



LE PARIS-BREST

TEXTE GILBERT PYTEL

ILLUSTRATION CARINE BRANCOWITZ

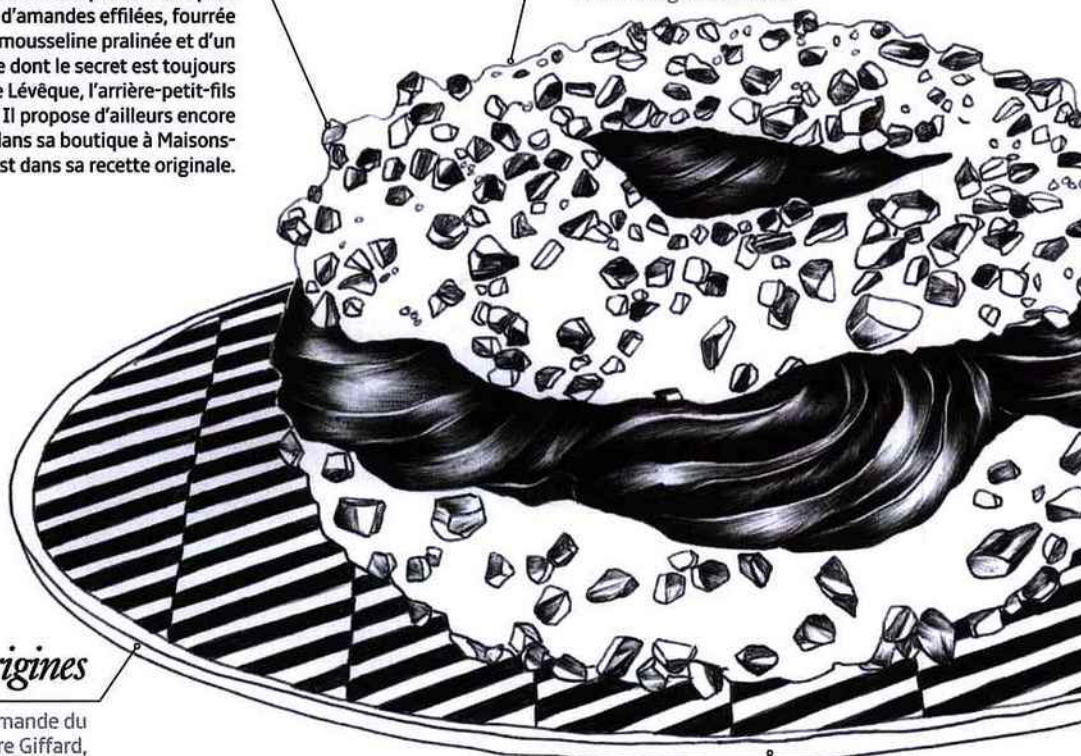
1910

Le fameux gâteau a été inventé par Louis Durand, artisan pâtissier à Maisons-Laffitte.

Cette pâtisserie est composée d'une pâte à choux parsemée d'amandes effilées, fourrée d'une crème mousseline pralinée et d'un ingrédient mystère dont le secret est toujours gardé par Stéphane Lévêque, l'arrière-petit-fils du pâtissier créateur. Il propose d'ailleurs encore aujourd'hui, dans sa boutique à Maisons-Laffitte, le paris-brest dans sa recette originale.

Le praliné

Fait maison, le praliné est composé d'amandes et de noisettes de grains moyens afin d'obtenir une crème fondante extrêmement gourmande avec beaucoup de relief en bouche. On y trouve aussi un beurre de Normandie et une crème pâtissière allégée avec une meringue italienne.



Les origines

C'est à la demande du journaliste Pierre Giffard, créateur en 1891 de la course cycliste Paris-Brest-Paris, que le pâtissier Louis Durand crée un gâteau qui sera d'abord servi à l'arrivée des coureurs.

LA FORME DU PARIS-BREST

Elle est censée représenter une roue de bicyclette et comportait des rayons en pâte à pain. Vendues à la coupe, les pâtisseries pouvaient atteindre alors des dimensions de 30 à 50 centimètres de diamètre.

