

RESTAURANTS



24 éclairs ont été testés pour élire notre gagnant, l'éclair au chocolat de la Maison Pradier (VII^e).

LES MEILLEURS ÉCLAIRS AU CHOCOLAT DE PARIS

C'est la pâtisserie préférée des Français. Il s'en écoulait quelque 200 millions par an, dont, moins drôle, un quart serait issu de l'industrie agroalimentaire. Et si, au paradis des éclairs, celui au chocolat arrive largement en tête, devant son alter ego café, il est parfois bien difficile de reconnaître au milieu de cette profusion sucrée les véritables fabrications maison. D'autant qu'aucune réglementation ne valorise les artisans qui confectionnent sur place leurs gâteaux, à la différence des boulangers, protégés par la loi Raffarin depuis 1998.

S'il était aussi grand temps pour nous de refaire un palmarès de ce dessert star au-delà de l'engouement qu'il suscite, c'est que notre dernier classement remontait à 2007 et que, depuis, des adresses ont ouvert à Paris qui lui sont entièrement dédiées. On pense bien sûr à l'Éclair de Génie sous l'impulsion

de Christophe Adam, ancien chef pâtissier chez Fauchon, ou encore à l'Atelier de l'Éclair et ses multiples déclinaisons salées ou sucrées.

En revanche, certaines grandes enseignes de la capitale (Hugo & Victor, Des Gâteaux & Du Pain, Pierre Hermé, Aoki) ne le proposent pas, ou de façon éphémère, préférant les créations empreintes de saisonnalité. Mais c'est aussi parce qu'il est présent toute l'année que l'éclair au chocolat a cet effet doudou qui enchante et reconforte, toutes générations confondues. Savoureux en fin de repas, précieux à l'heure du thé, merveilleux pour les petits creux, il se défie des modes et des tocades. Par-delà son côté consensuel de pâtisserie idéale, il n'est pas pourtant pas si facile à réaliser, l'alchimie des goûts et des textures reposant sur un équilibre fragile. On ne l'en aime que plus.

PALMARÈS

NOTRE TOP 10

		ASPECT (SUR 5)	PÂTE (SUR 5)	GARNITURE ET GLAÇAGE (SUR 5)	QUALITÉ/PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 5)	PRIX (EN EUROS)
1	MAISON PRADIER	32, rue de Bourgogne, VII ^e . Tél.: 01 45 55 57 00.	4	4,5	4,5	4,5	17,5 3,40 € (83 g.)
2	JEAN-PAUL HÉVIN	231, rue Saint-Honoré, I ^{er} . Tél.: 01 55 35 35 96. (Jeu. à sam.)	4	4,5	4,5	4	17 4,20€ (83 g.)
3	LA PÂTISSERIE DES RÊVES	93, rue du Bac, VII ^e . Tél.: 01 42 84 00 82.	4	4,5	4,5	3,5	16,5 5,90€ (130 g.)
4	GÂTEAUX THOUMIEUX	58, rue Saint-dominique, VII ^e . Tél.: 01 45 51 12 12.	4,5	4	4	3,5	16 5€ (61 g.)
4	CARL MARLETTI	51, rue Censier, V ^e . Tél.: 01 43 31 68 12.	3	4,5	4,5	4	16 4,10€ (102 g.)
6	ARNAUD LAHRER	57, rue du Damrémont, XVIII ^e . Tél.: 01 42 55 57 97.	4	4	4	3,5	15,5 4,90€ (67 g.)
7	L'ÉCLAIR DE GÉNIE	14, rue Pavée, IV ^e . Tél.: 01 42 77 85 11.	4,5	4	3	3,5	15 5€ (74 g.)
7	LANDEMAINE	26, rue des Martyrs, IX ^e . Tél.: 01 40 16 03 42.	4	3	3,5	4	14,5 2,60€ (92 g.)
9	BLÉ SUCRÉ	7, rue Antoine-Vallon, XII ^e . Tél.: 01 43 40 77 73.	3,5	3	3,5	4	14 2,80€ (84 g.)
9	SÉBASTIEN GAUDARD	22, rue des Martyrs, IX ^e . Tél.: 01 71 18 24 70.	3	3,5	3,5	4	14 4,20€ (69 g.)

ET LES AUTRES...

