



LE PARIS-BREST, UNE COURSE AUX CHOUX QUI ROULE BIEN

Apparu au début du XX^e siècle, il fait partie des produits les plus demandés depuis le retour des desserts tradi-trendy, amorcé dans les années 2010. Le centenaire de la Pâtisserie française a bel et bien gagné ses aficionados. *Vogue*, *Le Monde*, *Elle*, *Le Figaro*, *Les Échos* ont chacun dévoilé leur palmarès des meilleurs paris-brest. Si bien qu'il est en quatrième position des dix pâtisseries préférées des Français, juste derrière le millefeuille, selon un sondage OpinionWay 2023.

Par Anais Thijsse

En 2020, il fêtait ses 100 ans. À partir de là, un vrai engouement s'installe pour cette pâtisserie, dite vintage, de la même manière que la tarte au chocolat, le baba au rhum ou depuis peu, le flan. Certains y verront une roue, d'autres une couronne en pâte à choux. Mais sa forme renvoie à la course cycliste Paris-Brest-Paris, créée par Pierre Giffard en 1891, alors chef des informations au *Petit Journal*. En 1909, le pâtissier Louis Durand imagine un gâteau pour fêter l'événement, le paris-brest, dont sa boutique, située avenue de Longueuil à Maisons-Laffitte, se trouvait sur la course cycliste. L'entreprise familiale existe encore aujourd'hui avec à sa tête Stéphane Lévêque, arrière-petit-fils.

Jusqu'à présent, ce gâteau fendu en deux était garni d'une crème mous-seline au praliné, décoré d'amandes effilées et hachées. C'est alors que de nombreux chefs pâtissiers vont revisiter ce dessert mythique.

En 2009, Philippe Conticini et Angelo Musa réinventent le paris-brest à la Pâtisserie des Rêves : huit petits choux dessinent une couronne avec à l'intérieur de chacun une crème mous-seline et un renversant insert coulant de praliné 60 %.



Pâtisserie des Rêves.



Jeffrey Cognes.



À sa découverte, la légende raconte que Christophe Michalak, Champion du Monde et à l'époque chef pâtissier du Plaza Athénée, n'en dort pas de la nuit pour créer le Paris-Montagne en forme de zigzag, qui garde tous les marqueurs du paris-brest, à savoir pâte à choux, praliné coulant et crème mous-seline à la noisette du Piémont. Mais ce n'est pas sa seule inspiration, il sera aussi à l'initiative du millefeuille paris-brest et de la gamme Kosmik, lancée en 2015, des pâtisseries en petits pots, prêtes à être dégustées, dont le paris-brest praliné noisette.

Dans la révolution du paris-brest, la pâte à choux prend de nouvelles allures et le craquelin n'est pas loin. Didier Mathray, de la pâtisserie Pain de Sucre (Paris), a opté pour un éclair avec un croustillant vanille et noisette, pâte à choux croustillante, éclats de noisettes torréfiées et praliné noisette. Des maisons ont proposé des variantes, à l'image de Pierre Hermé, qui était revenu sur ce classique avec un paris-brest Ispahan, et un paris-brest Plénitude aux notes chocolâtées avec pâte à choux aux éclats de fèves

de cacao, crème de mascarpone au chocolat et croustillant chocolat caramél. Mais les clients préférèrent l'original, à l'image du succès foudroyant du paris-brest de Silimaka Soukouna, le chef propriétaire de Silaxpâtisserie (Fontenay-sous-Bois) :

pâte à choux, mous-seline allégée noisette du Piémont, confit de praliné et crunchy de praliné attirent les plus gourmands de l'est parisien et au-delà.

REPPENSER LA FORME, SANS DÉNATURER LE FOND

Ces dernières années, une nouvelle génération de pâtissiers, allant de la boutique à l'hôtellerie-restauration, a trouvé l'occasion de réinventer ce classique devenu tendance. Prisés par les clients, les paris-brest se distinguent par la qualité de pochage de leur pâte à choux et de leur crème, aux motifs divers et variés. En forme de fleurs, de vagues

ou de cannelés, des choux bien ronds ou une couronne pour paris-brest.

Dans ses boutiques, dont la première au Batignolles ouvre en 2021, Jeffrey Cognes proposait un paris-brest en forme de demi-lune, garni d'un crémeux praliné et d'une mous-seline praliné pochée sur le dessus à l'aide d'une douille saint-honoré, le tout d'une douille saint-honoré, le tout de quelques noisettes. Il a vite fallu changer de forme, ses clients pensaient qu'il n'était pas fini ! Alors, ni une, ni deux, il le fait désormais rond, mais il ne coupe pas la pâte à choux, il la fourre avec un crémeux noisette, un praliné amande-noisette 70 %, fleur de sel, et dessus une mous-seline allégée avec une ganache montée en remplacement du beurre. Il surmonte le tout d'un streusel amande, noisette, fleur de sel et des noisettes du Piémont. Résultat, été comme hiver, c'est sa troisième meilleure vente.

