

## PÂTISSERIE DE L'ÉGLISE, cent ans de gourmandises, entre création et tradition.

Située au cœur de l'ancien village de Belleville, la Pâtisserie de l'Église a l'esprit d'une petite échoppe de quartier. Pourtant, avec ses ogives et ses grands miroirs des années 1900, c'est un lieu chargé d'Histoire. Créée en 1887, en même temps que l'immeuble haussmannien qui l'abrite, elle est devenue, plus de cent ans après, une véritable institution parisienne.

C'est le duo Demoncey-Vergne qui dirige la boutique depuis 1995. Avec un seul crédo : innover. Tous les jours, les deux pâtisseries testent de nouvelles associations de saveurs et de textures. Ils y mettent un point d'honneur :



tous les trois mois, ils renouvellent entièrement leur collection de gâteaux. Ainsi, le Cardinal, un financier aux griottes, créé pour la collection automne-hiver 2012, ne trouvera plus sa place dans la vitrine au printemps 2013 !

Et ces innovations plaisent visiblement aux clients, qui jouent le jeu. « On a souvent des commandes de gâteaux que l'on vient de créer, par des clients qui ne les ont donc jamais goûtés ! », s'amuse Laurent Demoncey. Mais c'est un art subtil et délicat que celui d'inventer de nouvelles recettes. « Parfois on s'y prend à dix reprises », ajoute le pâtissier qui s'est spécialisé depuis plusieurs années dans le chocolat.

Le chocolat, justement, c'est un peu par hasard que les deux hommes s'y sont mis. Au détour d'un essai de ganache, Laurent crée un chocolat qui remporte un franc succès. Aujourd'hui, la



Pâtisserie de l'Église a même son propre crû, le 1887, en mémoire du passé de l'institution. Si les deux associés aiment surprendre les pa-

lais, ils conservent tout de même quelques valeurs sûres. Comme le traditionnel Millefeuille. « C'est un vieux gâteau un peu oublié, mais tout n'est pas à jeter dans le passé ! », conclut Laurent Demoncey dans un sourire.

**Petit plus :** Goûtez à la spécialité de la maison : le Caradou, une dacquoise moelleuse aux noisettes avec une crème de caramel et de chocolat au lait, sur un velours de chocolat noir.

**Infos :** 10, rue du Jourdain, 75020 Paris |  
Tél. : 01-46-36-66-08 |  
[www.demonceyvergne.com](http://www.demonceyvergne.com) |