11^e EX AEQUO FAUCHON : 30, place de la Madeleine, VIII^e (6 €, 68 g.) ; CARETTE : 25, place des Vosges, IV^e (5 €, 72 g.) ; LA MAISON DU CHOCOLAT : 8, bd de la Madeleine, IX^e (4,90 €, 80 g.) **13,5/20.**
14^e EX AEQUO SECCO : 31, rue de Varenne, VI^e (2,60 €, 82 g.) ; LADURÉE : 16-18, rue Royale, VIII^e (5 €, 102 g.) ; CYRIL LYGNAC : 24, rue Paul-Bert, XI^e (5,50 €, 69 g.) ; L'ATELIER DE L'ÉCLAIR : 16, rue Bachaumont, IX^e (4,50 €, 75 g.) ; DOMINIQUE SAIBRON : 77, av. du Général Leclerc, XIV (2,60 €, 99 g.) ; **13/20.**
19^e EX AEQUO DELMONTEL : 39, rue des Martyrs, IX^e (3,20 €, 118 g.) ; STOHRER : 51, rue Montorgueil, II^e (4,20 €, 81 g.) ; **12,5/20.**
21^e EX AEQUO LENÔTRE : 121 av. de Wagram, XVII^e (4,70 €, 95 g.) ; DALLOYAU : 63, rue de Grenelle VII^e (4,50 €, 82 g.) **12/20.**
23^e MULOT 6, rue du Pas-de-la Mule III^e (4,40 €, 72 g.) **11,5/20.**
24^e ANGELINA 108, rue du Bac VII^e (5,30 €, 57 g.) **9/20.**

LE PRINCIPE

Test. Vous l'aurez compris, l'une des difficultés de ce palmarès a été de sélectionner les adresses. L'éclair au chocolat étant la pâtisserie la plus vendue en France, il a fallu restreindre notre échantillon et ne garder qu'une grosse vingtaine d'enseignes parmi les plus réputées, sachant que certains artisans incontournables comme Jean-Paul Hévin ne fabriquent leurs éclairs qu'en fin de semaine.

Méthode. Les gâteaux ont été achetés de façon anonyme le matin même de la dégustation. Ils ont

ensuite été numérotés et dégustés à l'aveugle, en présence de notre expert Camille Leseq, ancien chef pâtissier du Meurice.

Critères retenus. Quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect (couleur de la pâte, glaçage, régularité de la forme), la qualité de la pâte à choux (texture, saveur, légèreté), la crème et le glaçage (onctuosité, longueur en bouche du chocolat...) et enfin le rapport qualité-prix. Pour ce dernier critère, nous

avons intégré le poids des éclairs comme indicateur. À noter qu'il ne justifie pas toujours le prix pratiqué.

Résultats. La Maison Pradier (déjà gagnante de notre palmarès des religieuses au chocolat en mars 2013) arrive une nouvelle fois en tête, talonnée de près par Jean-Paul Hévin et La Pâtisserie des Rêves (avec une variation libre mais très gourmande de Philippe Conticini). Que les gourmands soient donc rassurés, l'éclair au chocolat se porte bien, et même très bien, à Paris.

CAMILLE LESECQ

« L'éclair doit nous faire rêver ! »

L'ancien chef pâtissier du Meurice époque Yannick Alléno, élu Meilleur Pâtissier de France en 2010, a repris avec Christophe Felder la pâtisserie Oppé à Mutzig (Alsace) il y a deux ans. Président de notre jury, il livre les secrets d'un éclair au chocolat réussi.

Qu'est-ce qu'un bon éclair?

Il faut déjà qu'il ait l'air gourmand. Il doit nous faire briller les yeux, saliver, rêver! L'aspect doit être joli avec une pâte à choux très fine et régulière. Et quand on l'ouvre, il faut que la crème soit lisse et onctueuse, avec une vraie couleur de chocolat.

Le glaçage doit-il être brillant ou mat?

Je préfère un glaçage qui ne soit pas trop brillant. Il faut trouver le juste milieu entre le miroir étincelant et le côté terne. Dans ma pâtisserie, j'utilise le glaçage authentique à base de fondant (eau et sucre bouillis). D'autres sont partisans du sirop ou de la pâte à glacer, mais on s'éloigne du goût du «vrai» éclair. Après, on peut rajouter dessus des morceaux de chocolat, du crumble ou du sablé, comme chez Gâteaux Thoumieux.

Comment réussit-on une bonne pâte à choux?

C'est loin d'être évident. Il faut bien dessécher la pâte à choux dans la casserole. Plus on y incorpore d'œufs, plus elle sera légère. Mais il faut faire attention à la régularité et l'homogénéité de la pâte. La cuisson aussi doit être maîtrisée.

Et la crème?

Elle doit être moelleuse, pas trop liquide. Le goût, la texture, la couleur et la puissance du chocolat doivent être présents, mais tout en conservant une certaine légèreté. C'est là que réside la difficulté: pour avoir plus de goût, on met plus de chocolat, mais cela rend la crème plus ferme. On cacore en poudre! On peut aussi parfumer, mais en n'utilisant que du vrai chocolat, pas du cacao en poudre! On peut aussi équilibrer la crème avec une note de vanille, de noisettes ou de citron... Quelque chose qui interpelle!

Est-ce une pâtisserie facile à réaliser?

Malgré son apparence commune, ce n'est pas forcément une pâtisserie facile. Pour réussir une belle pâte à choux, il faut maîtriser plein de petites techniques pointues. On l'a vu sur ce test: une même recette de pâte à choux donne des résultats très différents... et pas toujours aboutis!



Camille Leseq lors de la dégustation.