Changer la forme est aussi au programme d'Étienne Leroy, le chef pâtissier de la création Lenôtre, qui entend rester classique dans les saveurs



Christophe Michonick, chef pâtissier du Plaza Athénée.

de mousseline pralinée, praliné, noisettes caramélisées. La maison Potel & Chabot garde la forme classique de roue avec une base de pâte à choux, mais elle ajoute une bonne crème pralinée noisette au cœur praliné sarrasin pur, et du sarrasin soufflé pour apporter croquant et croustillant. Servi en roue, le paris-brest Potel & Chabot est déjà portionné en parts individuelles pour que les convives puissent se servir sans avoir à découper cette pièce de buffet, valeur sûre du catalogue de la maison.

Dans nos recettes centrales spéciales paris-brest qui suivent, vous trouverez des variantes et variations. En couverture, Allan Cartignies l'imagine en forme d'anneau graphique jusqu'à mouler la crème en dominant du mouvement avec les gavottes sur le dessus et la puissance du sarrasin à l'intérieur. Thierry Bamas, M.O.F. à Anglet, l'a allongé, comme tous ses entremets, pour une perception gustative équilibrée et un partage facile en parts identiques pour le client. Desly Brami le forme en chou pour une gestion de production plus aisée, et garnit le centre de praliné noisette maison coulant pour

la gourmandise. Adrien Bozzolo, du Mandarin Oriental Paris, nous livre la recette de son paris-brest réalisé pour le Club des Sucrés, en forme de sonnette de vélo vintage. Bastien Guiral le rend très gourmand avec son dressage à la poche de crème mousseline façon tourbillon. Pierre Fontaine, le lauréat du dernier Trophée Pascal Caffet, s'appuie sur une petite récolte de noisettes en Seine-et-Marne. Anne Fashauer le fait cylindrique pour une juste dose de gourmandise et aucune perte, avec un rendu régulier même sans craquelin. Jeanne Lecourt associe les amandes et le pignon de pin pour son petit gâteau de restaurant, dont le coût est de 1,45 euro. Matthieu Hervé rend hommage à la maison Durand (berceau du paris-brest), où il a fait son apprentissage. À Bangkok, Marc Razurel lui donne une forme d'éclair et des saveurs thaïlandaises. Eloïse Noisette alle la rondeur de la noisette à la force de la couverture Guanaja 70 %. Laurent Merdy a improvisé un paris-brest exotique gingembre, coco, noisette, citron vert. Jean-Michel Briend moule la pâte à choux en compression de son paris-brest 100 % noisette. Enfin, le pas-à-pas de Sébastien Serveau vous livre un paris-brest café-noisette.



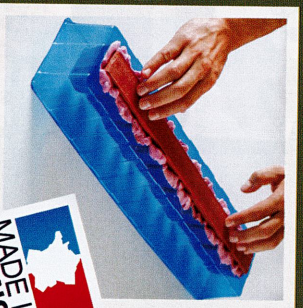
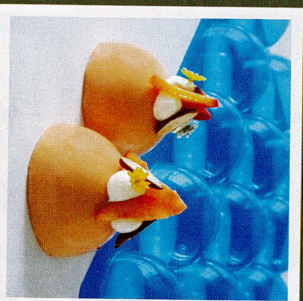
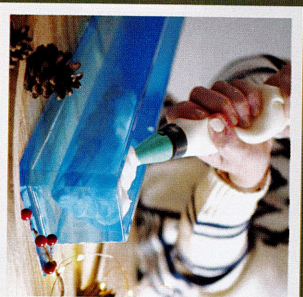
Silax.

**BOUTIQUE
PETIT**

**MOULES PLASTIQUES
POUR LA PÂTISSERIE & GLACERIE
PROFESSIONNELLE**

Depuis 1973

Bûches • Entremets • Cadres • Macarons • Snacking



**MADE IN
FRANCE**



“ Tellement pratiques ! Avec ces moules j'ai gagné un temps fou. Les essayer, c'est les adopter ! ”
Frédéric B. | PÂTISSERIE BERTHELOT

DÉCOUVREZ LA GAMME SUR
www.boutique-petit.com

**OFFRE
DÉCOUVERTE***

avec le code
JDP24

-10%



* Remise lecteurs du Journal du Pâtissier valable jusqu'au 31/12/2024