

RESTAURANTS

Joli travail sur les textures et les saveurs pour le millefeuille de Carl Marletti, notre gagnant.



LES MEILLEURS MILLEFEUILLES DE PARIS

EN 2009, NOUS NOUS ÉTIIONS INTÉRESSÉS À CE GÂTEAU QUI FAIT PARTIE DES GRANDS CLASSIQUES DU RÉPERTOIRE FRANÇAIS. EN 2016, NOUS Y REVENONS, HISTOIRE DE VOIR S'IL Y A DU NOUVEAU CHEZ LES PÂTISSIERS PARISIENS. UNE FAÇON COMME UNE AUTRE D'ÊTRE TOUJOURS À LA PAGE.

Cela ne vous aura pas échappé, il y a un mois du millefeuille comme il y a le mois du blanc ou celui du cerveau. C'est l'occasion pour les artisans boulangers-pâtisseries de mettre ce dessert à l'honneur une fois par an. La IX^e édition se déroulait cette année du 17 septembre au 16 octobre. Un rendez-vous automnal qui permet aux professionnels de se lâcher. De sortir le millefeuille de son carcan pâte feuilletée-crème pâtissière pour montrer qu'il peut lui aussi être fun, un peu barré, avec des goûts et des parfums culottés. Un permis de délirer, délivré à tous les boulangers-pâtisseries de France, plus populaire et bon enfant dans l'esprit que le lifting opéré

ces dernières années sur les éclairs pour les sortir de leur statut de desserts classiques et en faire des pâtisseries pop et branchées. Si la fantaisie lui va (parfois) bien, avouons une forte préférence pour le millefeuille tradi, celui qui fit sa première apparition à Paris, en 1867, dans la pâtisserie d'Adolphe Seugnot, rue du Bac, même si certains se plaisent à l'attribuer au grand Carême, cuisinier de Talleyrand. Un dessert qui conjugue deux textures contrastées: le feuilletage croustillant et léger fait d'une superposition de plusieurs abaisses (d'où l'origine de son nom «mille-feuilles») et la crème pâtissière onctueuse et vanillée. Après, les variantes ne sont que détails, qu'il

soit recouvert d'un glaçage ou d'une pellicule de sucre glace, avec ou sans motifs (stries, vagues, etc.).

La recette semble simple (cf. interview de notre expert Christophe Felder, page 22), elle est pourtant millimétrée. Une cuisson du feuilletage un poil trop longue et c'est le goût tout entier du millefeuille qui s'en trouve affecté. Bref, aussi banal qu'il puisse paraître, voici un gâteau qui nécessite des attentions et du savoir-faire. Devant les grandes adresses institutionnelles, notre palmarès à l'aveugle place aux deux premières places des artisans pleins de talent. ■

PALMARÈS

NOTRE TOP 10		ASPECT (sur 5)	FEUILLETAGE (sur 5)	CRÈME (sur 5)	RAPPORT 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	4	4	16,5	5,50 €
2	GILLES MARCHAL 9, rue Ravignan (XVIII ^e). Tél. : 01 85 34 73 30.	4,5	3,5	4	4	16	6€
3	CARETTE 26, rue des Martyrs (IX ^e). Tél. : 01 40 16 03 42.	4	3,5	4	4	15,5	5,50€
4	LANDEMAINE 26, rue des Martyrs (IX ^e). Tél. : 01 40 16 03 42.	4	3,5	3,5	4	15	3,50€
5	PÂTISSERIE DE L'ÉGLISE 10, rue du Jourdain (XX ^e). Tél. : 01 46 36 66 08.	3,5	3,5	3,5	4	14,5	4,30€
6	HUGO & VICTOR 40, bd Raspail (VII ^e). Tél. : 01 44 39 97 73.	4	4	3	3	14	6,30€
6	LENÔTRE 10, rue Saint-Antoine (IV ^e). Tél. : 01 53 01 91 91.	4,5	3,5	3,5	2,5	14	6,50€
8	VANDERMEERSCH 278, av. Daumesnil (XII ^e). Tél. : 01 43 47 21 66.	3,5	3	3,5	3,5	13,5	3,70€
8	ANGELINA 108, rue du Bac (VII ^e). Tél. : 01 42 22 63 08.	4	3,5	3,5	2,5	13,5	6,70€
10	LIBERTÉ 39, rue des Vinaigriers (X ^e). Tél. : 01 42 05 51 76.	4	3	3	3	13	4€

ET LES AUTRES...

11^e **SÉBASTIEN GAUDARD** 22, rue des Martyrs (IX^e). Tél. : 01 71 18 24 70. Prix : 5,40 €. **12,5/20**

11^e **EX AEQUO DALLOYAU** 5, boulevard Beaumarchais (IV^e). Tél. : 01 48 87 89 88. Prix : 6,50 €. **12,5/20**

13^e **JULHÈS** 54, rue du Faubourg-Saint-Denis (X^e). Tél. : 01 48 00 01 40. Prix : 3,50 €. **11,5/20**

14^e **ARNAUD DELMONTEL** 39, rue des Martyrs (IX^e). Tél. : 01 48 78 29 33. Prix : 4,90 €. **10,5/20**

