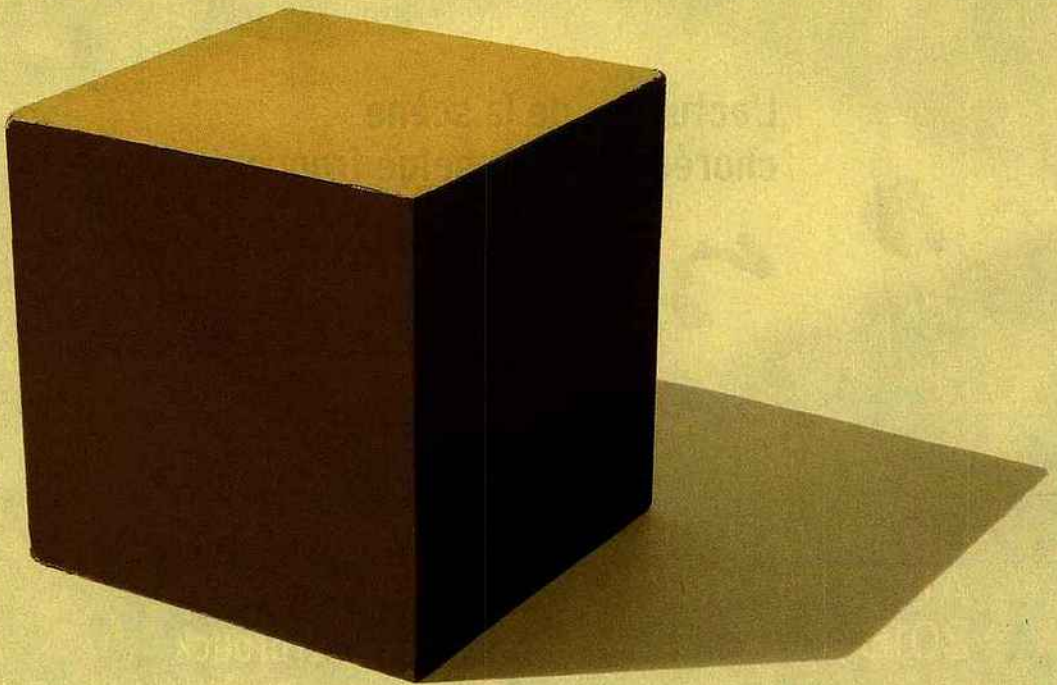


Télérama **Sortir**

23 DÉCEMBRE 2015 — 5 JANVIER 2016



SUPPLÉMENT À TÉLÉRAMA N° 3441/3442 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

FINIR L'ANNÉE EN DOUCEURS

PROGRAMMES CINÉMA DU 23 AU 29 DÉCEMBRE



En couverture





COUCOU LA PRALINE!

Une note d'orange qui se glisse dans un calisson, du saké dans une truffe, une bûche qui s'inspire d'un parfum : pour Noël, la finesse est sans limite.

L'INFERNALE BARRE PRALINÉE

Héritier d'un grand pâtissier de Roanne, François Pralus est « cacaofévrier ». Il cultive lui-même la plante avant de la transformer, par ajout de sucre et de beurre de cacao, en chocolat. Si l'on vient chez lui pour la Praluline, brioche à la praline rose de son père, on en repart toujours avec une Barre infernale, franchement irrésistible. A base de praliné noisette-amande, la gourmandise originelle, recouverte de chocolat au lait, est truffée de noisettes du Piémont. Elle se décline au chocolat noir et aux amandes Valencia, mais également à la pistache, au nougat... Le Cubissime, pavé praliné recelant pistaches, amandes et noisettes, permet de goûter un peu de tout ! – **E.Pa.**

| Pralus, 35, rue Rambuteau, 4^e | Du lun. au sam. 10h-19h30 et dim. 10h-19h | Barre infernale à partir de 8,5€, Cubissime 32€.

CARAMELS, BONBONS ET PÂTES DE FRUITS

Depuis 2008, la boutique-salon de thé de Jacques Genin - longtemps dans l'ombre des maisons et restaurateurs qu'il fournissait - s'est attirée une clientèle exigeante. Fondateur en chocolat, il est aussi l'un des rares confiseurs à utiliser des chaudrons de cuivre, maîtrisant tout au doigt et à l'œil. Ses pâtes de fruits étonnent par leur finesse : aux fruits rouges (cassis, framboise) ou tropicaux (ananas, litchi) et même... aux légumes (navet, potiron). Les caramels s'enrichissent de noix (cajou, pécan...), d'épices (gingembre addictif) ou de fruits. Qui n'a pas goûté l'un de ses caramels mangue-passion ne sait pas ce qu'est la gourmandise... – **E.Pa.**

| Jacques Genin, 133, rue de Turenne, 3^e
| Du mar. au dim. 11h-19h, 19h30. le sam. | Pâtes de fruits à partir de 12€ (90€/kg), caramels 110€/kg.

