



Un gâteau chou

Choux pastry delights

Le paris-brest, créé il y a plus de cent ans en forme de clin d'œil à une fameuse course cycliste, continue de tracer sa route.

Conceived of more than 100 years ago and named after a famous cycling race, the Paris-Brest continues to inspire.

PAR/BY STÉPHANE MÉJANÈS

es historiens débattent parfois sans fin sur l'origine des mets. Pas pour le paris-brest. Il a été créé en 1910 par Louis Durand, boulanger-pâtissier de Maisons-Laffitte. Il célébrait le passage du peloton de la course cycliste Paris-Brest-Paris devant la Croix de Noailles, un lieu en lointain de sa boutique. La couronne de pâte à choux coupée en deux rappelle les roues des vélos des forçats de la route. La crème pâtissière pralinée et les amandes filées apportent la gourmandise. La Maison Durand existe toujours, à Maisons-Laffitte. Elle est tenue par Stéphane, l'arrière-petit-fils de Louis. ♦

Historians endlessly debate the origins of some dishes. But this is not the case with the Paris-Brest, created in 1910 by Louis Durand, a baker and pastry maker from Maisons-Laffitte. Durand would enthusiastically watch the Paris-Brest-Paris bicycle race as it passed by the Croix de Noailles near his shop. The choux pastry was cut in two to recall the bicycle wheels of the cycling champions, and praline pastry cream and roasted almonds provide the gourmet touch. Louis' great-grandson Stéphane, is now at the helm of the original Maison Durand, still in Maisons-Laffitte. ♦

PÂTISSERIE DU PANTHÉON

Dans une boutique Art déco inscrite aux monuments historiques, Sébastien Dégardin réinvente la tradition avec sa femme Sandrine. Ancien cuisinier puis pâtissier de restaurants étoilés, il sublime le paris-brest avec des amandes et des noisettes caramélisées (5 € la part individuelle, 48 € pour 8 personnes). Sébastien Dégardin and his wife Sandrine reinvent tradition in their Art Deco shop, a listed historical monument. The former chef turned pastry chef for Michelin-starred restaurants, enhances the Paris-Brest with almonds and caramelized hazelnuts. (€5 per portion, €48 for eight people).

1 200, rue Saint-Jacques, Paris 5^e (01 45 07 77 59, sebastien-degardin.com).

JACQUES GENIN

À la tête de deux boutiques, Jacques Genin s'est recentré ces dernières années sur son métier de chocolatier. Mais, pour le bonheur des gourmands, on peut encore savourer ses pâtisseries dans l'élégant salon de thé de la rue de Turenne, comme son paris-brest aérien aux noisettes torréfiées (4,80 €). At the head of two eponymous boutiques, Jacques Genin took a break in recent years from pastry making to focus on his famous chocolates. But gourmets can still visit his elegant Rue de Turenne salon de thé to enjoy his delectable pastries such as the fluffy Paris-Brest with roasted hazelnuts (€4.80).

133, rue de Turenne, Paris 3^e (01 45 77 29 01, jacquesgenin.fr).

LA PÂTISSERIE DES RÊVES

Le pâtissier Daniel Mercier a repris l'enseigne mais les recettes de Philippe Conticini demeurent, proposées dans l'une des quatre boutiques aux allures de bijouterie. C'est le cas de son diabolique paris-brest à la crème fondante et au cœur coulant de praliné (7,20 € et 8,90 € en version fraise amande).

Pastry chef Daniel Mercier is now at the helm, but you can still enjoy Philippe Conticini's famous recipes in one of four boutiques. Try the sinful Paris-Brest, filled with ethereally light cream with a praline heart (€7.20 or €8.90 for the strawberry-almond version).

93, rue du Bac, Paris 7^e (09 72 60 93 19, lapatisserieedesreves.com).