



Début de dégustation à l'aveugle de nos fraisiers sous la direction de Christophe Felder.

LES MEILLEURS FRAISIERS DE PARIS

VOICI UN DESSERT QUI A LE GOÛT DE L'ÉTÉ, À LA FOIS CROQUANT, FRAIS ET MOELLEUX. PETIT TOUR DE PÂTISSERIES LES PLUS RÉPUTÉES POUR DÉCOUVRIR LA CRÈME D'ENTRE EUX.

Précipitez-vous, voici un dessert éphémère qui ne dure que ce que durent les fraises: le temps d'une saison. Au passage, oubliez tous les souvenirs de gâteaux de mariage, premières communions et autres réjouissances auxquelles le fraisier est souvent associé, avec champagne tiède et discours embrumés. Certes, il va de pair avec les beaux jours, mais vit aussi sa vie en dehors de toute cérémonie. Mieux, ce grand classique de la pâtisserie connaît une nouvelle jeunesse, ces derniers temps, quasi remasterisé par de jeunes toques inspirées (c'était aussi l'une des épreuves techniques de l'émission Le Meilleur Pâtissier saison 2 sur M6). Sa grammaire est claire: des fraises, un biscuit et une crème mousseline vanillée, avec variantes pistache quelquefois. Ensuite, côté forme, taille, hauteur, prix, c'est quartier libre chez les pâtisseries! Dans ce palmarès, nous avons vu des fraisiers de toutes sortes, carrés, ronds, rectangulaires, sous dominante crème,

biscuit ou fruit (plus rare), avec des tarifs parfois extravagants compte tenu de la taille des intéressés. En bouche, la plupart se sont révélés très bons, mais certains plus convaincants que d'autres, avec un bel équilibre entre les textures (croquant de la fraise, croustillant du biscuit, onctuosité de la crème) et les différentes saveurs dont celle, délicate, de la fine couche de pâte d'amande en guise de finition. Car le risque pour le pâtissier est de basculer dans l'entremets ou la génoise aux fruits, alors que le fraisier, c'est un peu tout cela à la fois! Si, selon notre expert Christophe Felder, il est facile à réaliser, y compris pour les pâtisseries néophytes qui voudraient s'y coller, il nécessite une bonne dose de discipline dans le déroulé des opérations (*voir interview de notre gagnant Carl Marletti*). Raison pour laquelle nous livrons aux aficionados de ce dessert ultragourmand nos meilleures adresses, sachant qu'il ramènera sa fraise tout l'été.

LE GAGNANT CARL MARLETTI

Cela fera bientôt sept ans que le chef-pâtissier s'est installé dans le quartier de Censier-Daubenton, au pied de la rue Mouffetard. Dans sa «bijouterie à gâteaux» comme il l'appelle, cet artisan cisèle ses créations et en parle avec passion.



NOTRE TOP 10			ASPECT (sur 5)	SAVEUR (sur 5)	TEXTURE (sur 5)	QUALITÉ/PRIX (sur 5)	TOTAL (sur 5)	PRIX (EN EUROS)
1	CARL MARLETTI	51, rue Censier, V ^e . Tél.: 01 43 31 68 12.	4,5	4,5	4	4	17	5,90/18 (1 ou 3 pers.)
2	GÂTEAUX THOUMIEUX	58, rue Saint-dominique, VII ^e . Tél.: 01 45 51 12 12.	4,5	4	4	4	16,5	5,20
3	DALLOYAU	65, rue de Grenelle, VI ^e . Tél: 01 45 49 95 30.	4	4	4,5	3,5	16	6,50
4	BREAD & ROSES	25, rue Boissy-d'Anglas, VIII ^e . Tél: 01 47 42 40 00.	4	4	4	3,5	15,5	7,50
5	LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC	51, rue Paul Bert, XI ^e . Tél: 01 43 72 74 88.	4	4	3	4	15	5
6	ANGELINA	108, rue du Bac, VI ^e . Tél: 01 42 22 63 08.	3,5	4	4	3	14,5	6,70
7	PIERRE HERMÉ	72, rue Bonaparte, VI ^e . Tél: 01 43 54 47 77.	3,5	4	4	2,5	14	7,20
7 EX AEQUO	HUGO & VICTOR	40, bd Raspail, VI ^e . Tél: 01 44 39 97 73.	4	3,5	3	3,5	14	5,40
9	MAISON BICHON	2, rue Cail, X ^e . Tél: 01 46 07 04 12.	4	3	3	3,5	13,5	4
10	CARETTE	25, place des Vosges, III ^e . Tél: 01 48 87 94 07.	3,5	3,5	3	3	13	6,20

ET LES AUTRES...

