



# CUISINE CES FILLES, C'EST

Aujourd'hui, les filles font un tabac dans les douceurs. **Pâtissières chics et chocs, ces leur amour des gâteaux** et nous confient leurs recettes irratables. Avis aux cakistas !



### SA RECETTE INRATABLE : LES BUTTERBREDELE

« Les premiers sablés que l'on fait faire aux enfants pour l'Avent, en Lorraine. »  
Mélangez 270 g de beurre à température ambiante avec 250 g de sucre, 150 g de poudre d'amandes et 2 œufs. Ajoutez 500 g de farine tamisée, formez une boule de pâte et laissez-la reposer 2 à 3 heures au réfrigérateur. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm. Découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces et déposez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Dorez-les avec un jaune d'œuf battu et faites-les cuire 10 à 15 mn.

## CHRISTELLE BRUA LA TRIPLE STAR

Il lui aura fallu six ans passés à pâtisser chez Jean-Georges Klein (le chef 3 étoiles de L'Arnsbourg, à Baerenthal) pour oser contacter son idole : Frédéric Anton, le chef du Pré-Catalan\*. Déterminée et bourrée de talent (c'est peu de le dire), elle devient en 2003 le chef pâtissier de ce restaurant, qui décroche sa troisième étoile en 2007. Les desserts de Christelle ? Epoustouffants ! Pomme soufflée croustillante en coque de sucre, café expresso version sabayon-caramel... elle les imagine en étroite collaboration avec le chef, devenu son ami et mentor. Ensemble, ces deux Lorrains renouent avec leurs origines dans leur nouvel ouvrage\*\*, bible des petits sablés de Noël. Bref, Christelle, c'est la star du sucre !

Son ingrédient choucou : le sucre blanc.

Son livre de référence : « La Très Belle et Très Exquise Histoire des gâteaux et des friandises », de Maguelonne Toussaint-Samat (Flammarion).

Son dessert favori : le macaron à la truffe blanche de chez Pierre Hermé, celui au chocolat de chez Ladurée, et celui au café de chez Lenôtre !

Ses bonnes adresses : ✓ Franck Fresson (17, rue du Grand-Cerf, à Metz). ✓ François Pralus (35, rue Rambuteau, Paris-4\*). ✓ Claire Damon (Des gâteaux et du pain, 63, boulevard Pasteur, Paris-15\*).

Son kiff : les Dragibus, noirs de préférence !

Son dessert au chocolat qui tue : la tarte au chocolat.

Faites cuire à 160°C (th. 5,5) une pâte sablée étalée dans un moule. Préparez une ganache en versant 480 g de crème liquide + 200 g de lait + 70 g de beurre chauffés sur 200 g de chocolat haché. Ajoutez 2 œufs. Préchauffez le four à 230 °C (th. 7,5) pendant 10 mn, éteignez-le et mettez-y la tarte garnie durant 20 mn.

\* Le Pré Catalan, bois de Boulogne, route de Suresnes, Paris-16\*.

\*\* « Petits Gâteaux », de Frédéric Anton et Christelle Brua (Chêne).

# DU GÂTEAU !

cinq sugar babes, aussi gourmandes que talentueuses, nous font partager  
Par Estérelle Payany. Photos Grégoire Kalt.

## SA RECETTE INRATABLE : LA SOUPE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY DE PRALINES ROSES

« Une version simplifiée du grand classique de Cyril Lignac. »  
**Pour la chantilly (à faire la veille) :** faites infuser 30 mn 75 g de pralines roses concassées dans 50 cl de crème liquide chaude. Filtrez et mettez au réfrigérateur.

**Pour la soupe au chocolat :** faites chauffer 20 cl de crème liquide et versez-la sur 300 g de chocolat au lait haché (Tanariva de Valrhona), mélangez. Battez en chantilly 40 cl de crème liquide et ajoutez-la au mélange précédent. Réservez 3 heures au réfrigérateur.

**Au moment de servir :** fouettez la crème aux pralines en chantilly. Faites tiédir la soupe et mixez-la pour créer une jolie mousse. Déposez des quenelles de chantilly dans les assiettes, versez la soupe autour, parsemez de pralines roses concassées.



