



LE FOND DE L'AIR  
EST  
FRAISE



**L**es fraises ne sont pas l'Alpha et l'oméga de la Pâtisserie mais quand il y en a de belles, cela permet de faire de bien jolies choses.

C'est vrai que les fruits rouges sont un peu l'alignement des planètes pour les pâtisseries qui attendent que les bons fruits soient disponibles. Certes, on trouve des desserts aux fruits rouges toute l'année, mais fuyez ceux qui le font hors saison. Les fruits sont de l'eau et le résultat ne peut qu'être médiocre.

Pour les pâtisseries les plus connues, c'est également l'occasion de faire des pâtisseries très demandées comme les tartes aux fraises/framboises et autres fraisiers.

Mais même en restant très classiques dans la forme, ces artistes du sucré savent sublimer le fond.

Eddie Benghanem, Carl Marletti, Marc Lecomte, Inaki Echaide, Ayako Okusa, Joël Defives, Pierre Sang et les Maisons Lenôtre et Dalloyau nous ont fait parvenir leurs créations estivales à base de fruits rouges.

Et si comme les bons fruits, le talent est rare, ceux là n'en manquent vraiment pas.

Pour l'ancien Chef du Ritz, actuellement au Trianon Palace, à Versailles, la tarte aux fraises est essentielle, la sienne est exceptionnelle. Carl Marletti est le prince parisien du Fraisier et cette réputation n'est vraiment pas usurpée. Pour Marc Lecomte, le Chef Pâtissier de La Réserve, ce sont les framboises qui l'inspirent Inaki Echaide, en poste chez Apidus, les fraises lui permettent de rendre hommage à un collègue. Sylvain Petrel ancien Chef Pâtissier du Taillevent. Ayako Okusa, en poste au George, aime beaucoup les fruits rouges qui le lui rendent bien.

Joël Defives, qui vient d'ouvrir avec Thierry Marx une boulangerie, aime la Pavlova et Pierre Sang qui manie toujours aussi bien le sucré salé ou le salé sucré dans le cas présent.

Lenôtre "inventeur" du fraisier sait faire bien d'autres choses, tout comme la Maison d'en face, Dalloyau mais les deux maisons le font particulièrement bien quand il s'agit de fruits rouges.

Et si vous n'aimez pas les fruits rouges, que ce soient les pâtisseries ou les maisons qui les emploient, ils savent faire d'autres bonnes choses même si, c'est vrai, les fruits rouges ont la plupart du temps, leurs faveurs.

Bon appétit !!!



CARL  
MARLETTI

CHEF PÂTISSIER DE LA PÂTISSERIE CARL MARLETTI

Carl Marletti comme Eddie Benghanem, est un grand enfant. Et ses jouets préférés sont sans doute les fruits rouges avec, une petite préférence pour les fraises.

Il est vrai que l'ami Carl est connu comme le loup blanc pour son fraisier. Un fraisier inégalé à Paris qui a brisé les codes du carré en s'inscrivant dans un rond symbolisant la perfection. C'est vrai que son fraisier la frise de très près.

Bien évidemment Carl Marletti ne sait pas faire que cela et dans sa pâtisserie, on peut trouver de nombreux classiques de la Pâtisserie traditionnelle comme des créations plus personnelles.

Et comme il est totalement dans le partage, Carl Marletti propose désormais des Masterclasses pour apprendre, entre autre, à faire des fraisiers.

Presque aussi bons que les siens !!!

