

NOTRE PALMARÈS DES MEILLEURS MILLEFEUILLES

Test. Le millefeuille fait partie des classiques de la pâtisserie française. Raison pour laquelle il est présent dans (presque) toutes les boulangeries-pâtisseries, à l'année. Nous avons donc opéré une sélection rigoureuse pour ne garder qu'une bonne vingtaine d'enseignes, parmi les plus

réputées de la capitale.

Méthode. Les gâteaux ont été achetés le matin même de la dégustation, façon totalement anonyme. Ils ont ensuite été numérotés et dégustés à l'aveugle par notre jury composé de journalistes gastronomiques et par le chef pâtissier Christophe Felder.

Critères retenus. Sur la base

de la recette traditionnelle (pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, glaçage ou sucre glace), nous avons noté sur 5 points les quatre éléments suivants: l'aspect visuel du millefeuille, la crème (texture, saveur, prégnance de la vanille naturelle), la qualité du feuilletage (goût, cuisson, légèreté...)

et enfin le rapport qualité-prix, sachant combien l'écart peut être important entre deux adresses.

Précision. Certains grands noms de la pâtisserie ne figurent pas dans ce test (Hévin, Constant, Conticini...) car ils ne proposent le millefeuille qu'un jour par semaine ou uniquement sur commande.

Les 10 premiers		Aspect (sur 5)	Crème + citron (sur 5)	Pâte (sur 5)	Qualité/Prix (sur 5)	Total (sur 20)	Prix (en euros)
7	Carl Marletti 51, rue Censier, V ^e . Tél. : 01 43 31 68 12. Tlj sauf dim. après-midi et lun.	4	3,5	2,5	3,5	13,5	3,90 euros