

## Paris 5<sup>e</sup> Du Quartier latin au monde entier .....Produits

### Pâtissier de l'année



**Carl Marletti**

#### Carl Marletti, 5<sup>e</sup>

Murs en pierre apparente, déco minimaliste, effet de transparence : aucune profusion n'invite à pénétrer dans cet écrin. Mais le gourmet guette, entre, découvre : millefeuille à la vanille, au praliné, à la noisette, à la pistache, Censier à base de croustillant praliné au riz crispy, popping candy et quenelle de chocolat taïnorï, éclat de gruë de cacao. Tout n'est que tentation à l'oeil et délice au palais. Carl Marletti, ex-pâtissier à l'Intercontinental, est devenu son maître dans cette bijouterie à gâteaux. L'éclair au chocolat, au café et à la vanille, la religieuse à la pistache du Piémont, les macarons sont de purs délices !

### Pâtissier de l'Année

#### ▼ Carl Marletti

51, rue Censier.

Méto : Censier-Daubenton.

Tél. 01 43 31 68 12.

[www.carlmarletti.com](http://www.carlmarletti.com)

10h,-20h (dim.: 13h30). Fermé dim. a-m.,  
lundi, 3 sem. août.

Carl Marletti, ex-pâtissier à l'Intercontinental, est devenu son maître dans cette bijouterie à gâteaux. Murs en pierre apparente, déco minimaliste, effet de transparence : aucune profusion n'invite à pénétrer dans cet écrin. Mais le gourmet guette, entre, découvre : mille-feuille à la vanille, au praliné, à la noisette, à la pistache, Censier à base de croustillant praliné au riz crispy, popping candy et quenelle de chocolat taïnorï, éclat de grue de cacao, Dôme, biscuit noisette et mousse chocolat rnanjari crémeux à la vanille, tarte au chocolat. Tout n'est que tentation à l'oeil et délice au palais. L'éclair au chocolat, au café et à la vanille, la religieuse à la pistache du Piémont, les macarons charnus et moelleux enchantent. On ne joue ici qu'avec des produits de qualité : Valhrona exclusivement sur les fèves rnanjari,tanariva ou jivara, lait et crème fleurette de l'Or des Prés, beurre sec et beurre motte de Charentes. Carl travaille également ses confitures au chocolat, noir extra-bitter, mangue chocolat blanc, à base d'essence de fleur (cassis-violette, ananas-jasmin, abricot et vanille de Madagascar, fruits rouges). De purs délices!