

LE MONDE HORS SERIE

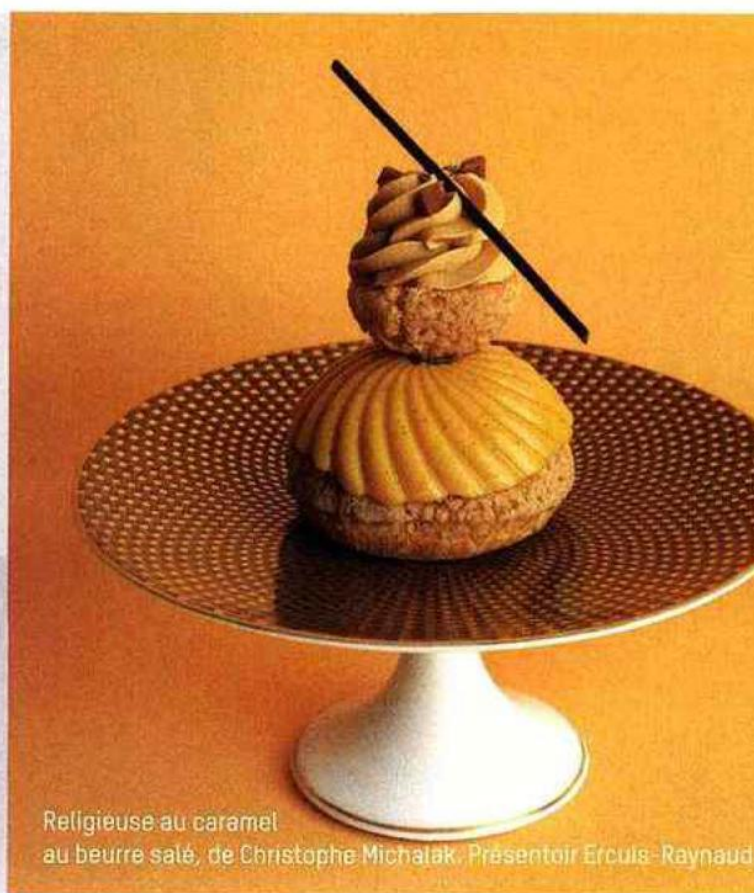
France

11 Juillet 2013

Le Monde



Le Lipstick cerise, de Claire Damon.
Coupe en cristal des Cristalleries de Saint-Louis.



Religieuse au caramel
au beurre salé, de Christophe Michalak. Présentoir Ercuis-Raynaud

inédits, une grande modernité et une finesse absolue » Mais si, avec pas moins de sept titres de vainqueur de la Coupe du monde de pâtisserie remportés depuis 1989, la France continue de régner sans partage sur la scène internationale, ce n'est pas sans raison. Selon Franck Lacroix, rédacteur en chef du *Journal du pâtissier*, magazine de référence pour les professionnels, « *notre pâtisserie est unique au monde, parce qu'elle a aussi la chance de pouvoir s'appuyer sur des terroirs riches de produits merveilleux* ». Grâce à une nature généreuse et des sols fertiles, nos pâtisseries travaillent, depuis toujours, avec les meilleures farines de blé de la Beauce, les plus beaux fruits de la Drôme, en passant par les meilleurs produits laitiers de Normandie ou de Poitou-Charentes. Sans oublier tous les produits en provenance des anciennes colonies, comme le chocolat, le café, la vanille ou certains fruits exotiques.

Les nouveaux virtuoses

Si, aujourd'hui, la pâtisserie provoque une telle ferveur, c'est aussi parce qu'elle puise ses racines au cœur des régions. Du kouign-amann breton au kouglof alsacien, en passant par le pithiviers solognot ou la croustade landaise, la France est riche de ces spécialités transmises par des mères et grands-mères qui ont fait l'histoire de cette pâtisserie, devenue partie du patrimoine gastronomique et culturel.

Dans cet engouement, une toute nouvelle génération de pâtisseries émerge. Ils ont entre 20 et 30 ans, et ont déjà été sacrés champions

de France des desserts comme Arthur Fèvre (23 ans), chef pâtissier au Domaine Les Crayeres, deux étoiles à Reims (Marne), ou encore champions du monde de pâtisserie, comme Quentin Bailly, en 2013, ou Jérôme de Oliveira en 2009, qui, à 27 ans, vient de s'installer à Cannes.

Qu'ils soient d'une génération ou d'une autre, qu'ils revisitent les grands classiques comme le paris-brest, le saint-honore ou la tarte Tatin, qu'ils soignent tout particulièrement le design ou qu'ils se spécialisent dans les monoproduits – comme actuellement, à Paris, Christophe Adam, ancien chef de la maison Fauchon, avec ses Eclair de génie colorés – tous ces jeunes ou moins jeunes virtuoses sont la preuve vivante de l'excellence de la pâtisserie française. Elle n'en finit pas de rayonner à travers le monde pour satisfaire notre besoin toujours plus grand de gourmandise et de douceur, comme un ultime lien avec notre enfance et un dernier refuge de plaisir complexe en des temps incertains. ●

//
Le dessert est universel,
mais la pâtisserie est française

//
YVES THURIES,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

LA PÂTISSERIE DES RÊVES

93, rue du Bac, Paris 7^e
111, rue de Longchamps,
Paris 16^e
19, rue Poncelet, Paris 17^e
www.lapatisserieledesreves.com

PÂTISSERIES AOKI

35, rue de Vaugirard, Paris 6^e
56, boulevard de Port-Royal,
Paris 5^e
25, rue Perignon, Paris 15^e
Lafayette Gourmet,
40, boulevard Haussmann,
Paris 9^e
www.sadaharuaki.com

PÂTISSERIE FRESSON

17, rue du Grand-Cerf,
Metz (Moselle)
37, avenue Jean-Jaures,
Jarny (Meurthe-et-Moselle)
www.fresson-chocolatier-patisserie.fr