

Dossier pâtisseries

Alors que M6 va diffuser une série d'émissions entièrement consacrées à la pâtisserie, *Le Meilleur Pâtissier*, tous les signes montrent que les pâtisseries n'ont jamais eu autant le vent en poupe.

Autant dire qu'on revient de loin. Tout à la fois culpabilisée par les diététiciens qui, à partir des années 1970, ont pointé le sucre du doigt, et séduite par la pâtisserie industrielle en grandes surfaces, la clientèle avait fini par désertier les pâtisseries artisanales jusqu'au milieu des années 2000. En chute libre depuis vingt ans, le nombre d'ouvertures est reparti à la hausse. Longtemps ringardisés, les pâtisseries bénéficient, depuis, d'une nouvelle aura. À tel point qu'on assiste au grand retour des jeunes, attirés par cette profession. Sans compter les reconversions, avec bon nombre de quadras qui décident soudainement de tout abandonner pour se lancer dans ce nouveau métier.

Les pâtisseries de restaurant séduisent

Des associations comme les Relais et Desserts, des concours comme le Championnat de France des desserts ou la Coupe du monde de la Pâtisserie, remportée six fois par la France ne sont pas étrangers à ce boom. Sans parler de tous ces chefs pâtisseries de restaurant tournés vers la pâtisserie de boutique depuis quelques années. À commencer par Philippe Conticini, en 2009, suivi, en 2010, par Philippe Rigolot, l'ancien chef pâtissier d'Anne-Sophie Pic, installé à Annecy et Jean-François Foucher, qui a quitté le Park Hyatt Vendôme, à Paris, pour ouvrir boutique à

Nos 111 meilleurs pâtisseries



Cherbourg ou Camille Lesecq, du Meurice qui a rejoint Christophe Felder, ancien du Crillon, pour reprendre une pâtisserie en Alsace.

Trop de copié/collé

Un mouvement de fond qui ne doit pas faire oublier quelques travers qu'il faudra bien corriger. Comme le manque de créativité de certains qui reproduisent et déclinent à l'infini leurs pâtisseries emblématiques ou bien ceux qui, après la déferlante des macarons, épuisent le filon du monoproduit jusqu'à la corde, comme ces boutiques entièrement spécialisées dans les cupcakes, les choux à la crème ou les éclairs... quand d'autres surfent sur cette vague nostalgique des grands classiques (paris-brest, saint-honoré, baba, tarte Tatin...) sans avoir pris le temps de les revisiter de fond en comble.

Trop de produits semi-finis

Sans parler de cette fâcheuse tendance à trop désucre les pâtisseries au point d'en perdre le goût et la gourmandise, ou cette très mauvaise habitude qui s'est emparée de certains de s'approvisionner auprès des industriels, comme Coup de Pâte et tant d'autres, pour leur acheter des produits finis ou semi-finis (comme des pâtes surgelées), sans parler des poudres à crèmes et autres gélifiants qui sont la plaie, aujourd'hui, de cette profession.

Pâtisseries le palmarès

Région PARIS-IDF

Carl Marletti, Paris 5e

Ici, on revisite les classiques, comme le millefeuille chocolat garni d'un crémeux aux fruits de la Passion, ou on innove, comme avec le Rialto, une mousse de fromage blanc et mascarpone aux zestes de citron posée sur un sablé Linzer, à la manière d'un cheesecake.