RECETTE TRADITIONNELLE

par Yann Brys

*Meilleur Ouvrier de France, directeur de la Création
pâtisserie et chocolat de Dalloyau*

LA PÂTE À CHOUX

L'origine de la pâte à choux remonte au XVI^e siècle. On attribue son invention au fameux pâtissier italien Popelini, qui faisait partie de la suite de la reine Catherine de Médicis. Il confectionnait un gâteau, le popelin, qui était réalisé à partir d'une pâte desséchée sur le feu, qu'on appelait « pâte à chaud ». C'est au XVIII^e siècle qu'elle prend le nom de « pâte à choux », après avoir été perfectionnée par Jean Avice, pâtissier de Talleyrand, et Antonin Carême. Pour obtenir un meilleur moelleux à votre pâte à choux, utilisez plutôt un mélange de lait et d'eau.



6 PARTS



1 H PRÉPARATION



15 MIN CUISSON

POUR LA PÂTE À CHOUX

125 g d'eau
125 g de lait entier
5 g de sel fin
5 g de sucre semoule
112 g de beurre fin
137 g de farine T55 tamisée
5 œufs entiers

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

200 g de lait frais entier
1 gousse de vanille Bourbon grattée
1 œuf entier
2 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
30 g de Maïzena
25 g de beurre fin en morceaux

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

250 g de sucre
10 cl d'eau
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel

POUR LA CRÈME AU PRALINÉ

300 g de crème pâtissière
125 g de praliné amandes et noisettes
75 g de pâte de noisettes
150 g de beurre doux
40 g de meringue italienne

LA PÂTE À CHOUX

❖ Mélangez l'eau, le lait, le sel,

le sucre et le beurre dans une casserole. Portez à ébullition et versez la farine tamisée. Mélangez vivement à la spatule et séchez sur feu doux. Incorporez petit à petit les œufs. Dressez la pâte à choux avec une douille en forme de couronne. ❖ Faites cuire 15 min au four à 190-200 °C (th. 6-7). Laissez refroidir et coupez horizontalement la couronne aux deux tiers de sa hauteur.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Faites bouillir le lait avec la vanille grattée. ❖ Fouettez l'œuf et les jaunes avec le sucre semoule. Ajoutez la Maïzena. Hors du feu, versez sur le lait bouillant et faites cuire jusqu'à épaississement. Après cuisson, ajoutez le beurre en morceaux. ❖ Filmez et laissez refroidir à 4 °C.

LA MERINGUE ITALIENNE

❖ Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux. Amenez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 120 °C. Ôtez du feu et posez la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson du sucre. ❖ Fouettez les blancs en neige avec le sel. Lorsqu'ils sont fermes, versez le sirop de sucre en un mince filet sur la paroi du saladier, sans cesser de fouetter jusqu'à ce que les blancs se raffermissent et prennent une couleur blanche satinée.

LA CRÈME AU PRALINÉ

❖ Mélangez la crème pâtissière avec le praliné et la pâte de noisettes. Ajoutez le beurre pommade et fouettez afin d'avoir une crème lisse et onctueuse. Ajoutez délicatement la meringue italienne.

LE MONTAGE

❖ Garnissez le fond de la couronne de pâte à choux avec une couche de crème au praliné. Pochez avec une douille cannelée en forme de rosace et déposez le haut de la couronne de chou sur les rosaces. ❖ Saupoudrez légèrement de sucre glace et décorez de noisettes caramélisées.

INFO +

À noter que la recette du paris-brest de Dalloyau propose aussi un caramel à la noisette dissimulé à l'intérieur dont voici la recette :

LE CARAMEL VANILLE ET NOISETTE

1 gousse de vanille bourbon • 13 cl de crème liquide • 125 g de sucre semoule • 25 g de beurre doux • 40 g de pâte de noisettes
Faites infuser la gousse de vanille grattée dans la crème chaude sans la faire bouillir. Dans une autre casserole, caramélisez le sucre à sec. Découpez avec la crème chaude en plusieurs fois. Cuissez à faible ébullition jusqu'à 105 °C. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et la pâte de noisettes. Mixez. Réservez au froid. Lors du montage, ajoutez ce caramel au centre de la crème praliné.

Pierre Hermé*Dominique Saïbron**Lucien Gautier*

DES VARIATIONS ÉTONNANTES

Comme toutes les bonnes pâtisseries françaises qui se respectent, le paris-brest connaît de nombreuses déclinaisons qui varient selon les lieux et les saisons. Mais de nombreux chefs ont également adapté la recette originale en la transformant en quelque chose de totalement différent. Petit tour d'horizon des créations les plus réussies.

