

La pâtisserie haute couture

Les gâteaux deviennent des chefs-d'oeuvre et leurs concepteurs des artisans du luxe. Rencontre avec une nouvelle génération de pâtissiers trentenaires passionnés par le beau et le bon.

"Cette génération de chefs possède la même fougue et la même soif de réussir" commente **Carl Marletti** du Café de la Paix bile apporte ainsi une touche novatrice a une tradition culinaire faisant entrer la patisserie dans l'artisanat de luxe.

Carl Marletti, roi du "Cinq cents feuille".

Créer un gâteau éphémère avec des grands noms de la mode, c'est l'idée ingénieuse de **Carl Marletti**, qui regroupe des salons de la mode et du design. Le classique millefeuille devient le « Cinq cents feuille », imaginé par des créatrices de renom et mis en saveur par le chef pâtissier.

Après Agatha Ruiz de la Prada et Stella Cadente, c'est au tour de Chantal Thomass de donner sa version de cette douceur vedette du Café de la Paix pour la créatrice de dessous affriolants. « un Cinq cents feuille évoque inévitablement un livre ».

Avec tout de même un porte-jarretelles en guise de marque-page, à dévorer jusqu'au 5 mars. A 35 ans.

Carl Marletti ne se contente donc pas de faire des gâteaux, il sait faire parler de lui ' Depuis la réouverture du Grand Hôtel Pans et de son restaurant le Café de la Paix, apres dix-huit mois de complète rénovation, il s'inscrit dans l'espnt de cette audacieuse renaissance.

Il faut bien avouer que ce chef a de qui tenir.

Déjà, les vitrines de son grand-père boulanger-pâtissier à Paris lui faisaient les yeux doux.

D'abord stagiaire chez Lenôtre il rejoint la célèbre maison Potel & Chabot. « très formatrice », Il croise la route de Christian Vautier qu'il suivra au Grand Hôtel de Paris dès 1992. Très vite il gravit les échelons pour prendre la tête en 2002 d'une équipe de 23 personnes qui réalisent quotidiennement plus de 200 millefeuilles.

ADRESSE

Café de la Paix, Intercontinental
Le Grand Hôtel,
2, rue Scribe, 9^e 0140 07 32 32.