



Une bonne quinzaine de cakes au citron ont été dégustés à l'aveugle sous le contrôle du chef pâtissier Christophe Felder.

LES MEILLEURS CAKES AU CITRON DE PARIS

TOUTES LES PÂTISSERIES N'EN FONT PAS. NOUS AVONS FAIT LE TOUR DES ADRESSES RÉPUTÉES DE LA CAPITALE POUR DÉNICHER LES PLUS DÉLICIEUX.

Savez-vous comment on appelait autrefois le cake au citron? Le «week-end», parce que les pâtisseries le confectionnaient en fin de semaine afin que les ménagères puissent affirmer, l'air modeste: «C'est moi qui l'ai fait!» D'où son aspect «un peu maison» pour faire plus vrai. On l'associe souvent à l'heure du thé et aux goûters paresseux, sans doute pour son côté moelleux. Selon Christophe Felder, notre expert, il serait apparu il y a une trentaine d'années dans les vitrines des boulangers-pâtisseries et y serait resté. Aujourd'hui, s'il ne génère pas les plus grosses ventes, le cake au citron fait tout de même des scores honorables, juste derrière celui aux fruits, le

quatre-quarts et le marbré. Avant cette dégustation stakhanoviste (18 spécimens en 1h10), nous imaginions à tort que rien ne ressemblait plus à un cake au citron qu'un autre cake au citron. Une tronche de cake, quoi! Un peu court, car ce gâteau est plus subtil qu'il n'en a l'air. Celui de notre gagnant, Pierre Hermé, en témoigne, se révélant à la fois plaisant à l'œil, parfaitement frais et formidablement gourmand. Ses dauphins (Lenôtre et Carl Marletti) jouent dans la même catégorie et, bien qu'avec des présentations différentes, bichonnent aussi leurs cakes aux petits citrons.

NOTRE TOP 10		ASPECT (SUR 5)	SAVEUR (SUR 5)	TEXTURE (SUR 5)	QUALITÉ/PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 5)	PRIX (EN EUROS)
1	PIERRE HERMÉ 72, rue Bonaparte, VI ^e . Tél.: 01 43 54 47 77.	4,5	4	4,5	3	16	4,75
2	LENÔTRE 48, av. Victor Hugo, XVI ^e . Tél.: 01 45 02 21 21.	3,5	4,5	4	3	15	4,60
3	CARL MARLETTI 51, rue Censier, V ^e . Tél.: 01 43 31 68 12.	3	3,5	4	4	14,5	2,50
4	BREAD & ROSES 25, rue Boissy-d'Anglas, VIII ^e . Tél.: 01 47 42 40 00.	3,5	3	3,5	4	14	2,20
5	BÉCHU 118, av. Victor Hugo, XVI ^e . Tél.: 01 47 27 97 79.	3,5	3	3,5	3,5	13,5	3,50
6	LADURÉE 16, rue Royale, VIII ^e . Tél.: 01 42 60 21 79.	3,5	3	3,5	2,5	12,5	4,60
7	COJEAN 17, bd Haussmann, IX ^e . Tél.: 01 47 70 22 65.	3	4	2,5	2,5	12	2,90
7 EX AEQUO	LE BON PANNETON 105, rue Saint-Charles, XV ^e . Tél.: 01 40 59 84 70.	2,5	3	3	3,5	12	1,60
7 EX AEQUO	DELMONTEL 39, rue Caill, IX ^e . Tél.: 01 48 78 29 33.	4	3,5	2	2,5	12	2,60
10	YVES DESGRANGES 6, rue de Passy, XVI ^e . Tél.: 01 42 88 35 82.	3,5	2,5	2,5	3	11,5	1,50

ET LES AUTRES...

11^E EX AEQUO CARETTE 4, PLACE DU Trocadéro, XVI^e et **MOULIN DE LA VIERGE** 116 avenue de Suffren, XV^e.
11/20 13^E EX AEQUO DALLOYAU 101, rue du Faubourg Saint-Honoré, VIII^e et **HUGO & VICTOR** 40, boulevard Raspail, VII^e. **10,5/20 15^E EX AEQUO GÉRARD MULOT** 76, rue de Seine, VI^e et **GONTRAN CHERRIER** 22, rue Caulaincourt, XVIII^e.
10/20 17^E EX AEQUO KAYSER 73, avenue de Mozart, XVI^e et **STOHRER** 51, rue Montorgueil, II^e. **9,5/20.**

LE PRINCIPE

Test. En établissant notre liste d'adresses pour ce palmarès, nous avons constaté que de grandes enseignes ne proposaient pas de cakes au citron (Fauchon, Rollet-Pradier, Cyril Lignac, Blé Sucré, le Boulanger de Monge...) ou seulement le week-end (Angelina), voire sur commande (Pause Détente). Par cohérence, nous avons dû écartier aussi de très bons artisans qui offraient des versions mélangées de ce cake comme Laurent Duchêne (thé-citron) ou Rose Bakery (citron-orange) pour ne retenir finalement que 18 établissements réputés, qui les «suivaient» de façon régulière.

Méthode. Les gâteaux ont été achetés, le matin même de la dégustation, par les journalistes du Figaroscope. Chaque exemplaire a ensuite été numéroté et dégusté à l'aveugle, selon une grille de lecture préétablie, sous le contrôle du chef pâtissier Christophe Felder.

Critères retenus. Quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect (brillance, couleur, forme), la texture (moelleux), la saveur citron (l'équilibre en goût, sachant que parfois l'arôme était très faible ou disparaissait sous la puissance de l'alcool), et enfin le rapport

qualité-prix. Pour étalonner ce dernier critère, compte tenu des disparités entre les cakes (individuels, pour 3 personnes, etc.), nous avons pesé chaque spécimen et calculé son prix aux 100 gr. Cela nous a ainsi permis de pondérer les notes de façon plus homogène.

Résultats. De grosses déceptions parfois (Carette, Gontran Cherrier, Gérard Mulot, Hugo & Victor n'étaient pas au rendez-vous), mais aussi de belles surprises avec le trio gagnant : Pierre Hermé, Lenôtre et Carl Marletti. Des cakes à forte personnalité, différents visuellement, mais tous les trois excessivement gourmands !