

Dessert haute couture

Quand les créateurs se penchent sur nos pâtisseries, papilles et yeux sont à la fête. Revisitant les rituels étouffe-chrétien pour un art gourmand qui se déguste en trois bouchées.

STELLA CADENTE

Le Cinq-Cents-Feuille du Café de la Paix. En avril dernier, le Café de la Paix lançait son «CCF» : une moitié de mille-feuille, histoire de renouveler le genre pâtissier avec l'exquise idée de le faire confectionner par la génération montante de la mode - évidemment, sous la haute surveillance de **Carl Marletti**, le chef pâtissier. La première à se lancer fut la styliste madrilène Agatha Ruiz de la Prada. Cet automne, Stanislassia Klein, nouvelle égérie du stylisme français avec sa marque Stella Cadente, assure la relève. Elle réalise un CCF bien déjanté, à moitié punk avec une crête d'Iroquois et une forme trapézoïdale. Une pâtisserie à son image : mauve, orange, fuchsia - les couleurs emblématiques de sa maison de couture. «Un créateur se doit de bousculer les idées reçues, explique Stanislassia Klein. Je ne voulais pas d'un gâteau traditionnel, à plat. Ce que je souhaitais, c'était un Cinq-Cents-Feuille à la verticale, qui arbore ses couches de crème et de feuilles en un joli dégradé de couleurs où se révèle le tour de main du pâtissier.» Le CCF se déguste donc sur la tranche pour éviter qu'il aille se vautrer sur la voisine de table. Prochaines invitées : Chantal Thomass en janvier, et en mars, Agnès b. Les amateurs auront droit à de la dentelle...

Café de la Paix. Place de l'Opéra,
Paris 9e. 9 €.