

EXPRESS STYLE

FRANCE

17 Avril 2013

The logo features the word "L'EXPRESS" in white, uppercase, sans-serif font, enclosed within a red rectangular box. To the right of this box, the word "Styles" is written in a large, elegant, pink cursive script. The entire logo is set against a light yellow rectangular background.

L'EXPRESS *Styles*

Passion éclairs

Il a supplanté le chou et démodé le macaron. Classique ou nouvelle vague, c'est le **EAT-CAKE** du moment.

LA PETITE HISTOIRE...

1830, Antonin Carême, un des premiers chefs de renommée internationale, modernise la duchesse – ce bâtonnet à base de pâte à chou et amandes – en la fourrant de crème pâtissière. C'est à peu près tout ce que l'on sait sur les origines de ce gâteau, choucho des Français, rebaptisé « éclair » vers 1850 à la suite d'une plaisanterie de pâtissier, « ce gâteau s'engloutit en un éclair ». Depuis, cet emblème sucré français squatte les vitrines des pâtisseries de tout l'Hexagone. Deux semaines par an lui sont même consacrées, et Fauchon l'honore le temps d'un week-end en rééditant environ 40 parfums.

POURQUOI BUZZE L'ÉCLAIR ?

A la fin de 2012, deux enseignes monomaniaques de ce totem pâtissier ouvrent à quelques semaines d'intervalle et sont instantanément dévalisées : l'Atelier de l'éclair vend 600 pièces par jour, quand Christophe Adam, ex-Fauchon et créateur de l'Eclair de génie, en écoule près de 1 600 chaque week-end.



OÙ SE FAIRE FOUROYER ?

À L'ÉCLAIR DE GÉNIE

A sa tête, Christophe Adam, qui avait parié sur ce vestige pâtissier en pleine macaron mania. Dans sa nouvelle boutique, plus d'une trentaine de créations sont présentées. Des plus classiques – café croustillant, chocolat grand cru – aux plus farfelues – vanille, noix de pécan ou forêt noire. Ultrafrais, ces desserts sont réalisés dans l'atelier au sous-sol.

NOTRE COUP DE FOUORE Le maracudja et sa crème aérienne. Addictif! De 4,50 à 6 €.

Paris (IV^e), www.leclairdegenie.com

À LA PÂTISSERIE DES RÊVES

La rencontre d'un grand nom de la pâtisserie – Philippe Conticini – et d'un emblème français dans une création inédite : un éclair café ou chocolat agrémenté de crumble, enroulé dans une coque de cacao croquante. Irrésistible.

NOTRE COUP DE FOUORE La version café, qui laisse le goût en

bouche d'un *espresso* gourmand. 5,70 €.

Paris (XVI^e), www.lapatisseriedesreves.com

CHEZ FAUCHON

L'éclair doit son salut à cette épicerie de luxe, qui l'érigea en pâtisserie iconique. Café, fruits noirs, mangue... Une dizaine de parfums selon les saisons.

NOTRE COUP DE FOUORE Le saint-honoré, best-seller de la maison, avec sa fine pâte feuilletée caramélisée et sa chantilly vanille bourbon, revisité à la fraise pour ce printemps. De 6 à 8 €.

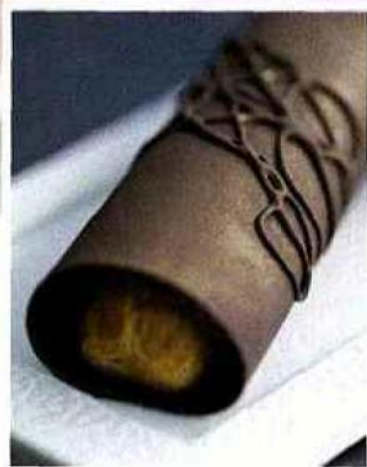
Paris (VIII^e), www.fauchon.com

CHEZ PICARD

C'est la star du rayon surgelé. Au chocolat ou au café, façon mignardise ou imitation paribrest, toutes les versions valent le détour. Le glaçage craque sous la dent et le chou, très tendre, n'est pas imbibé. A condition de respecter le temps de décongélation.

NOTRE COUP DE FOUORE L'éclair au chocolat est à croquer. A partir de 2,50 € les 4 pièces.

www.picard.fr



A g., l'Eclair de génie, à Paris. En haut et ci-dessus, deux éclairs : l'un aux fraises, l'autre enrobé de chocolat.

ET AUSSI

Maison Bernachon, à Lyon

Ici, la recette de l'éclair se transmet de génération en génération. Aujourd'hui, le petit-fils de Paul Bocuse, Philippe Bernachon, a repris les rênes de la maison, épaulé de ses sœurs. www.bernachon.com

Sylvain Depuichaffray, à Marseille

Ce chef a écumé les cuisines des plus grands (Alain Chapel, Pierre Hermé...) avant d'ouvrir sa boutique dans la cité phocéenne. Son éclair au chocolat noir rend choco-addict. www.sylvaindepuichaffray.fr

Intuitions, à Cannes

Jérôme De Oliveira un Lyonnais de 27 ans, champion du monde de pâtisserie en 2009, a travaillé au côté de Christophe Michalak. L'année dernière, il ouvre son atelier, dans lequel il revisite l'éclair version tout choco. www.patisserie-intuitions.com