## ELSA MARIE LA SWEET PROF

Elle a bien essayé autre chose – une licence de lettres modernes – mais, pendant les cours, elle ne pensait qu'à « ça » : cui-si-ner ! Alors elle a tranché dans le vif, opté pour un CAP de cuisine, et zou, a atterri au Sensing, un des restos de Guy Martin. Le chef remarque tout de suite son penchant pour la pâtisserie, et tout s'enchaîne en douceur(s) : le Grand Vefour, Septime (aaah, sa tarte au petit-suisse !). Elsa fait ses gammes tout en partageant ses recettes et ses coups de cœur sur son blog chic et choc(olat), [www.accrocs.com/](http://www.accrocs.com/) Féru(e) de mots et de mets, elle raconte la pâtisserie aussi bien qu'elle la fait. Une chance pour ses élèves de Cuisine Attitude\*, l'atelier de Cyril Lignac, où elle est désormais responsable des cours.

**Ses ingrédients chouchous :** les petits-suisses, le yaourt, le fromage blanc, tout ce qui est lacté !

**Ses livres de référence :** « Sensations », de Philippe Conticini Minerva), et « Leçons de cuisine Ecole Ritz-Escoffier » (Chêne).  
**Son dessert favori :** le mille-feuille, à la folie ! **Son trio de prédilection à Paris :** Hugo et Victor (40, boulevard Raspail, 7<sup>e</sup>), Blé sucré (7, rue Antoine-Vollon, 12<sup>e</sup>) et Jacques Genin (133, rue de Turenne, 3<sup>e</sup>).

**Ses bonnes adresses :** ✓ Rino (46, rue Trousseau, Paris-12<sup>e</sup>).  
✓ Sa.Qua.Na (22, place Hamelin, à Honfleur), pour leurs desserts divins !

**Son kiff :** la glace au yaourt de chez Pozzetto (39, rue du Roi-de-Sicile, Paris-4<sup>e</sup>).

**Son dessert au chocolat qui tue :** un gâteau au chocolat blanc.

**Fouettez 4 jaunes d'œufs avec 1 sachet de sucre vanillé et 2 c. à soupe de Maïzena, ajoutez 400 g de fromage blanc à 20 %, 200 g de chocolat blanc fondu, le jus et le zeste râpé de 1 citron vert, puis 4 blancs d'œufs en neige. Versez dans un moule à fond amovible et laissez cuire 50 mn à 150 °C (th. 5). Laissez une nuit au réfrigérateur avant de déguster.**

\* Cuisine Attitude, 10, cité Dupetit-Thouard, Paris-3<sup>e</sup>. [www.cuisineattitude.com](http://www.cuisineattitude.com)



## ALICE BARDAY LA FÉE DES CHOUX

Savez-vous pâtisser les choux ? Alice Barday, elle, excelle en la matière : aux côtés de Lauren Koumetz, la créatrice de Popelini\*, une pâtisserie pour les choux-à-la-crème-addicts qui a ouvert il y a quelques mois, elle en invente un chaque jour. Caramel beurre salé, rose-framboise ou peanut butter... délicats comme des bijoux, ils sont aussi craquants qu'elle. Le parcours de ce petit bout de fille ? L'Ecole Grégoire-Ferrandi, puis un stage au Plaza Athénée, où elle croise le maître Christophe Michalak qui l'embarque dans le Mondial des Arts sucrés qu'elle gagne haut la main, avec son complice Jérôme de Oliveira. La suite ? Un passage chez Anne-Sophie Pic auprès de Philippe Rigollot, un autre chez Ladurée, où elle titille petits-fours et pièces montées avant de tomber dans les choux.

**Son ingrédient chouchou** : le chocolat, au lait ou noir. Milka ou Lindt à croquer, Valrhona pour les gâteaux.

**Son livre de référence** : « Sensations », de Philippe Conticini (Minerva).

**Ses desserts favoris** : une coupe glacée à partager, type chocolat liégeois, le macaron « Mogador » de chez Pierre Hermé, le moelleux bi-chocolat de Christophe Michalak.

**Ses bonnes adresses** : ✓ G. Detou (58, rue Tiquetonne, Paris-2<sup>e</sup>) pour ses fournitures de pro. ✓ Le Sea Sense,

restaurant de l'hôtel Five (1, rue Notre-Dame, à Cannes) pour les desserts de son ami Jérôme de Oliveira. ✓ La Pâtisserie des rêves (93, rue du Bac, Paris-7<sup>e</sup>) et son incroyable paris-brest\*\* !