ÉTOILE DES NEIGES

Outre la forêt-noire, les strudels et les Linzer Torte, cette pâtisserie-salon de thé allemande est également le paradis des pains d'épices et autres biscuits de l'Avent. On y croque des Zimtsterne, petites étoiles à la cannelle recouvertes d'une blanche glace royale. Tendres à souhait, elles sont surtout composées de noisettes – contrairement à leurs cousines alsaciennes, plutôt aux amandes. Ralf Edeler, pâtissier originaire de Rhénanie, propose aussi, fièrement, Leckerli, Baumkuchen (biscuits aux amandes et à la noix de tonka, enrobés de chocolat) et délicieux Spekulatius. – **E.Pa.**
| Kaffeehaus, 11, rue Poncelet, 17^e | Du mar. au sam. 10h-19h, dim. 10h-13h | Zimtsterne 1,40€, 16,5€ le coffret de 12.

MACARON NIPPON

Pour la nouvelle année, les Japonais s'offrent des *mochi*, gâteaux de riz gluant, nature ou fourrés de pâte de haricots rouges. La texture à la fois ferme et élastique de ces délices se situant loin des canons de la gourmandise occidentale, la pâtissière Sayuri Ueda, formée chez Pierre Hermé, a eu l'idée de mélanger mochi et macaron pour créer le *mochiron*. Au centre d'un macaron traditionnel, à la framboise ou au thé vert, un cœur de pâte de riz gluante est niché dans une tendre ganache. Un exemple parmi d'autres des multiples pâtisseries fusion de ce salon de thé très *kawaii*, qui propose également des petits choux à la patate douce violette ou au soja grillé. – **E.Pa.**
| Szanka, 9, rue de l'Annonciation, 16^e | Du mar. au sam. 12h-18h, le soir sur réservation | 2,5€ le mochiron.

L'ÉTOILE DE NOËL

Créée en 1947 par Michel Cluizel, cette maison initialement réservée aux professionnels perpétue la tradition du chocolat haut de gamme, mais se destine désormais aussi au grand public. Cluizel est l'un des pionniers « cacaofévriers » qui maîtrise la transformation de la fève en pâte de cacao puis en chocolat d'exception. Inspiré par l'étoile qui décore les sapins au moment des fêtes, cette création à 72% de cacao aux notes boisées et réglissées est accompagnée de chocolats au lait fourrés de praliné amande-noisette et à la ganache noire. Décorative et savoureuse. – **G.Py.**
| Michel Cluizel, 201, rue Saint-Honoré, 1^{er}
| Du lun. au sam. 10h-19h | Reflets d'étoiles 36,20€ (200g) | cluizel.com

LES CALISSONS DU ROY RENÉ

Spécialité d'Aix-en-Provence, le calisson est le souvenir d'enfance de nombreux Provençaux. Chaque fabricant ajoute sa singularité à la base d'amande et de melon confit. Celle du Roy René consiste en une note d'orange... Dans cette boutique, si l'on trouve les traditionnels calissons d'Aix nappés de glace royale immaculée, une

Quand la pâtisserie se fait art : les barres pralinées de Pralus, les Zimtsterne de Ralf Edeler, les truffes alcoolisées de Nicolas Cloiseau, les mochirons de Sayuri Ueda, les calissons du Roy René, l'Etoile de Noël de Michel Cluizel.



place de choix est faite aux couleurs vives et aux saveurs enlevées : gingembre et miel, cerise et rose, clémentine et cacao... – **E.Pa.**

| Les calissons du Roy René, 8, rue de Lévis, 17^e | Du lun. au dim. 10h30-19h30 | A partir de 5,5€ la boîte de 6.