11^e LA GRANDE ÉPICERIE 38, rue de Sèvres, VII^e (5,50 €) **12,5/20** **12^e EX AEQUO LADURÉE** 16-18, rue Royale, VIII^e (7,50 €) et **LENÔTRE** 15, boulevard de Courcelles, VIII^e (7,50 €) **12/20** **12^e EX AEQUO LA PÂTISSERIE DES RÊVES** 93, rue du Bac, VII^e (6,20 €) et **GÉRARD MULOT** 76, rue de Seine, VI^e (5 €) **11,5/20** **16^e EX AEQUO GONTRAN CHERRIER** 22, rue Caulaïcourt, XVIII^e (4,30 €) et **FAUCHON** 24-26, place de la Madeleine, VIII^e (8,50 €) **11/20**

LE PRINCIPE

Test. Une première pour Le Figaroscope que de s'attaquer au fraisier, dessert culte par excellence, qui retrouve chaque saison son lot d'accros, prêts à traverser Paris pour leur part de gâteau. Dilemme néanmoins comme pour chaque produit à gros tirage (on le trouve à peu près partout): la sélection d'adresses. Une fois de plus, nous n'avons gardé que des enseignes réputées de la capitale, sachant que certaines ne font pas partie de notre palmarès car elles ne proposent le fraisier que le week-end, en dessert familial, ou sur commande.

Méthode. Les fraisiers ont été achetés de façon anonyme par les journalistes du Figaroscope, le matin même de la dégustation. Ils ont ensuite été numérotés et dégustés à l'aveugle, en présence de notre expert, le chef-pâtissier Christophe Felder.

Critères retenus. Quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect visuel du gâteau (forme, épaisseur, glaçage...), la saveur (fraises, crème vanillée...), la texture (alchimie crème-biscuit-fruit) et enfin le rapport qualité-prix, important puisque dans notre

échantillon, les prix allaient du simple au double (4 € à 8,50 €), sans motif évident de taille ou de qualité. **Résultats.** Rappelons que nous jouons dans la catégorie «très bon» pour toutes ces adresses et que les scores des dix premiers sont forcément serrés. L'excellent fraisier de Carl Marletti est talonné de très près par celui de Gâteaux Thoumieux (la pâtisserie de Jean-François Piège) et celui de la maison Dalloyau. Surtout n'oubliez pas de garder votre gâteau au frais (impératif!) et de le sortir un quart d'heure avant la dégustation.



CARL MARLETTI

« Je suis un pâtissier heureux ! »

Dans sa «bijouterie à gâteaux» comme il l'appelle, cet artisan cisèle ses créations et en parle avec passion.

Vous faites des fraisiers pour deux, trois personnes et très peu d'individuels. Pourquoi ?

Parce que je trouve que c'est pour gourmand! Et aussi parce que j'ai plus de débit et de demande le week-end pour ce format-là. J'en vends une vingtaine entre le vendredi et le dimanche, un peu moins, dix à quinze, en grande taille (4, 6, 8 personnes), mais il est toujours possible de me commander des fraisiers individuels, quel que soit le jour de la semaine.

Votre recette est-elle réalisable par un amateur ?

Bien sûr! Moi, j'ai été élevé - mon grand-père était déjà pâtissier - au goût de la maison Lenôtre (là-bas, on l'appelle le Bagatelle et c'est une génoise pistache) et j'ai toujours vu ma famille faire des fraisiers. Je confectionne d'abord un biscuit joconde avec des amandes hachées, parfumé au sirop de kirsch. Ensuite, je prépare une crème mousseline (crème pâtissière + crème au beurre), équeute et coupe mes fraises en deux, avant de procéder au montage. Je dispose les fraises contre la paroi du cercle inox chemisé d'un ruban de rhodoïd, puis j'ajoute le biscuit imbibé, la crème vanillée, des fraises entières, puis de nouveau une couche de crème, de biscuit, et encore de crème. Une heure de frigo et je re-lisse avec une fine couche de crème au beurre. Je laisse au froid

toute la nuit et le lendemain, je dispose sur le dessus la pâte d'amande 22 % découpée à l'emporte-pièce et légèrement flammée au chalumeau. Pour le brillant, je rajoute un petit nappage neutre. Pas bien compliqué!

C'est important la pâte d'amande ?

Pour moi, oui. Quand je pense fraisier, c'est toujours le goût de la vanille et de la pâte d'amande qui s'imposent. Amande, kirsch, vanille et fraise: je n'imagine pas d'autre recette. Lorsque j'étais chef au Grand Hôtel (2, rue Scribe, IX^e, NDLR), ma crème brûlée était aussi forcément classique: de la vanille et de la cassonade, c'est tout.

Quel type de fraises utilisez-vous ?

De la fraise française, cifflorette ou charlotte selon le marché du jour. Mi-avril, au début des fraisiers, on démarre avec de la fraise espagnole car la française n'est pas encore disponible, mais on continue avec celle-ci tant qu'il y en a, y compris avec de la Mara des bois, présente encore en septembre.

À part le fraisier, quels sont vos best-sellers ?

La tarte citron, le Lily Valley (un saint-honoré au cassis et à la violette) que j'ai créé pour ma femme fleuriste, l'éclair au chocolat et le mont-blanc que j'ai revisité. Vous voyez, j'exerce un métier de passion et je suis un pâtissier heureux!