LE PRINCIPE

Test. Les millefeuilles se ramassent à la pelle dans les bonnes et moins bonnes pâtisseries de la capitale, d'où la nécessité d'opérer une sélection drastique, sous peine d'être ensevelis sous une avalanche sucrée. Nous avons donc limité notre échantillon à quinze adresses réputées dont certaines nouvelles (Gilles Marchal, Liberté...). Détail important, plusieurs belles enseignes (Pâtisserie des Rêves, Pain Pain, Blé Sucré, Dégardin...) réservent leurs millefeuilles pour le week-end, dans l'esprit des desserts dominicaux. D'autres, à l'instar de Pierre Hermé (« Infiniment vanille »), Des Gâteaux et du Pain ou encore Jacques Génin ne le proposent qu'à partir de trois-quatre personnes ou encore de façon aléatoire

(Gâteaux Thoumieux). Enfin, le millefeuille n'existe parfois qu'en version pralinée comme chez Ladurée. Cela explique leur absence dans notre palmarès.

Méthode. Les millefeuilles 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. Nous en avons sélectionné quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect (forme, couleur de la crème et du

feuilletage, « finitions » du gâteau), le feuilletage (texture, goût), la crème (fraîcheur, recette de pâtisserie classique ou allégée, présence de vanille...) et enfin le rapport qualité-prix qui permet de pondérer les précédents critères. Le prix des gâteaux allait en effet de 3,50 € à 6,70 € selon les adresses.

Résultats. Un test un peu décevant, avec certains gâteaux très en deçà de nos attentes (alés de pâtes trop cuites notamment). Toutefois, les scores très serrés dans le peloton de tête témoignent de l'excellence de nos gagnants. ■



Christophe Felder :
« Le millefeuille à la vanille reste un produit emblématique, surtout à Paris. »

HORS COMPÉTITION

YANN COUVREUR. Nous ne l'avons pas oublié. Mais délibérément sorti du classement car son millefeuille à base d'arlettes très fines de kouignamann et de crème vanille, monté minute, doit être consommé instantanément sur place. Un « contrat passé entre le pâtissier et le client » qui entrave toute comparaison entre le dessert signature de l'ancien chef du Prince de Galles et les pâtisseries de ses concurrents vendues en boutique (10 €, 137, av. Parmentier, X^e).

CHRISTOPHE MICHALAK. Membre du conseil d'administration de l'ancien chef pâtissier de la Plaza Athénée : une verrine mêlant éclats de caramel, crème vanille diplomate, crème chantilly à la vanille et pâte feuilletée caramélisée en morceaux, à mille lieues de la pâtisserie classique (7,50 €, 60, rue du Fg-Poissonnière, X^e).

une anglaise avec du mascarpone. Il y a beaucoup de solutions. La texture doit être très crémeuse. Le secret, c'est de bien la retravailler. Ce qui compte, c'est la fraîcheur, de la crème, comme du feuilletage !

Faut-il les glacer ? Avant, on les glaçait avec du fondant, mais cette pratique a quasiment disparu. Un glaçage bien fait, c'est pourtant délicieux ! À la place, on peut réaliser un petit décor avec du sucre glace et déposer une gousse vanille, pour montrer qu'on en a utilisé.

Est-ce difficile de faire un bon millefeuille ? Ce n'est pas ce qu'il y a de plus facile ! Évidemment, il est beaucoup plus aisé d'en préparer en restauration, car on peut mieux maîtriser sa production. Lorsque je travaillais au Crillon, on les montait en direct, donc on ne prenait pas de risques. C'est un produit très connu, donc facilement critiquable, qui fait parfois un peu peur aux pâtisseries. Le stockage en boutique est compliqué, les millefeuilles vieillissent très mal. Et malgré la simplicité apparente de la recette - une pâte et une crème -, on a vu lors de cette dégustation que les 14 millefeuilles avaient des goûts très différents.

Que pensez-vous des millefeuilles au praliné ? Certains sont très exceptionnels. Avec un praliné fait maison, c'est très bon. On en trouve aussi une version au chocolat, plus rare. Mais le millefeuille à la vanille reste un produit emblématique, surtout à Paris ! ■

CHRISTOPHE FELDER

« Le millefeuille doit être très frais »

L'ANCIEN CHEF PÂTISSIER DU CRILLON, QUI VIENT DE PUBLIER « LE DESSERT BISTROT/PALACE » AUX ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE, CO-ÉCRIT AVEC CAMILLE LESECQ, CO-ÉCRIT AVEC DÉGUSTATION ET RÉVÈLE LES SECRETS D'UN BON MILLEFEUILLE.

LE FIGAROSCOPE. – À quoi reconnaît-on un bon millefeuille ? Christophe FELDER. – Il est composé de feuilletage, inversé de préférence, étalé et cuit le matin. On peut faire la pâte feuilletée la veille, mais c'est encore mieux si elle est réalisée le jour même. On cuit ensuite le feuilletage, caramélisé, idéalement des deux côtés. Mais il faut faire attention à la cuisson. À une époque, on tendait à ne pas cuire assez la pâte. Aujourd'hui, on a tendance à aller vers l'excès contraire. J'apprécie les produits bien cuits, mais s'ils le sont trop, le goût de la crème est masqué. Il faut s'arrêter juste au bon moment !

Quelle crème faut-il réaliser ?

Une bonne crème pâtissière avec du lait, de la gousse de vanille, un peu de crème fouettée ou un peu de beurre. On peut aussi travailler