**Son kiff** : les nounours en guimauve au chocolat au lait.

**Son dessert au chocolat qui tue** : le gâteau choco-petits-beurre, sans cuisson.

**Faites fondre 200 g de chocolat avec 4 c. à soupe de lait et 4 c. à soupe de miel. Hors du feu, ajoutez 1 œuf, 125 g de cerises confites coupées en quatre et 1 paquet de petits-beurre écrasés au rouleau à pâtisserie.**

**Tassez dans un moule à cake beurré et laissez reposer 3 heures au réfrigérateur.**

**Son astuce** : pensez toujours à sortir tous les ingrédients une heure avant de commencer un gâteau, pour qu'ils soient tous à la même température.

**Son conseil** : pour ne plus rater la chantilly, utilisez du mascarpone ! Mélangez 30 cl de crème liquide entière avec 200 g de mascarpone et 50 g de sucre semoule, montez au batteur électrique à vitesse moyenne.

\*Popelini, 29, rue Debelleyme, Paris-3<sup>e</sup>.

\*\* Egalement chouchou de Christelle Brua.

**SA RECETTE INRATABLE :  
LE « MACARONE »**

« Une recette du Poitou à déguster avec le café. »  
Mélangez 250 g de poudre d'amandes d'Espagne avec 250 g de sucre semoule. Montez 4 blancs en neige avec 2 pincées de sel. Incorporez délicatement les blancs au mélange, comme pour une mousse au chocolat, à l'aide d'une maryse (spatule en silicone). Garnissez un moule carré de 22 cm de pâte brisée étalée sur une épaisseur de 3 mm. Versez dessus le mélange et faites cuire 20-25 mn à 180 °C (th. 6).



**NATHALIE ROBERT  
LA VIRTUOSE DES DOUCEURS**

Les belles histoires d'amour font les bons gâteaux : c'est une évidence lorsqu'on croque un « Miss Marple » (coing-châtaigne) ou un « Ephémère » (cassis-noix de coco) de chez Pain de sucre\*, la pâtisserie que Nathalie Robert a créée avec Didier Mathray et qu'ils viennent d'agrandir. Dans leur équipe bien rodée, le partage des tâches n'est pas un vain mot. A lui l'équipe du matin, à elle celle de l'après-midi, mais la création, c'est ensemble ! Chacun ajoute son grain de sucre, mais c'est toujours la saisonnalité qui l'emporte. Ni colorants ni arômes dans leurs divines guimauves (goûtez celle au safran), des nouveautés permanentes et des clients accros qui boostent leur créativité. Un signe qui ne trompe pas : chez Pain de sucre, on croise régulièrement Christophe Michalak, le pâtissier star du Plaza Athénée !

**Ses ingrédients chouchous :** le miel de châtaignier, pour les financiers et les calissons. Et l'épine noire, une baie poitevine dont on tire une liqueur au goût d'amande et de cerise, à déguster dans un éclair détonnant ou avec des desserts au chocolat.

**Son livre de référence :** le « Traité de pâtisserie moderne », d'Emile Darenne et Emile Duval, chez Flammarion, une bible de base !

**Ses bonnes adresses :** ✓ Christophe Vasseur (Du pain et des idées, 34, rue Yves-Toudic, Paris-10\*), pour sa « Mouna » (brioche à la fleur d'oranger) et son « Pain des amis ». ✓ Le Gaigne (12, rue Pecquay, Paris-4\*), un restaurant qu'elle adore pour ses desserts... mais aussi ses poissons !

**Son kiff :** le moka Sidamo d'Éthiopie, un café doux et acidulé, indispensable pour bien démarrer la journée...  
**Son dessert au chocolat qui tue :** une « reine de Maya », adaptée d'une recette du restaurant La Mère Brazier, à Lyon.

**Faites fondre 280 g de chocolat (à 65 % de cacao) avec 200 g de beurre. Fouettez 10 jaunes d'œufs (soit 190 g) avec 140 g de sucre, ajoutez 50 g de farine puis le mélange beurre-chocolat. Ajoutez 7 blancs d'œufs (soit 250 g) battus en neige avec une pincée de sel. Versez dans un moule carré beurré et fariné, laissez cuire 20-25 mn à 160°C (th. 5,5). Laissez refroidir au réfrigérateur puis passez le dessous du moule sur une flamme pour le démouler facilement.**

**Son astuce :** pour décorer une salade de fruits, pensez aux feuilles cristallisées. Au pinceau, enduisez de blanc d'œuf les deux faces de feuilles de menthe, coriandre ou basilic, passez dans du sucre cristal et laissez sécher pendant 24 heures.

