

DOSSIER  
DU MOIS

## Leur Paris-Brest entre tradition et innovation

Traditionnel dans le fond ou revisité,  
rénové sur la forme ou carrément  
(r)évolutionnaire dans le goût, le Paris-  
Brest est à leur carte.

### Plutôt tradition

**Yann Brys,**  
Dalloyau Paris,

« Notre Paris-Brest est plutôt Tradition. Généreux et gourmand avec une crème très parfumée. C'est un produit gourmand, dont les ingrédients de grande qualité sont rigoureusement sélectionnés. Il se compose d'une crème onctueuse et parfumée, qui est élaborée avec un praliné amandes et noisettes, un beurre extra-frais de Normandie, une crème pâtissière et qui est allégée avec une meringue italienne.

Notre praliné est fait maison aux amandes et noisettes. Un praliné au grain moyen, important pour avoir une crème plus gourmande qui donnera davantage de relief en bouche. Et, la pâte à choux est traditionnelle faite à base de lait, ce qui donne un bon moelleux à la pâte. Le Paris-Brest fait partie de nos valeurs sûres, au même titre que l'Opéra. Mais il est vrai que le Paris-Brest est en train de vivre une nouvelle jeunesse : il est redécouvert par une clientèle qui ne le connaissait pas, et qui semble conquise. »

**Franck Daubos,**  
pâtissier à Versailles

Son Paris-Brest est plutôt tradition, comme vous pouvez le voir dans les recettes centrales : rond avec des amandes effilées sur le dessus et du sucre glace en décor. Un Paris-Brest qu'il fait toujours sur commande : « Nous cuissons la pâte à choux et fabriquons la crème pralinée le jour même, comme pour les autres traditionnels millefeuille et St-Honoré. Le praliné est fait maison, nous sommes très attachés à notre praliné amandes, noisettes 60 % ; amandes d'Espagne et noisettes romaines. Le caramel est cuit blond foncé avec toujours une gousse de vanille pour 2 kg de sucre. La pâte à choux est au lait, beurre, farine et œufs frais. »

Pour lui, aucun doute, le Paris-Brest reste un classique, et sa version individuelle se vend très bien toute la semaine : « les enfants l'apprécient beaucoup pour sa douceur et sa facilité pour le manger. » Recette en pages centrales.

**Philippe Gobet,**  
directeur de l'École  
Lenôtre

« Dans la recette que vos lecteurs trouveront en pages centrales, nous parlons du traditionnel Paris-Brest qu'il est important de connaître pour pouvoir comme dans la deuxième recette Lenôtre, travailler sur un Paris-Brest création.

Comme pour toutes les pâtisseries de tradition, la qualité des matières premières est primordiale ! Des bons œufs, du bon beurre de Normandie, etc. Le praliné est fait maison chez Lenôtre. Nous utilisons un mélange d'amandes Valencia et des noisettes du Piémont pour faire le praliné. Le dosage reste secret !

Le secret de la pâte à choux est de mettre du lait et de l'eau pour la pâte. Elle est plus moelleuse et se sucre légèrement.

Comme toute la pâtisserie actuellement chez les créateurs, nous assistons à un retour des recettes traditionnelles. Bien sûr, une adaptation au goût du jour est indispensable (moins sucré, plus léger...) mais avant tout, le Paris-Brest doit avoir le goût du Paris-Brest de nos aînés ! » Recette en pages centrales.

**Franck Guyon,**  
président de  
l'Association Nationale  
des Formateurs  
en Pâtisserie (A.N.F.P.)

« La recette du Paris-Brest proposée dans vos pages centrales est traditionnelle. Il est volumineux du fait de sa couronne de pâte à choux. Il est très crémeux, léger. Il n'est pas trop sucré, grâce à la réduction des quantités de sucre utilisées qui sont compensées par le praliné.

