

## ■ avant-propos

Ils sont boulangers, charcutiers, bouchers, fromagers, pâtisseries ; ce sont tous des femmes et des hommes esthètes d'un savoir-faire, hérité souvent de leurs parents ou de professionnels rencontrés sur le chemin de leur vie. Ils ont tous un point commun : le goût du produit authentique et de la tradition. Ils ont tous une même passion : leur métier, où le plaisir se vit au quotidien. Aujourd'hui, ils perpétuent précieusement cet amour à une époque d'industrialisation des produits d'alimentation et de leur distribution.

Nous avons rencontré la fine fleur d'entre eux. Avec un réel bonheur, ils ont livré dans cet ouvrage l'histoire de leur vie et quelques-uns de leurs secrets de fabrication. Des secrets forgés dans la durée et la rigueur, peaufinés année après année dans le laboratoire, en travaillant les matières nobles pour s'approcher de la perfection dans les proportions, les cuissons et les assaisonnements, ainsi que la présentation.

Ces rencontres savoureuses exhalent un art de vivre et expriment la diversité des talents qui se dénichent encore dans des boutiques gourmandes à Paris. Des photographies inspirées ajoutent leur témoignage sensible, indispensable pour mieux saisir les valeurs portées par ces « artisans du goût ». ■

# pâtisseries



■ Une décoration originale où les gâteaux sont particulièrement mis en évidence.



■ Carl Marletti, le bijoutier de la pâtisserie.

## Carl Marletti

51, rue Censier (5e) - Tél.: 01 43 31 68 12

### Le parcours

Un grand-père boulanger-pâtissier, un père architecte d'intérieur, un cousin chef pâtissier chez Lenôtre : Carl Marletti a hérité de chacun d'eux un savoir-faire et un goût pour tout ce qui est artistique et particulièrement pour la mode et le design. Son autre passion : la voiture. D'ailleurs, sa famille pensait qu'il se dirigerait dans ce domaine. Lui a préféré la pâtisserie : « J'aime le métier dans sa globalité : transformer la matière première, donner du rêve et du plaisir. » Son parcours est jalonné de belles maisons : Lenôtre, Potel et Chabot, et surtout la pâtisserie du Grand Hôtel intercontinental de Paris, aux côtés de Christian Vautier. Il côtoie le luxe et le service d'exception. En 2005, il invente le cinq-cents feuilles : « Je me suis rendu compte que les femmes coupaient le millefeuille en deux, c'est ce qui m'a donné l'idée d'en créer des plus petits. Et, pour en faire la promotion, on a demandé à des stylistes comme Agatha Ruiz de la Prada, Agnès B., Chantal Thomass de les dessiner. J'ai adoré travailler avec elles, et cela m'a permis de me faire connaître. » Mais, au Grand Hôtel, il arrive au bout d'une histoire et il décide d'ouvrir sa pâtisserie.

Il s'installe en 2007 dans une petite boutique du 5e, rue Censier. Son père réalise un décor épuré où les vieilles pierres répondent à un mur d'enduit vénitien sur lequel des photos de gâteaux donnent envie de tout croquer : « Je voulais une bijouterie à gâteaux. Je ne vends que des gâteaux individuels, les autres, c'est sur commande. » Carl Marletti aime voyager et il adore le Japon : « Les gens sont accueillants, ils sont respectueux. Comme j'ai envie de travailler à l'international, je vais commencer par ce pays. » En attendant, il compte ouvrir une ou deux autres boutiques à Paris, quand il aura trouvé un laboratoire plus grand.

### Les produits

On compte entre 30 et 35 variétés de gâteaux dans les vitrines de Carl Marletti. Tous sont réalisés dans le même esprit : « J'aime travailler les bons produits de base et les différentes textures, les mélanges d'acidité et de douceur dans des notes qui varient au fur et à mesure. » Sa tarte au citron et son paris-brest sont en tête des meilleurs dans leur catégorie à Paris. Son gâteau Lily Valley [NDLR : « muguet » en français] — une pâte feuilletée et petit chou à la violette — est un hommage à sa femme, fleuriste rue Monge. L'éclair se décline au chocolat, à la vanille, au caramel, et en saison, aux fruits ou au marron par exemple. En décembre 2011, il a créé un gâteau pour le Paradis latin. C'est une dacquoise aux agrumes, accompagnée d'une compotée de framboise et de rose dans un crémeux de vanille de Madagascar aux fruits rouges. Ce délice se déguste dans sa boutique et dans le fameux cabaret.

### LE CINQ-CENTS FEUILLES

Carl Marletti a revisité le millefeuille non seulement en le réduisant de moitié mais aussi en travaillant sa texture et sa garniture. Il a remplacé le sucre glQce par un feuilletage caramélisé, plus croustillant et qui donne au gâteau une meilleure tenue. Le millefeuille est garni d'un mélange de crème pâtissière et de crème au beurre. Ses parfums : vanille, praliné, fruits rouges en saison mais aussi, sur commande, chocolat-passion ou vanille-framboise. Pour l'accompagner : un muscat d'Alsace bio vendanges tardives.



■ Le millefeuille de Carl Marletti se décline en demi-portion.

■ Un millefeuille qui sait conjuguer à la fois croustillant et moelleux.