UN PANETTONE SINON RIEN

En Italie, pas de table festive sans *panettone* ! Originaire du nord du pays, cette grosse brioche truffée de fruits confits, d'une réalisation complexe, est le symbole des fêtes. Dans sa petite épicerie transalpine bourrée de trésors jusqu'au plafond, la pétillante Alessandra Pierini, originaire de Gênes, en propose une quinzaine : les traditionnels, habillés de cartons colorés ; ceux du Sud, plus riches en agrumes confits ; voire des variations au... safran ou aux tomates séchées et pistou. Et pour ceux qui écartent d'office les raisins secs, qu'ils gardent en tête que ceux-ci sont symbole de richesse pour l'année à venir... – **E.Pa.**
| RAP, 4, rue Fléchier, 9^e | Du mar. au sam. 10h30-19h30, dim. 10h-13h | Panettone Alfonso Pepe traditionnel 24€ (500 g) ou 39€ (1 kg).

PAIN DE NOËL AUX TREIZE DESSERTS

Inspiré de la tradition provençale, ce pain conçu par le maître boulanger Dominique Saibron cache treize fruits secs et confits : abricots, noisettes, raisins blonds, bruns et de Corinthe, figues, noix, noisettes, pistaches, amandes, pruneaux, écorces de citron et d'orange confits. Chaque bouchée de cette généreuse gourmandise libère une explosion en bouche de saveurs sucrées-salées. Une création qui accompagnera très bien le foie gras, les fromages crémeux et pourra même s'imaginer grillée pour le petit déjeuner. – **G.Py.**

| Dominique Saibron, 77, av. du Général-Leclerc, 14^e | Du mar. au dim. 7h-20h30 | Pain de 1 kg 10,40€, 2 kg (12-15 pers.) 20,80€ | dominique-saibron.com

DÉS TRUFFES POUR LES GRANDS

Meilleur ouvrier de France et directeur de la création pour la mythique Maison du chocolat, Nicolas Cloiseau innove en créant une collection de truffes alcoolisées intemporelles. Le mariage chocolat et spiritueux se révèle plein de surprises, exhalant, au gré des accords, des notes florales, caramélisées ou de fruits secs. Le saké apporte une rondeur vive et féminine au cacao, tandis que les accents de caramel du whisky renvoient à une bouche ronde et charmeuse. Enfin, les notes ambrées de la fine champagne évoquent le raisin sec et la noix. De quoi chambouler la truffe cacaotée classique, qui se teinte d'émotions inédites grâce à ces alliances audacieuses... et réussies. – **G.Py.**

| Maison du chocolat, 8, bd de la Madeleine, 9^e | Du lun. au sam. 10h-20h, dim. 10h-13h, les 24 et 31 déc. 10h-19h | 31€ le coffret de 197 g, 48€ celui de 322 g | lamaisonduchocolat.com

PARFUM DE BÛCHE

Cette création de Noël est la rencontre de deux maisons célébrant l'art de vivre à la française : la maison de parfums Annick Goutal et le salon de thé Angelina, créé en 1903. Son chef pâtissier, Christophe Appert, a réinterprété le parfum Eau d'Hadrien dans une bûche fraîche et désaltérante. Sa recette marie un biscuit sablé à l'anglaise (*shortbread*) à une compotée de citrons jaunes et verts, basilic et yuzu. Une symphonie d'agrumes, adoucie d'une mousse vanille et d'une touche de fleur d'oranger, caché sous un élégant moucharabieh de papillons de chocolat noir dorés à la feuille. – **G.Py.**

| Angelina, 108, rue du Bac, 7^e | Du lun. au jeu. 9h-19h30, ven. et sam. 9h-20h, dim. 10h-19h, le 25 et le 1^{er} 9h-14h | 70€ la bûche (6-8 pers.), série limitée | angelina-paris.fr

GLACÉS, LES MARRONS !

Depuis 1761, A la Mère de famille, plus ancienne chocolaterie de Paris, régale les gourmands. Ses marrons glacés moelleux, confits dans un sirop vanillé et recouverts d'une fine pellicule de sucre craquante, incarnent à eux seuls l'esprit de Noël. Les goûts évoluant, la recette originelle a été retravaillée pendant plusieurs années avec un artisan afin de garantir le même niveau d'excellence. Résultat de ce travail de longue haleine : un marron plus ferme, moins sucré et au goût de châtaigne plus authentique et prononcé, grâce à des matières premières soigneusement sélectionnées. – **G.Py.**

| A la Mère de famille | 23, rue Rambuteau, 3^e | Du lun. au sam. 9h30-20h, dim. 10h-19h30 | 18€ les 6, 28€ les 10 | Autres adresses : lameredefamille.com

Par Estérelle Payany et Gilbert Pytel
Photos : Jean-Noël Leblanc-Bontemps pour Télérama

Les pâtes de fruits de Jacques Genin sont parfois des pâtes de légumes.