Il est préférable d'utiliser un praliné maison (25 % noisette, 25 % amande, 50 % sucre), cuisson traditionnelle sablage puis cuisson, refroidissement, broyage à la broyeuse. Il est tout à fait pensable et compréhensif d'utiliser un praliné de grande marque pour des raisons financières, de régularité de cuisson, de broyage, du manque de temps, de stockage, de matériel, de personnel ou de connaissance.

La pâte à choux est élaborée avec de l'eau - on peut aussi utiliser du lait. Elle a été élaborée au mélangeur. Le rayage



Paris-Brest tradition  
de Yann Brys de Dalloyau.

Paris-Brest tradition  
de Philippe Gobet de l'École Lenôtre.

Paris-Brest tradition de Franck Daubos.

Paris-Brest de Franck Guyon de l'A.N.F.P.



Paris-Brest tradition de Camille Lesecq.

Paris-Brest tradition de Laurent Petit.

Paris-Brest tradition de Jean-Claude Vergne.

Le Paris-Montaigne de Christophe Michalak.

Paris-Brest Plénitude de Pierre Hermé.

a été fait à la fourchette. La cuisson a été faite sur un four à sole le Paris-Brest reste un grand classique que chaque apprenti doit maîtriser car c'est une recette que l'on retrouve dans de nombreuses boutiques. » Recette en pages centrales.

## Camille Lesecq, chef pâtissier Hôtel Meurice, Paris

« Mon Paris-Brest est plutôt tradition, léger tout en gardant la force du praliné: un praliné maison à l'ancienne 75 % de fruits. La pâte à choux est traditionnelle, juste bien desséchée et bien réhydratée par la suite, avec les amandes et noisettes torréfiées dessus. Il n'y a pas vraiment de retour du Paris-Brest, il a toujours été un dessert phare de la pâtisserie française. Il faut juste tout faire pour lui garder sa fraîcheur et son goût typique pour ne pas l'oublier. » Recette en pages centrales.

## Christophe Michalak, chef pâtissier Hôtel Plaza Athénée, Paris

Convaincu du fait que l'association produits nobles, simplicité et générosité est la clé d'une pâtisserie qui séduit, le chef pâtissier de l'Hôtel Plaza Athénée a revisité les grands classiques en y apposant sa patte si personnelle. Ainsi, le Paris-Brest devient un Paris-Montaigne (du nom de l'avenue de l'hôtel) : Pâte à choux, praliné coulant, crème mousseline à la noisette du Piémont, la version michalakienne du Paris-Brest invite à faire une pause avenue Montaigne. Et même si la forme est différente, le champion du monde le qualifie de tradition : « Tradition avec moins de beurre et de sucre, et des saveurs plus prononcées. Il a plus de croustillant, un praliné maison avec des noisettes du Piémont qui est à la base et au top du Paris-Brest, ce qui lui donne trois textures, fondante (crème), croquante avec les noisettes caramélisées, coulante (praliné) et croustillante avec le craquelin en surface de la pâte à choux. » Et s'il confie qu'il réalise lui-même le praliné pur noisette du Piémont avec la peau – « c'est bien meilleur, le goût est décuplé !!! –, il invite à acheter son livre pour en savoir plus sur sa pâte à choux. Quant à savoir si le Paris-Brest est dans l'air du temps, lui n'a aucun doute : « Il n'y a qu'une seule pâtisserie... la bonne !!! Et c'est très souvent celle de nos aînés. À nous de la faire vivre avec son temps, en oubliant les tartignes du décor, juste sobre et nette ! »

