

# Les cinq pâtisseries incontournables du printemps

CECILIA DELPORTE / JOURNALISTE | LE 19/05 À 17:16



Les cinq pâtisseries incontournables du printemps - Roland Garros au River Café

3 / 5

## « Les éclairs de génie » façon glace

Nul besoin de présenter les éclairs de Christophe Adam, pâtissier passionné, qui a su moderniser la traditionnelle recette française. Pour le printemps et l'été, ce dernier décline ses créations en dessert glacé, aux saveurs de vanille pécan, caramel beurre salé, ou passion framboise. La pâte à choux est mélangée à l'onctuosité d'une crème glacée chocolat grand cru, d'un coulis framboise, et d'un sorbet à la pistache. Une pause glacée, à découvrir pour 6,50 euros dans les boutiques du pâtissier.

Où ? 32 Rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris. Prix : 6,50 euros.

### **Les Jardins de Pierre Hermé**

C'est un véritable jardin d'Eden qu'a imaginé Pierre Hermé pour présenter ses nouveaux macarons printaniers. Un parterre végétal entoure les vingt pâtisseries multicolores, disposées à la manière de fleurs, dans une boîte ronde, verte pomme. On y retrouve les parfums traditionnels à la rose, au chocolat au lait, au fruit de la passion et au caramel, ou des saveurs plus audacieuses, à l'huile d'olive et à la mandarine. Une édition limitée pour la Fête des Mères à découvrir du 27 au 31 mai, aux côtés du Coeur Ispahan, un biscuit macaron à la crème aux pétales de roses, framboises et letchis. Un classique.

Où ? Retrouvez l'ensemble des boutiques sur le site de Pierre Hermé. Coffret Les Jardins, 64 euros.

### **Les voyages gourmands de Jean-Paul Hévin**

Le chocolatier Jean-Paul Hévin propose des desserts conçus à la manière de voyages, tant au niveau de la présentation que du goût. Le gâteau New York s'inspire ainsi de la Grosse Pomme avec, sur un biscuit aux amandes et gingembre, une reproduction en chocolat de la Statue de la liberté et de l'Empire State Building. On part ensuite pour Moscou, avec une ode poétique et gourmande aux grands monuments et symboles russes, tels que la Cathédrale Saint-Basile. La pâtisserie Rio, mêlant chocolat et café, est quant à elle décorée d'éléments à l'effigie de la ville, à l'instar du Corcovado. Une belle escapade pour les yeux et le palais.

Où ? Retrouvez l'ensemble des boutiques sur le site de Jean-Paul Hévin. Les gâteaux du voyage, 29 euros.

### **La couronne de framboises de Cyril Lignac**

Cyril Lignac vient de dévoiler sa nouvelle création 100 % fruits rouges, au bon goût de printemps. Le chef revisite la tarte traditionnelle, à la manière d'une couronne de fleurs, composée de framboises fraîches et de sa compotée. La fraîcheur des fruits est associée à une pâte sucrée, une crème d'amande imbibée au sirop exotique et une crème vanille, des saveurs que l'on retrouve également sous la forme d'un éclair, mêlant pâte à chou, crème à la fraises des bois et fondant à la fraise.

Où ? 2 rue de Chaillot 75016 Paris, 24 rue Paul Bert 75011 Paris. Prix : 6 euros pour une personne et 40 euros pour six personnes.

### **Le dessert Roland Garros au River Café**

Plus que quelques heures avant le coup d'envoi, porte d'Auteuil, du plus prestigieux tournoi sur terre battue : Roland-Garros. L'effervescence autour de la compétition parisienne se retrouve même dans l'assiette avec la création, au River Café, d'un dessert des plus étonnants. L'établissement a imaginé une balle de tennis aux arômes de chocolat, vanille et fruits rouges, recréant même, au fond du plat, un court couleur bronze, plus vrai que nature. ●

Où ? 146 Quai de Stalingrad, 92130 Issy-les-Moulineaux.  
Du 18 mai au 7 juin, pâtisserie Roland-Garros, prix variable selon le menu.

### **Cécilia Delporte**