



Paris, Café de la Paix

Et naquit le Cinq Cents Feuilles !

À la Brasserie de la Paix, on le sait, le millefeuille est indétrônable depuis son ouverture le 5 mai 1862. **Carl MARLETTI**, son chef-pâtissier, nous le disait dans le Journal du Pâtissier de janvier dernier : « les clients viennent du monde entier et on en parle partout ». Il faut dire qu'il a ce goût bien spécifique, résultat d'une belle et bonne émulsion de 2/3 de crème pâtissière et d'1/3 de crème au beurre ; le tout avec le procédé du feuilletage inversé, et l'ensemble bien enlevé par un merveilleux feuilleté, caramélisé sur le dessus. Fort de ce dessert vedette, la Brasserie de la Paix a lancé le Cinq Cents Feuilles, plus léger et toujours aussi gourmand. Il s'agit d'un demi-Millefeuille à la ligne aérienne, qui se décline en 6 parfums. Imaginé par **Carl MARLETTI**, le Cinq Cents Feuilles propose ainsi autant de raisons gourmandes de succomber à la clientèle cosmopolite.

Il y a bien sûr le Classique, ou petit frère du traditionnel. Il y a le Cinq Cents Feuilles à la Rose et aux framboises fraîches paré de pastel qui dissimule derrière une rouge barrière de fruits frais, une crème vanille parfumée d'essence naturelle de rose ; le Cinq Cents

Feuilles au chocolat Araguani Grand Cru rehaussé de gruë de cacao et d'écorce de cabosse torréfiée ; le Cinq Cents Feuilles au café de Colombie ; le Cinq Cents Feuilles glacé aux épices qui mêle la délicatesse de la cannelle à la fraîcheur de la glace.

Quant au sixième, ce n'est autre qu'un Cinq Cents Feuilles du Mois, variant selon les saisons et les événements. Après le Cinq Cents Feuilles Prazer Açucrado qui arborait les vives couleurs du Brésil, le mois de juin sera mélomane avec le Cinq Cents Feuilles « Fête la Musique » en accordant les douces harmonies de deux ganaches mousseuses au chocolat : alliance subtile du noir guanaja 70 % et de la blancheur ivoire ; le tout accompagné d'une fraîche quenelle de sorbet griottes et de cerises poêlées au miel d'acacia.

Moitié moins copieux que son aîné, le Cinq Cents Feuilles ne laisse donc aucune excuse pour se priver de dessert... et les plus gourmands peuvent succomber à la Ronde des Cinq Cents Feuilles : un assortiment de quatre Cinq Cents Feuilles au choix !

Depuis le 18 avril dernier, **Carl MARLETTI**, chef pâtissier du Café de la Paix, a donné une seconde naissance au merveilleux dessert mythique de la célèbre brasserie de luxe de la place de l'Opéra, le Millefeuille, en le dotant d'une famille pleine de fantaisie : les Cinq Cents Feuilles !



Carl MARLETTI, le chef-pâtissier du Café de la Paix et du Grand Hôtel Paris avec Florence LEROY, une de ses adjointes.