**Son conseil :** pour réussir un dessert, ce n'est pas la recette qui compte, mais la sensibilité qu'on y met !

\* Pain de sucre, 14, rue Rambuteau, Paris-3\*.



### SA RECETTE INRATABLE : LES MADELEINES

« Leur secret ? Il faut verser le  
beurre très chaud dans la pâte. »

**Pour 30 grosses madeleines**

**La veille :** fouettez 2 gros œufs (soit 115 g) avec 100 g de sucre. Versez-y en filet 45 g de lait, 22 g de miel chauffé à 60 °C, puis ajoutez 150 g de farine tamisée avec 7 g de levure chimique. Versez 150 g de beurre fondu chaud ainsi que les zestes de 1/4 d'orange et de 1/4 de citron. Mettez au frais.

**Le jour même :** préchauffez le four à 180 °C (th.6). Mélangez la pâte et garnissez-en une plaque à madeleines beurrée. Laissez cuire 8 mn, jusqu'à ce que les madeleines soient blondes.

## CLAIRE HEITZLER LA REINE DES MADELEINES

Comment ne pas devenir pâtissière quand on a baigné toute son enfance dans les effluves des délices de Christine Ferber [pâtissière et confiturière de légende à Niedermorschwihr, en Alsace, ndlr] ? Les parents de Claire habitaient juste en face ! Formée (entre autres) chez Michel Troisgros, cette pâtissière cosmopolite a voyagé du Beige de Tokyo au Park Hyatt de Dubai, avant de poser son rouleau au Ritz et, désormais, chez Lasserre\*. Classiques plus-que-parfaits (mille-feuille aérien, crêpes Suzette inoubliables)... ou déclinaisons fruitées (ah, le sablé breton pistache-agrumes !), Claire sait allier élégance et créativité dans ses desserts aussi beaux que bons. Le seul qu'elle ne se risque pas à réaliser ? La tarte au fromage blanc de sa mère !

**Son ingrédient chouchou :** la vanille Bourbon, aussi indispensable au pâtissier que le poivre au cuisinier. A conserver au réfrigérateur, sous vide ou dans un bocal.

**Ses livres de référence :** « Le Larousse des desserts », de Pierre Hermé, indispensable pour débiter, et « Diversions sucrées », de Yann Duytsche (Montagud Editores).

**Son dessert favori :** l'éclair à la vanille, qu'on trouve, hélas, peu à Paris mais beaucoup en Alsace !

**Ses bonnes adresses :** ✓ Acide Macaron (72, rue Legendre,

Paris-17\*), avec un faible pour le « Jonathan », au yuzu et au thé, ainsi que pour l'« Acide », au fruit de la Passion.

✓ Sadaharu Aoki (35, rue de Vaugirard, Paris-6\*) pour son cheesecake aux agrumes et ses pains au chocolat ultra-feuilletés. ✓ Thierry Mulhaupt (18, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons, à Strasbourg), son ex-boss, qui fait un opéra d'anthologie !

**Son kiff :** les Schtroumpf Haribo... et les ganaches au basilic de Patrick Roger.

**Son dessert au chocolat qui tue :** une mousse au chocolat sans œufs.

**Faites bouillir 30 cl de lait.** Hors du feu, ajoutez 3 feuilles de gélatine trempées dans l'eau et essorées. Versez peu à peu sur 400 g de chocolat Manjari (Valrhona) haché, en émulsionnant avec une maryse. La température en fin de mélange doit être à 35-40°C, faites légèrement tiédir au besoin. Ajoutez 650 g de crème fouettée, réservez au réfrigérateur au moins 6 heures.

**Son conseil :** la pâtisserie, c'est très précis. Il faut faire attention à tous les détails : température du four ou du chocolat, tout compte ! Bref, offrez-vous un thermomètre de cuisine.

\*Lasserre 17, avenue Franklin-Roosevelt, Paris-8\*.

REALISATION DES RECETTES ELISABETH SCOTTO.  
STYLISME CHARLOTTE HUGUET.