



53

GÂTEAUX DE NOTRE ENFANCE
Sublimes et exquises pâtisseries



Le tour des gâteaux traditionnels ne serait pas complet sans les gâteaux de l'été que sont la charlotte et le fraisier. C'est Carême, cuisinier de Talleyrand, que la Révolution française expédia dans les cours d'Europe, qui inventa la charlotte parisienne. Il eut l'idée de tapisser un moule de biscuits à la cuillère et de remplir le centre d'une crème ou d'une mousse aux fruits, agrémentée des mêmes fruits frais. La fraise, la framboise et la poire, mais aussi le fruit de la passion ont là leur place. Tout aussi rafraîchissant et léger : le fraisier. Les pâtisseries parisiens excellent dans sa confection. En fait, ce gâteau doit sa légèreté non seulement à sa génoise, qui fut inventée au siècle dernier par Auguste Jullien, lequel alléga le fameux gâteau de Gênes en supprimant les amandes, mais aussi à sa crème mousseline aérienne, sur laquelle reposent, en rangs serrés, des fraises fraîches. Sur son dessus, une fine couche de fondant à la pâte d'amande forme comme un miroir blanc. Le fraisier se partage entre un nombre plus ou moins grand de convives puisqu'il peut atteindre des proportions imposantes lorsqu'il se fait gâteau de fête, ce qui lui arrive très souvent.

Point d'orgue des déjeuners du dimanche, des repas d'anniversaire et de fêtes, ces desserts traditionnels reviennent à la mode. On redécouvre la pâtisserie classique réinterprétée avec talents par les meilleurs pâtisseries, nous permettant de retrouver ainsi les émotions gustatives de notre enfance où le plaisir des yeux préparait aux plaisirs de la bouche.



MARLETTI

Un décor contemporain, épuré et rigoureux, laisse aux gâteaux, réalisés à la perfection, le rôle de la séduction : depuis le traditionnel millefeuille (ci-contre) jusqu'aux paris-brest ou aux choux à la crème, petites bouchées où le croquant de la coque met en valeur la finesse de la crème parfumée (ci-dessus).