

THÈME GASTRO

Opéra, mille-feuille, saint-honoré... découvrez les meilleures pâtisseries de la capitale.
- / Opera cakes, mille-feuilles and Saint-Honorés:
where to find the best cakes and pastries in town.

URBAN GUIDE **sortir**

PARIS EN DOUCEURS

- / Sweet Paree

S'il est une spécialité à laquelle la gastronomie française doit sa réputation mondiale, c'est bien la pâtisserie. De plus, celle-ci vit un véritable renouveau, dont Paris offre le meilleur !

If there's one speciality that justifies France's gastronomic reputation, it has to be cakes and pastries. In fact there's a patisserie revival under way, and Paris is top of the class!

Si les grands classiques, de l'opéra au millefeuille, en passant par la religieuse ou le Paris-Brest, restent indétrônables, les recettes pâtissières se font de plus en plus créatives et légères. Certains pâtisseries voient même leur nom définitivement associé à des spécialités. On pense évidemment à Pierre Hermé, le maestro du macaron, ou plus récemment à Christophe Adam et son éclair. Ce renouveau dans l'univers des douceurs est alimenté par de jeunes et remarquables talents, qui n'hésitent plus à exercer leur créativité dans des hôtels prestigieux, comme Christophe Michalak au Plaza Athénée, ou plus prosaïquement, dans leur propre boutique, comme Carl Marletti. Paris regorge d'adresses sucrées irrésistibles, alors, suivez le guide.

- / In Paris cake shops you'll increasingly find creative light creations alongside such invincible classics as the opera cake, mille-feuilles, cream puff and doughnutshaped Paris-Brest. Some chefs now have their names definitively linked to particular pastries. Pierre Hermé is the maestro of the macaron, for example, while Christophe Adam is famous for his éclairs. The sweet treat revival is led by some outstanding young talents, many working in prestigious hotels, like Christophe Michalak at the Plaza Athénée, and others, like Carl Marletti, in their own shops. Paris is bursting with irresistible patisseries. Follow the guide!



Carl Marletti, le pâtissier qui monte...

CARL MARLETTI

L'adresse qui monte...

Après être passé chez les plus grands (Lenôtre, Potel et Chabot), puis avoir gravi tous les échelons jusqu'à devenir chef pâtissier de l'InterContinental Paris Le Grand, Carl Marletti a ouvert sa propre pâtisserie en 2007. Au programme : des classiques – son mille-feuille, qui fait depuis longtemps sa réputation, ou sa tarte au citron, considérée comme l'une des meilleures de la capitale – et des créations qui l'ont porté au firmament du sucré ! On adore le Censier, alliant chocolat, praliné et pétillant, ou encore le Lilly Valley avec ses faux airs de saint-honoré et sa délicate saveur de violette... Carl Marletti sera présent lors de la prochaine édition du Salon du chocolat, qui accueillera pour la première fois des professionnels de la pâtisserie.

- / Making paves. After working for some great names (Lenôtre, Potel and Chabot) and then moving up the ranks to become pastry chef at the InterContinental Paris Le Grand, Carl Marletti opened his own pastry shop in 2007. He makes classics like the mille-feuille he's long been famous for, a lemon tarts that's reckoned one of the best in Paris, and creations of his own that are the peak of sweet excellence. We love the Censier (chocolate, praliné and fizz) and the Lilly Valley, which looks like a Saint-Honoré but has a delicate violet flavour.

51 rue Censier, 5^e – Tél. 01 43 31 68 12