



Les saveurs du palais

Nouveautés et adresses gourmandes pour becs sucrés 120b8

Un mille-feuille par ci, un pain feuilleté par là, un baba ailleurs, des fruits en desserts : les beaux jours sont l'occasion de promenades et de s'arrêter pour savourer sur le pouce une douceur. Pour vous, nous avons donc déniché et testé quelques adresses à Paris : à découvrir d'urgence !

La Parisienne

Mini-chaîne de boulangeries à la Kayser qui nous était inconnue, La Parisienne compte un sixième enfant dans le IX^e arrondissement, rue Cadet, après Les Halles, Odessa, Boulevard Saint-Germain, les rues Lepic et Madame. À la tête de ce concept, Mickaël Reydellet, un artisan boulanger qui a la passion chevillée au corps et au cœur. Il sait fédérer des jeunes qui, comme lui, sont des passionnés et savent travailler le pain. Le groupe vient d'ailleurs de se voir décerner le prix de la meilleure baguette tradition de Paris 2016, ce qui le rend fournisseur pendant un an de l'Élysée !

Aux côtés de la baguette, de divines viennoiseries avec oranais aux abricots, roulés coco-pistache, pâtes d'ours, pains aux raisins qui fondent sous le beurre et croustillent sous les pépites de chocolat, les amandes, les raisins. Les gâteaux ne sont pas en reste avec de nombreuses variétés d'éclairs, de tartes et de flans si vous êtes classique, ou des mousses inédites (chocolat au lait Baileys et *short bread* ou exotique cœur mangue génoise coco).

• www.boulangierielaparisienne.com.

Grom

Qui pense glace évoque la plupart du temps l'Italie. Et Grom est une maison à part parmi les *gelateria* de la Botte : une ferme biologique dans le Piémont où sont cultivés les fruits, un savoir-faire original avec des glaces onctueuses mais qui coulent et ne moussent pas : chez Grom, pas d'émulsifiant, pas d'air rajouté en abondance, pas d'épaississant.

Résultat : des boules de glace avec de vrais morceaux de nougat, de pistache, de pépites de chocolat ; des cônes sans gluten où le fruit et son goût sont rois. Osez la panna montata, une vraie crème fouettée maison dont le frais gras se perçoit bien au palais.

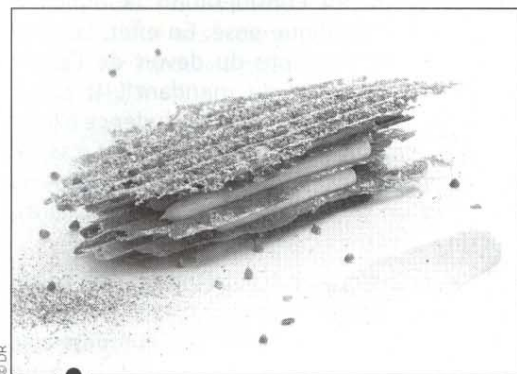
La boutique historique est située dans le VI^e arrondissement, mais une seconde boutique vient d'ouvrir au 19 de la rue Soufflot dans le V^e.

Yann Couvreur

En sillonnant le X^e arrondissement, nous avons flashé sur la devanture sobre et toute en bois d'un angle de rue (Parmentier-Faubourg du Temple,) sans savoir que c'était là la nouvelle antre d'un renard espiègle, le pâtissier Yann

Couvreur, qui a confié sa tanière à l'architecte Philippe Di Méo. Des bois blonds, quelques briques, un esthétisme pur et simple : rien que du naturel pour des viennoiseries, des gâteaux qui surfent dans la même direction que l'écrin dans lequel ils sont présentés.

Nous nous sommes attablés et précipités sur les kouign-amann pistache, caramel, chocolat et les éclairs rectangulaires. Erreur fatale, car nous n'avions plus faim pour le mille-feuille, le dessert signature à la vanille de Madagascar qui a fait la réputation de ce pâtissier talentueux qui a supervisé tout le sucré de deux beaux palaces parisiens, le Burgundy et le Prince de Galles.



Le mille-feuille à la vanille de Madagascar, dessert signature de Yann Couvreur.

Assurément, il nous faudra y retourner car le kouglof, les cookies glacés au caramel nous appellent en sourdine. À défaut, nous pensons que ce mammifère-là va rapidement faire de petits renardeaux dans la capitale, succès oblige !

• Viennoiseries dès 1,60 €, pâtisseries dès 4,80 €, 137, avenue Parmentier, 75010 Paris.

Le Coin Gourmand des Bains

Hôtel 5 étoiles proche du Marais, les Bains viennent de s'offrir une mini-épicerie pour un « prêt à emporter » de quelques douceurs. Il faut dire que la pâtissière de l'établissement sait y faire avec ses scones, ses cookies, ses brownies, ses madeleines. Un choix restreint mais fondant de beurre et de goût pour ces quelques biscuits à grignoter avec un blend de café spécialement concocté par Belleville Brûlerie pour ce lieu.

• 2, rue du Bourg l'Abbé, 75003 Paris.
www.lesbains-paris.com.