

1



TEA TIME

Pâtisseries haute couture

Les pâtisseries se font stylistes, leurs collections se sophistiquent et leurs échoppes deviennent les nouveaux lieux à la mode.

Par Marie Létang-Horay

1. DESIGN DÉLICES

Eclair, chausson aux pommes, tarte Tatin... Philippe Conticini réinvente les basiques de la pâtisserie et les met sous cloche, façon cabinet de curiosités.

On fond pour le paris-brest, élu le meilleur de Paris. Son cœur coulant au praliné y est forcément pour quelque chose. La Pâtisserie des Rêves, 93, rue du Bac, **Paris 7^e**. Tél. : 01 42 84 00 82.

2. GÂTEAUX BIJOUX

Une pâtisserie qui se prend pour une bijouterie avec ses vitrines verticales éclairées, ses miroirs et ses meubles laqués noirs... c'est le buzz du moment.

Ici, Hugues Pouget, ancien chef pâtissier de Guy Savoy, décline chaque saison cinq saveurs en version classique et en version moderne, à marier avec une sélection de vins et des bonbons au chocolat. Hugo et Victor, 40, boulevard Raspail, **Paris 6^e**. Tél. : 01 44 39 97 73.

3. RONDS ET MERVEILLES

Spéculos-ruits rouges, Carambar, tiramisu et, la spécialité, le Maca Lyon au beurre salé recouvert de chocolat à 70 % de cacao... on en parle jusqu'à Tokyo, des macarons de Sébastien Bouillet. Le must : savourer ces merveilles multicolores aux parfums étonnants in situ dans le cadre sobre et chic

2



de la boutique d'origine. Sébastien Bouillet, 15, place de la Croix-Rousse, **Lyon 4^e**. Tél. : 04 78 28 90 89.

4. GÂTERIES VINTAGE

La maison Carette, institution du Trocadéro, s'installe sur la plus belle place du Marais. Hubert de Givenchy, neveu du couturier, signe la décoration dans l'esprit Art déco tout en traversant les époques et conservant les chaises cannées de la maison mère. On y retrouve les délices vintage, dont l'incontournable saint-honoré. Carette, 25, place des Vosges, **Paris 3^e**. Tél. : 01 48 87 94 07.

5. BOUDOIR BAROQUE

Avec ses fleurs de lys et son mobilier Louis XV, cette bonbonnière pourrait être celle de la Pompadour. Au menu : chocolats, entremets et royales gourmandises, le tout concocté magistralement par le chef Patrick Mesiano. Seizième de Soupir, 7, rue de Longchamp, **Nice**. Tél. : 04 93 01 35 35.

C'est hip!

L'essence de frelon

C'est le nouveau breuvage des party girls. Une boisson sans sucre et sans colorant pour se détoxifier, se tonifier et se déshydrater! Qui dit mieux? 2,50 € la cannette chez Colette, au Costes et à L'Usine. www.boutique-frelon.tv

4

