

LE RESPECT DES PRODUITS POUR INVENTER LES RECETTES DES GOURMANDS

La Pâtisserie de l'Eglise est probablement l'une des plus anciennes de Paris, puisqu'elle fut créée en 1887. Depuis 1993, le chef pâtissier Jean Claude Vergne s'est associé à ce bel établissement. Sorti de l'Ecole de Pâtisserie de Tours, dans l'Indre et Loire, il travaille d'abord comme commis de cuisine avant de s'engager résolument sur la voie de la pâtisserie. Depuis la Pâtisserie de l'Eglise a pris un nouvel essor avec toute une gamme de produits nouveaux :

LE MAÏDO :

un macaron vanille biscuit chocolat amer qui cache un cœur vanille bourbon lié par une crème chocolat du Venezuela.

LE TRIOLLO :

une composition d'automne, crème d'amande, mûre sauvage et figes fraîches, parsemée de crème et de chocolat blanc vanille.

LE CAMÉLOIRE :

un biscuit au pain de Gênes caramélisé accueillant un mélange de poires émincées caramélisées et de noix de pécan.

Vous y trouverez aussi tous les gâteaux traditionnels, tels que tarte aux fraises, choux, éclairs et surtout sa grande spécialité le millefeuilles qui attire des clients de tous les coins de Paris : d'aspect blanc, avec un côté d'or un peu caramélisé, si possible avec de la crème à l'intérieur. Tous les ingrédients doivent être de qualité (lait entier, œufs, vanille naturelle). Tous les produits que vous dégusterez à la Pâtisserie de l'Eglise sortent directement du laboratoire de la maison où une brigade de 14 personnes travaille sous la direction éclairée de Jean Claude Vergne. Une adresse à ne pas manquer.

