



## ACTUALITÉ DES MAISONS



### Arnaud Delmontel

Cet artisan des petits bonheurs propose depuis longtemps des macarons. Cette fois, il joue astucieusement le coffret cadeau gourmand ❶, poétique et chic avec une linogravure de l'artiste Maëva Tur. Un coffret onirique et élégant, inspiré de l'Art déco et du symbolisme, qui évoque la nature et ses fruits, les fleurs et les parfums. Coffret de 20 macarons au choix, 35 €.

### Les Fées Pâtissières

Pour la saint Valentin, le Chef Pâtissier Eddie Benghanem a créé ce dessert qui prend la forme d'une sphère en chocolat ❷. Une fois ouverte, elle laisse place à un entremets renfermant une bouche et des cœurs aux tonalités exotiques. Il n'y a plus qu'à plonger sa cuillère pour découvrir son biscuit épiced au gingembre, sa ganache chocolat-passion ou sa mousse vanille. Pour 2 personnes : 25 €.

### Jean Galler

Le chocolatier Jean Galler a présenté un ensemble de 5 cœurs ❸ dont 4 élaborés à partir d'un chocolat noir. Le cinquième s'exprime au travers d'un mélange de douceurs grâce au chocolat blanc et à l'orange. Une édition limitée à 5 pièces numérotées au prix de 38 €.



### Jean-Paul Hévin

Pour la saint Valentin, le chocolatier a proposé un coffret Dentelles et Tattoo (80 g - 15,50 €), un cœur Dentelle ❹ chocolat noir (180 g - 49 €) et une tarte Chocolat Valentina ❺ au chocolat grand cru de Madagascar et mélange d'Afrique, avec un côté acidulé à l'orange et à la rose, et l'autre côté épiced au poivre. Pour 2 personnes, 16,50 €.

### Hugo & Victor

Hugues Pouget a joué l'as de cœur pour habiller le fameux carnet Hugo & Victor ❻ de rouge et de blanc, dissimulant 12 bouchées dont 3 ganaches chocolat noir pure origine Pérou, 3 pralinés rocher noir, 3 ganaches au chocolat au lait origine Ghana, et 3 pralinés feuilletine (21 €). Les entremets saint Valentin à se partager à deux étaient une tarte au citron vert, à la passion, au pamplemousse, et un saint-honoré à l'ananas. À partir de 17 €.

### François Pralus

Le chocolatier, à la tête de six boutiques – deux à Roanne, une à Charlieu et deux à Paris –, enrichit sa gamme vedette de barre infernale, avec une quatrième version : la Barre Infernale Orange ❼. Cette fois, le croquant du chocolat noir 75 % s'associe à un gianduja à l'orange garni de petits morceaux d'oranges confites. 160 g - 9,50 €.





## Thierry Mulhaupt

Pour la saint Valentin, le pâtissier alsacien Relais Desserts International Thierry Mulhaupt a suggéré à ses clients, comme à son habitude, des expressions gustatives, empreintes de raffinement et de délicatesse.

- La nouveauté, **Baisé Rose** <sup>8</sup> était un biscuit moelleux incrusté de framboises sur lequel est couchée une compote de framboise et une bavaroise à la rose. 18 € pour 2 à 4 personnes.
- **Cœur Feuilleté**, un entremets avec un fond de praliné feuilletine sur une génoise au chocolat, une crème brûlée à la vanille et une mousse au chocolat puissante aux cacaos du Venezuela. 18 € pour 2 à 4 personnes.
- Nouveauté encore, **Élégance**, un biscuit moelleux exotique, crémeux mangue et mousse au fruit de la Passion. 17,50 € pour 2 à 4 personnes.
- Les amoureux retrouvaient également **Mogador** : un biscuit Sacher, agrémenté de son coulis de framboise gélifié et de sa

