

RESTAURANTS

La brioche feuilletée
de La Pâtisserie
des Rêves (VII^e).



LES MEILLEURES BRIOCHES FEUILLETÉES DE PARIS

C'EST DEVENU UNE SORTE DE RITUEL GOURMAND QUE DE S'INTÉRESSER, DÉBUT SEPTEMBRE, AUX VIENNOISERIES, CES PETITES MASCOTTES SUCRÉES QUI ADOUCISSENT LA RENTRÉE DES CLASSES. CETTE FOIS, LES BRIOCHES FEUILLETÉES NOUS ONT FAIT CRAQUER.

DOSSIER RÉALISÉ PAR
ALICE BOSIO ET COLETTE MONSAT

Vous avez envie d'être tendance en cette fin d'été? De montrer que les vacances n'ont pas altéré votre goût du bon, du pointu, du raffiné? Ce palmarès est pour vous. Il consacre une viennoiserie qui ne saurait tarder à s'ins-

taller dans les bonnes boulangeries, même si elle y est encore un peu discrète. En tout cas, elle a déjà séduit nombre de becs sucrés. Il s'agit, vous l'aurez peut-être deviné, de la brioche feuilletée. Une douceur machiavélique qui tient à la fois du croissant, de la brioche et du kouign-amann. Et de chacun, elle a piqué le meilleur. Cette bombinette est à elle seule un concentré de moelleux, de feuilleté et de caramélisé. Addiction assurée!

Pour les novices, une petite explication néanmoins s'impose. Vous connaissez tous la brioche à tête, si facilement reconnaissable à son gros ventre cannelé et son chapeau rond. Joufflue, dorée, consensuelle, elle accompagne aussi bien le *tea time* que les goûters d'enfants et n'a plus rien à prouver. Mais la brioche feuilletée, c'est la branche aristo de la famille. Plus longue et plus complexe à réaliser, elle exige aussi une plus grande technicité (maîtrise de l'hygrométrie, des temps de

PALMARÈS

NOTRE TOP 10

		ASPECT (SUR 5)	FEUILLETAGE (SUR 5)	GOÛT (SUR 5)	RAPPORT QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EUROS)
1	LA PÂTISSERIE DES RÊVES 93, rue du Bac (VII ^e). Tél.: 09 72 60 93 19.	4,5	3,5	4,5	4	16,5	2,80 € (90 g)
2	BOULANGERIE THIERRY MARX 51, rue de Laborde (VIII ^e). Tél.: 01 45 22 95 20.	4	4	3,5	4	15,5	10 € (310 g)
3	STOHRER 51, rue Montorgueil (II ^e). Tél.: 01 42 33 38 20.	3	3,5	4,5	4	15	2,40 € (120 g)
4	FARINE&O 153, rue du Fg-Saint-Antoine (XI ^e). Tél.: 01 43 07 77 58.	4	3,5	3,5	3,5	14,5	4,50 € (170 g)
4 EX AEQUO	BOULANGERIE MARQUES 6, rue de Lévis (XVII ^e). Tél.: 01 43 87 42 42.	3	4	3,5	4	14,5	1 € (55 g)
6	MAISON PRADIER- GUY SAVOY 200, bd Saint-Germain (VII ^e). Tél.: 01 83 79 11 21.	3,5	3,5	4	3	14	3 € (60 g)
6 EX AEQUO	HUGO & VICTOR 40, boulevard Raspail (VII ^e). Tél.: 01 44 39 97 73.	3,5	3,5	3,5	3,5	14	1,60 € (80 g)
8	VANDERMEERSCH 278, avenue Daumesnil (XII ^e). Tél.: 01 43 47 21 66.	3,5	3	3,5	3,5	13,5	5,70 € (400 g)
9	DOMINIQUE SAIBRON 77, av. du Général-Leclerc (XIV ^e). Tél.: 01 43 35 01 07.	2,5	3	3,5	4	13	4,95 € (315 g)
10	SÉBASTIEN DÉGARDIN 200, rue Saint-Jacques (V ^e). Tél.: 01 43 07 77 59.	3,5	2	4	3	12,5	1,70 € (60 g)

ET LES AUTRES...

11^e LA PÂTISSERIE DE LA GOUTTE D'OR 183, rue Marcadet (XVIII^e). Tél. : 07 60 35 10 13. Prix : 2 € (80 g). **11,5/20**

12^e LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS 38, rue de Sèvres (VII^e). Tél. : 01 44 39 81 00. Prix : 3 € (55 g). **11/20**

13^e CASSE-NOISETTE 35, avenue de l'Opéra (II^e). Tél. : 09 80 62 57 72. Prix : 2,40 € (55 g). **10,5/20**

pousse et de levée de la pâte feuilletée, etc.), ce qui peut expliquer aussi sa présence plus rare dans les vitrines.

Toujours n° 1

Ce palmarès, rondement mené, n'a fait que confirmer la réputation non usurpée de La Pâtisserie des Rêves, dont la brioche feuilletée est arrivée en tête de notre classement. Déjà en-censée sur les réseaux sociaux du temps de son créateur, le chef pâtissier Philippe Conticini, elle mérite toujours la première place, malgré le départ de celui-ci, il y a quelques mois. Et son successeur, Daniel Mercier, atteste qu'elle fait toujours partie des meilleures ventes de la maison, juste après la madeleine et devant le pain au chocolat et le chausson aux pommes. Bonne nouvelle, dès cette rentrée, elle devrait aussi être proposée en format 4-6 parts. Plus besoin de se cacher pour la déguster en solo! ■

C. M.

LE PRINCIPE

Test Le problème des « produits émergents », c'est qu'ils émergent, justement. Habitues, lors de nos palmarès, à opérer des sélections drastiques dans l'univers surpeuplé des croissants, chaussons et autres pains au chocolat, nous n'avions pas anticipé que la brioche feuilletée était encore une rareté, pas si répandue, chez les pâtisseries. Sur la soixantaine d'adresses hautement réputées que nous avons consultées (Arnaud Lahrer, Cyril Lignac, Sébastien Gaudard, Lenôtre, Pierre Hermé, Ladurée...), seule une petite quinzaine a répondu favorablement. Certaines, en outre, ne la font que le week-end ou sur commande.

Méthode Les brioches feuilletées, individuelles ou grand format selon les adresses, ont été achetées de façon anonyme par les journalistes du *Figaroscope*, le matin même de la dégustation. Elles ont ensuite été numérotées et dégustées à l'aveugle, en présence de notre expert, le chef pâtissier Christophe Felder.

Critères retenus Nous en avons sélectionné quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect (forme, régularité, couleur), le feuilletage (finesse, légèreté), le goût (celui du beurre et du sucre bien sûr, mais aussi « du frais », la brioche feuilletée se devant d'être un produit du jour) et enfin le rapport qualité-prix. Pour calculer ce dernier, nous avons ramené le prix de chaque brioche à celui du kilo, qui s'établit autour de 29,70 €. Ce dernier critère nous a permis de pondérer les trois précédents.

Résultats La Pâtisserie des Rêves arrive en tête de ce classement, confortant sa réputation d'excellence. Elle est talonnée par la boulangerie de Thierry Marx, nouvelle venue dans le paysage parisien, et par Stohrer, plus vieille pâtisserie de la capitale. Cette dernière vient d'ailleurs d'être rachetée par Steve Dolfi, patron de la Mère de Famille, confiserie elle-même estampillée 1761. Une consanguinité sucrée qui leur réussit bien! ■