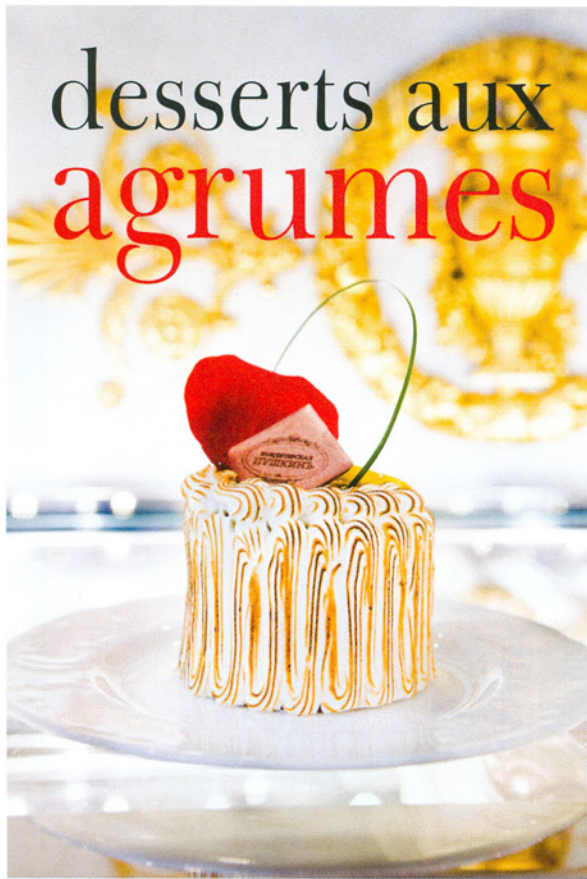


# le meilleur des...



## desserts aux agrumes

UN ZESTE ENCORE !  
POUR ACCOMPAGNER  
LA SORTIE DU  
NOUVEAU MAGAZINE  
DE CUISINE "ZESTE"  
VOICI UNE SÉLECTION  
DE DESSERTS AUX  
AGRUMES. C'EST LE  
NOUVEL INGRÉDIENT  
FÉTICHE DES CHEFS  
PÂTISSIERS. UNE  
MANIÈRE DE VARIER  
LES PLAISIRS  
ET DE PROPOSER  
UNE ALTERNATIVE  
À LA BÛCHE.

PAR DAVID BATTY.  
PHOTOS CLAUDE WEBER.

### Dessert de tsar Café Pouchkine

**A l'œil :** loin des nouvelles créations design, ce gâteau citron meringué rappelle les fastes des gâteaux de cour avec sa meringue texturée et son pétale de rose aguicheur.

**En bouche :** un joli cocktail d'agrumes pour ce dessert composé d'une crème parfumée au citron d'Italie, d'un biscuit moelleux et d'une meringue au combawa (petit citron que l'on utilise surtout pour son écorce bosselée et très odorante).

**Notre avis :** c'est la nouvelle pâtisserie du moment. Création du chef Emmanuel Ryon (champion du monde de pâtisserie en 1999). Inspirations franco-russes.

**Le prix :** 5,20 € la part.

**Café Pouchkine.** 64, boulevard Haussmann, Printemps de la Mode, 75009.

### Citron mania Carl Marletti

**A l'œil :** forme classique, effet miroir appétissant. On constate qu'à Paris les meilleures tartes au citron ne sont pas meringuées. C'est paraît-il pour éviter un détrempage en fin de journée.

**En bouche :** le fruit est là dans toute sa splendeur, ni édulcoré, ni dans sa version

artificielle. La crème est acidulée comme il le faut, histoire d'exciter en douceur les papilles. Pâte pas trop molle, bien équilibrée.

**Notre avis :** un bel exercice d'équilibriste pour ce dessert "casse-gueule" réalisé par l'un des chefs pâtissiers les plus prometteurs.

**Le prix :** pour 6 personnes 30 €.

**Carl Marletti.** 51, rue Censier, 75005. Tél. 01 43 31 68 12.



### Passion pamplemousse Hugo & Victor

**A l'œil :** l'effet est bluffant, comme un puzzle que l'on assemble en fonction du nombre de convives. Pas de méprise sur le produit, il s'agit bien d'une tarte pamplemousse.

**En bouche :** une pâte ultralégère, un crémeux de jus de pamplemousse et campari,

une crème d'amande au citron et les pamplemousses à vif. Explosif et léger.

**Notre avis :** une belle réalisation signée par l'ancien chef pâtissier de Guy Savoy.

**Le prix :** pour 10 personnes 50 €.

**Hugo & Victor.** 40, boulevard Raspail, 75006. Tél. 01 44 39 97 73.



### Fin du fin Ladurée

**A l'œil :** cet entremets "Roi-Soleil" porte bien son nom, sa couleur dorée flamboyante le transforme en véritable objet de désir.

**En bouche :** composé d'un biscuit noix de coco, d'une compote de fruits exotiques, d'une crème d'orange, de framboises, de mangue et de fruits de la passion, ce dessert est particulièrement frais, très acidulé et pas trop sucré.

**Notre avis :** si son aspect en met plein la vue, sa composition est bien pensée pour une fin de repas de fête. Le seul hic, son prix.

**Le prix :** pour 8 personnes 90 €.

**Ladurée.** 21, rue Bonaparte, 75006. Tél. 01 44 07 64 87.

### Simple et sophistiqué Jean-Paul Hévin

**A l'œil :** pas de méprise ni faux-semblant, on comprend directement le propos de l'auteur, il s'agit bien d'un gâteau chocolat et agrume.

**En bouche :** un dessert d'une belle simplicité à base d'un biscuit cacao aux amandes, fourré d'une mousse au chocolat à l'écorce d'orange.

**Notre avis :** simple et terriblement efficace. Parfois, il n'est pas nécessaire d'en rajouter.

**Le prix :** pour 7 personnes 35,80 €.

**Jean-Paul Hévin.** 231, rue Saint-Honoré, 75001. Tél. 01 55 35 35 96.