mousse au chocolat de Madagascar. 18 € pour 2 à 4 personnes

- Le **Cœur tarte à l'orange**, une association vitaminée de crème d'amande et de quartiers d'oranges pelées à vif, sur fond de pâte sucrée, ravira plus d'un gourmand... 19,50 € pour 2 à 4 personnes.
- Ou encore le **Cœur tarte citron vert basilic** aux notes fraîches et inédites, 18 € pour 2 à 4 personnes.
- Et enfin, une création salée, **Cœur feuilleté**, s'agrémentant d'une pâte feuilletée, de salade et petits légumes, de gambas au citron vert, le tout relevé avec une sauce mascarpone. 17,50 € pour 2 à 4 personnes.
- Bien entendu, le pâtissier chocolatier propose également des **ballotins de chocolats « Spécial cœur »** de 16 ou 25 bonbons chocolat au fruit de la Passion, à la framboise et au citron vert, à partir de 19 €. Ainsi que des confitures, gelées et marmelades aux saveurs fruitées et vitaminées, avec plus de 40 parfums disponibles à partir de 5,70 €.



© Stéphane Spach



## Romain Lièvre

**Moment Romantique** <sup>9</sup> était la vedette de la saint Valentin chez le pâtissier Romain Lièvre. Un mélange entre la puissance du chocolat et la fraîcheur du champagne rosé, composé d'un lit tout chocolat fait de mousse Madong, crémeux Tannéa, feuilletine craquante et d'un cœur au champagne rosé Ayala. Un dessert à déguster à deux au prix de 8 € pendant tout le mois de février.

## Les Sucrieries de Mélodie

Les **donuts** <sup>10</sup>, ces beignets ronds tendrement moelleux, sont toujours tendance, même si on les trouve dans les points chauds. Mélodie Asséraf, 28 ans, qui a passé vingt ans aux États-Unis, a relevé le défi de rendre meilleur ce grand standard d'Amérique du Nord, né aux Pays-Bas. À la différence de la recette originale, le sien ne passe pas dans un bain de friture et présente ainsi un indice calorique bien plus faible, avec 250 calories. Elle propose ensuite une large palette de parfums : speculos, nutella, oreo, caramel... autant d'arguments régressifs pour sa clientèle du 15<sup>e</sup> arrondissement parisien. Mieux encore, elle présente un mini-donut sans aucune matière grasse qui se laisse habiller d'un petit glaçage coloré avant d'être présenté en coffret de 16 mini-donuts. Et elle n'oublie pas d'aller au bout du concept en proposant une troisième taille : le **gros donut pour 8/10 personnes**.

## Ladurée

- Dès le 25 février, la gamme des macarons s'enrichit du **Macaron Pucci Citron Rose** du nouveau Chef Pâtissier Yann Menguy : deux coques de macaron aux couleurs distinctes, garnies d'un crémeux citron aux notes de rose, 2 € pièce.
- Idem pour la gamme des coffrets, avec des **coffrets imprimés du célèbre motif Capri de Pucci** <sup>11</sup> – maison de couture florentine fondée en 1947 – dans les tons de rose corail ou de bleu turquoise, garnis de 8 macarons (20 €).
- Mieux encore dans le chic couture, l'écrin de 8 macarons est disponible en deux versions : une version imprimée du tissu et une version exclusive recouverte du véritable tissu de soie Pucci, une première pour Ladurée, à 30 €.





## La Pâtisserie des Rêves sur scène tous les dimanches de février

Pour ses 5 ans, La Pâtisserie des Rêves continue à créer l'événement avec *À Chacun sa madeleine*, la première pièce de théâtre à goûter qui plonge le spectateur dans ses souvenirs d'enfance.

Le succès de ce spectacle initialement éphémère a permis sa reconduction tous les dimanches de février 2015 au Théâtre de Paris. Et peut-être même au-delà.

Cette pièce a pour vocation de faire resurgir vos émotions, c'est un spectacle d'évocation gourmande et de souvenirs d'enfance où la pâtisserie est le personnage principal. Ce sont autant d'histoires tantôt nostalgiques, tantôt émouvantes, tantôt drôles, qui renvoient tout un chacun aux moments inoubliables de nos régals d'enfant. Pour accompagner ces épisodes savoureux, chaque spectateur, muni de sa boîte de délices de La Pâtisserie des Rêves, est invité à les déguster lorsqu'elles sont évoquées sur scène...

