

Une jarretelle au goût sucré

■ La créatrice de mode Chantal Thomass imagine une pâtisserie coquine

Petit déjeuner gourmand hier matin au Café de la Paix, à Paris. Chantal Thomass a en effet présenté son «Cinq cents feuilles», gâteau imagine à l'occasion de la prochaine édition de «Paris, capitale de la création». Trois couches de mousses à la fraise, framboise et au chocolat blanc parfumé à l'essence de rose, le tout sur un feuilletage nature. « Pour ma première création pâtissière, j'avais envie d'une dominante de rose, ma couleur favorite. Et parmi tous les parfums qui s'accordaient à cette teinte, ces trois-là étaient mes préférés.»

Côté cuisine, Chantal Thomass s'est associée à **Carl Marletti**, le chef pâtissier du Café de la Paix. Côté design, la créatrice de mode est restée fidèle à son coquin coup de crayon. «J'ai tout de suite pensé à faire un livre en forme de mille-feuille coupé en deux. La jarretelle (en pâte d'amande rose), c'est un clin d'oeil à la lingerie qui sert de marque-page. Une jarretelle, ça peut être utile !

Et on ne sait pas quelle histoire peut raconter un livre gourmand. » Ce petit en-cas reste malgré tout à consommer avec modération quand on veut rester au top dans ses dessous sexy... Mais, un peu de patience, le bonheur a un prix. Les plus gourmands pourront ainsi savourer cette création au célèbre café du 2 janvier au 5 février prochains pour la modique somme de 8 euros. Exquis ! Le « Cinq cents feuilles » est bien à l'image de la nouvelle édition de Paris, capitale de la création. Cette opération associe quatre fois par an dix-sept salons professionnels de la mode et de la maison. Histoire de prouver, sans être chauvin, que la capitale française est le centre mondial des tendances. Après Agatha Ruiz de la Prada en septembre, Stella Cadente en octobre et prochainement Chantal Thomass, c'est Agnès B. qui abandonnera son kit de couturière pour le tablier de cuisinière.