La version Ispahan

Avec un art consommé de la gourmandise, *Pierre Hermé* a tenu à explorer toutes les facettes de son iconique Ispahan. Il était donc logique qu'il revisite à sa façon la recette originelle du paris-brest. Alors que les morceaux de litchis surmontés d'une crème à la rose assoient leur onctueuse douceur sur le fond d'une pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, des framboises fraîches courent tout le long du gâteau.

Parfum pistache

Élu Boulanger de l'année 2001, *Dominique Saïbron* propose une jolie variante du paris-brest à la pistache, conçue avec une pâte à choux réalisée dans un esprit très boulanger. La surprise est contenue à l'intérieur du gâteau avec un cœur coulant de praliné qui s'équilibre parfaitement à la crème pâtissière parfumée à la pistache.

Version citronnée et glacée

Lucien Gautier, le très réputé chef pâtissier du prestigieux hôtel parisien George V, a eu l'idée de revisiter le paris-brest aux noisettes du Piémont avec un sorbet vanille et citron. Si la pâte à choux est tout à fait traditionnelle, on y trouve en revanche une crème pâtissière pralinée relevée par un sorbet citron-vanille qui étonne en bouche. Un dessert à l'assiette résolument onctueux et gourmand.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 120



Pâtisserie

CONCOURS PARIS-BREST

La version du gagnant de notre grand concours

Après une sélection de plus de 70 desserts et un vote de la rédaction à l'unanimité, nous vous présentons le paris-brest de *Barbara de Labriffe*.

Retrouvez la recette en page 124.

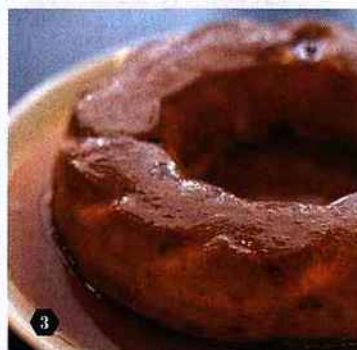
Un grand merci à tous pour votre active et créative participation.

Invitations au voyage

Sur la base de cette formidable idée originale – célébrer un voyage en baptisant une création pâtissière du nom de deux villes de cœur –, certains chefs pâtisseries ont imaginé de plus ou moins exotiques escapades, dans leur forme gourmande. Saluons ici leur inventivité et l'hommage qu'ils rendent à leurs villégiatures de prédilection.



2



3



4



5

1 PARIS-CANCALE

Si la recette de ce Paris-Cancale peut paraître assez simple, elle est assez symptomatique du travail d'Olivier Roellinger. Le roi des épices réalise ses gâteaux et entremets d'une façon totalement artisanale en choisissant les meilleurs produits. Résultat, ce Paris-Cancale à la pistache est devenu aujourd'hui un classique dans les Maisons de Bricourt, mais également dans sa pâtisserie Grain de Vanille.

2 PARIS-TROYES

En tant que Meilleur Ouvrier de France pâtissier et champion du monde des métiers du dessert, Pascal Caffet a toujours tenu à ne donner que le meilleur du sucré à sa nombreuse clientèle de province. Pour son Paris-Troyes, il a posé sa pâte à choux légèrement caramélisée et garnie de crème praliné-amande sur un biscuit dacquois. La crème légère à la vanille bourbon et une sauce chocolat finissant par donner une belle touche finale à l'ensemble.

3 PARIS-DEAUVILLE

Éric Fréchon a créé très récemment ce dessert signature pour l'ouverture de sa nouvelle brasserie, Le Lazare. Le chef triplement étoilé du Bristol a voulu rendre hommage à sa Normandie natale, mais également en prévision de la future ligne de TGV qui sera bientôt inaugurée entre Paris Saint-Lazare et Deauville. Cette sorte de soufflé froid au caramel imaginé par Éric Fréchon est terriblement addictif et régressif.

4 PARIS-VEGAS

Guy Savoy s'est, lui, transporté aux États-Unis. Sa pâte à choux travaillée en chips est forcément plus légère pour traverser l'océan... Et une fois arrivée à Las Vegas, c'est la noix de pécan locale qui fait un clin d'œil à la noisette restée sur le quai à Brest. Un voyage gustatif inoubliable.

5 PARIS-PALERME

On ne résiste pas à l'appel au voyage de ce Paris-Palermes composé d'une délicieuse pâte à choux garnie d'un croustillant au sucre pétillant surmonté d'un crémeux à la pistache et d'une crème mousseline au praliné pistache. Simple et généreuse, cette recette ressemble en tout point à l'esprit qui anime quotidiennement le chef pâtissier Christophe Roussel.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 122 