Tous les dimanches à 17 h 30. La pièce est jouée par Marc Fayet qui l'a également écrite. 25 €, hors frais de réservation.

Réservation : tél. : 01 42 80 01 81. Durée : 1 heure.



**THÉÂTRE DE PARIS**  
SALLE REJANE

LA PÂTISSERIE DES RÊVES

### À chacun sa madeleine!

Théâtre & dégustation

La grande voix invitée et présentée par  
**Marc FAYET**

Marquage de Laurent  
**LORENZ SEAL**  
Régisseur musical  
**François PEYRONY**  
Directeur de scène et auteur  
**JULIEN FAYET**  
Scénario et adaptation  
**Brigitte HALU-PRÉDIDOU**

Le meilleur spectacle à goûter!

LES DIMANCHES A 17h30

LOCATION 01 42 80 01 81  
WWW.THEATREDEPARIS.COM



### Richard Sève

Pour la saint Valentin, le pâtissier lyonnais avait proposé de nombreuses gourmandises à ses clients.

- **Butterfly** ② : biscuit viennois, compotée de mangue, ganache montée au chocolat au lait origine. 29,90 € en taille unique.
- **Framboisier** ④ : framboises, crème mousseline, macaron framboise. 29,90 € en taille unique.
- **Truffe** ⑤ : mousse au chocolat, génoise au chocolat. 27 € en taille unique.
- Ainsi que **Sinjita** : crème à la vanille de Madagascar, rubis de framboise, biscuit moelleux aux amandes, framboises fraîches, sans sucre ajouté. 29,90 € en taille unique.

- Le **Coffret Escarpins** avec deux escarpins chocolat noir ou chocolat au lait, et ses quatre petits cœurs de guimauve à la fraise, 25 €.
- **Cœur Baroque** : biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat du Pérou, mousse au chocolat du Pérou, croustillant au chocolat. 29,90 € en taille unique.
- Ou encore la **Croquante aux agrumes** : crème brûlée à la vanille de Bourbon, suprême d'oranges sur dacquoise aux amandes et biscuit à l'orange. 29,90 € en taille unique.

### Wittamer

Pour la saint Valentin, la maison Wittamer a osé une fois encore l'Amour avec un grand A, avec un cœur revu et câliné... un cœur léger et enrobé, fruité et chocolaté. Astucieux le **Red Dingue** ① qui conjugue meringue et mousseline aériennes au chocolat, enrobées de petites meringues doigts de fée (30 €). Quant au **Cœur léger** ②, c'est l'indémodable cœur revisité caramel fleur de sel sur chocolat noir, caramel et fruit de la Passion sur chocolat au lait, caramel pêche de vigne sur chocolat ivoire, Cœur Wittamer garni de 9 bonbons au chocolat en forme de cœur (13 €).

### En bref

Christophe Michalak va lancer des Krok Sucrés et cherche un nouveau lieu.

Ses Krok Monsieurs sucrés sont à base de tranche de brioche finement coupées et tartinées mascarpone, grains de sel. Fermées et juste toastées, elles épouseront les saveurs de saison. Le premier Krok Sucré devrait conjuguer banane, citron vert et chocolat.

Enfin, pour 2015, le champion du monde 2005 réfléchit à ouvrir un nouveau lieu qui oscillerait entre boutique et salon de thé.

Mars est le mois du macaron depuis que Pierre Hermé en a lancé le jour au sein de l'association des Relais Desserts International. Le restaurant River Café a repris l'idée, et David Cournil en propose une déclinaison de recettes sucrées et salées en entrée comme en dessert.

- Macarons entrée : petits macarons noisettes et roquefort, salade d'endives carmine, foie gras de canard poêlé, macaron aux graines de lin, chutney de mangues acidulé.
- Macarons dessert : macaron au thé matcha, crème légère aux citrons, macaron comme une tatin, crème glacée vanille.