

Carl Marletti

ou une vraie nouveauté qui naît dans le retour aux sources



*A l'orée de ses 35 ans, **Carl Marletti** revisite le traditionnel Millefeuille du Café de la Paix, la célèbre brasserie de l'Opéra récemment rénovée. Il dote le dessert vedette de l'auguste maison de plus de 150 ans, d'un petit frère plein de fantaisie, le Cinq cents feuille, qu'il décline en six parfums marqués du sceau de la diversité gourmande et savoureuse.*



A l'ombre de l'Opéra Garnier, les amateurs pouvaient déjà savourer le légendaire millefeuille de la maison, fin mélange de crème pâtissière et de crème au beurre ; et ce depuis le déjeuner jusqu'au repas d'après-spectacle, les commandes étant acceptées jusqu'à minuit trente !

Mais voilà, fort d'une nouvelle direction, le Café de la Paix ne fait pas dans la demi-mesure. Près de 150 ans après son ouverture (le 5 mai 1862), la célèbre brasserie de luxe de la place de l'Opéra donne une seconde naissance à son dessert vedette, en le dotant d'un petit frère plein de fantaisie gourmande : le Cinq cents feuille. Il s'agit d'un demi-millefeuille à la ligne aérienne, qui se décline en six parfums. Cette idée savoureuse a été imaginée par **Carl Marletti**, 34 ans, qui est le chef pâtissier du Grand Hôtel de Paris et du Café de la Paix depuis la réouverture de cet établissement de luxe parisien fin 2003, après dix-huit mois d'une complète rénovation.

L'homme est gourmand et le professionnel accompli. Enfant, les goûters du dimanche étaient ponctués de macarons Lenôtre que son cousin, chef-pâtissier de la maison, apportait pour compléter les pâtisseries de son grand-père, Lucien Baudoin. Plus tard, quand il faudra choisir un métier, **Carl Marletti** n'hésitera pas et prendra le chemin du Lycée Hôtelier Etioles, dans l'Essonne (91), pour suivre une formation de CAP Pâtisserie sur trois ans. Trois années pendant lesquelles, il ponctuera ses stages professionnels de trois semaines avec son cousin et chef, Daniel Raguin, qui lui fera découvrir les grosses réceptions de mille couverts, puis chez Potel & Chabot où il restera ensuite trois ans aux côtés de Bernard Ecker qui lui fera découvrir tous les postes sucrés. C'est là qu'il croquera Christian Vautier et le suivra au Grand Hôtel de Paris dès mars 1992.

Chef de partie enthousiaste, il gravit en une décennie les échelons pour finalement prendre la tête de la brigade de 23 personnes au départ du chef Vautier, pour la maison Boissier en 2002. Désormais secondé par Florence Leroy et Gilles Chalery, **Carl Marletti** et son équipe réalisent ainsi quotidiennement plus de 200 Millefeuilles et assurent un service d'exception pour le Café de la Paix, mais aussi le restaurant salon de thé La Verrière, le bar, le room-service et les banquets du Grand Hôtel de Paris... jusqu'à 700 petits déjeuners servis en période de pointe !

Suivi par une direction qui l'a fait participer à la réorganisation des cuisines et à la recherche permanente des meilleurs produits et de nouvelles inspirations, **Carl Marletti** est donc un chef heureux qui, tel un artisan, sait l'importance du savoir-faire et du savoir-transmettre, sans jamais perdre de vue le client, répétant matin et soir à ses troupes qu'il faut se mettre nécessairement "à la place du client, penser à la satisfaction de celui qui est prêt à payer cher pour savourer le meilleur." Pour preuve, au hasard de la carte, son Ile flottante de l'enfance qu'il présente dans un plat en verre avec une crème anglaise très peu sucrée : "Je cuis des blancs dans un four vapeur pour obtenir une cuisson moelleuse. Je fais des cheveux d'ange pour avoir le goût caramel. Je saupoudre de petites pralines bien sablées à l'ancienne. Je n'hésite pas, nous vendons quand même cher les produits et je ne vois l'avenir de notre métier qu'à travers des produits de qualité. C'est la base de tout. Avec un énorme retard par rapport aux cuisiniers, les pâtissiers se sont ouverts. Le problème, c'est qu'ils se regardent un peu trop le nombril, et au lieu de critiquer le voisin, tout le monde devrait avancer vers le haut de gamme pour le bonheur des clients." Résultat, depuis la fin avril, les clients répondent présent à la carte des Cinq cents feuilles : 5 Cinq cents feuilles permanents et un du mois ; un éventail qui s'attache à surprendre par ses saveurs, sa texture et ses couleurs. Le premier Cinq cents feuille du mois était aux couleurs du Brésil, avec une glace à la pistache reposant sur un lit de mangue poêlée au miel et à la cardamome ; le prochain sera autour du thème de la fête de la musique. Restent les cinq permanents. Il y a bien sûr le Classique, petit frère du traditionnel Millefeuille à la vanille de la maison. Il y a celui 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. Il y a celui au chocolat araguani grand cru, fort et onctueux, s'appuyant sur une ganache vénézuélienne et rehaussé de gruë de cacao et d'écorce de cabosse torréfiée. Il y a également celui au café de Colombie aux arômes savamment équilibrés. Et enfin, le Cinq cents feuille glacé aux épices, explosif et frappé, qui mêle la délicatesse de la cannelle et la fraîcheur de la glace. Pour les plus gourmands ou les plus indécis, le chef propose même un assortiment de 4 Cinq cents feuilles au choix !