## Laurent Petit, pâtisserie Petit à Angers

« Même si nous ne faisons pas le Paris-Brest de Conticini qui selon Christophe Michalak réalise le meilleur des Paris-Brest, nous le réalisons de façon conventionnelle. De forme classique ronde sur une base de crème pâtissière additionnée de beurre, de praliné maison, on y rajoute un peu de pâte de noisette, et, en dernier de la crème fouettée. À la

fin du dressage et avant de poser le dessus, nous parsemons de nougatine concassée. Le produit a toujours autant de succès et reste un véritable repère dans nos boutiques. Ainsi, nous avons décidé de faire tourner nos produits : une semaine nous réalisons le Paris-Brest, la suivante le St Honoré puis, le Mille-feuille et celle qui suit le Baba. Durant le mois, nous retrouvons un grand classique chaque week-end. Par contre, nous avons tenté le Paris-Brest sous forme carré et on ne peut pas dire que la réussite fût au rendez-vous. »

## Jean-Claude Vergne, pâtisserie Demoncy Vergne, Paris

« Notre Paris-Brest est plutôt de tradition. La recette vient des années d'apprentissage et a bénéficié de plus de 15 ans de maturité professionnelle pour affiner une recette qui a la volonté de rester traditionnelle. Une pâte croustillante a été ajoutée et les noisettes sont torréfiées. Le praliné est ici granité. (les noisettes sont torréfiées, caramélisées et broyées) fabriqué et travaillé en interne, c'est donc un praliné maison auquel la Maison est particulièrement attachée. La maison Demoncy Vergne n'utilise que du praliné maison. La pâte à choux est fabriquée dans le plus pur respect de la recette d'origine. En dépendent sa saveur et sa couleur... Côté magasin, l'on n'assiste pas franchement à un retour du Paris-Brest, mais nous avons des adeptes, des amateurs qui savent qu'ils trouveront un Paris-Brest traditionnel chez Demoncy Vergne. Il y a une demande pour le « traditionnel ». D'où notre volonté de ne pas décliner ce gâteau... Une clientèle peut-être plus « sénior » que les plus jeunes... »

## Plutôt revisité

### Pierre Hermé, Paris

Chez Pierre Hermé, le Paris-Brest est plutôt revisité : « Pour le Paris-brest, je n'en avais pas fait depuis quelques années. J'ai eu envie d'y revenir. Pour autant, je n'ai gardé que le côté caramel et puis la texture et le croustillant du Paris-Brest traditionnel mais j'ai éliminé tout ce qui alourdit habituellement la perception de cette pâtisserie. C'est une version du Paris-Brest Plénitude très très chocolat. » Son Paris-Brest Plénitude conjugue en effet une pâte à choux aux éclats de fèves de cacao, avec crème de mascarpone au chocolat, et croustillant chocolat caramel. Reste que le pâtissier parisien propose de temps à autre un Paris-Brest tradition, comme il nous le confiait dans sa nouvelle boutique Macarons & Chocolat au 58 avenue Paul Doumer dans le 16<sup>e</sup> arrondissement : « Le praliné est à 70 % noisettes avec une torréfaction traditionnelle et la pâte à choux au lait. »

## Carl Marletti, Paris

« Notre Paris-Brest est plutôt tradition revisitée. Il a un crémeux praliné, un confit praliné et des amandes torréfiées. Et il est revêtu d'un croustillant. Notre praliné croquant est mélangé à un praliné fin pour jouer sur les textures. Enfin, nous assistons à un retour auprès de nos clients. »  
Recette en pages centrales.

## Entre tradition et innovation

## Hermès Agboton, Chef pâtissier Tokyo Eat, Palais de Tokyo

« Mon Paris-Brest est un classique puisqu'il reprend les règles de base, mais on incorpore un peu de craquant dans la mousseline au praliné ce qui fait toute la différence ! Mon praliné est un mélange de praliné à l'ancienne aux amandes et aux noisettes à 50 % et d'une pâte de noisette italienne 100 % fruits (Fugar) ; j'ai réalisé une pâte à choux classique à base de lait, plutôt qu'à l'eau pour avoir un côté moelleux plus prononcé. C'est vrai que le Paris-Brest fait un retour auprès des clients. Ces derniers attendent un classique mais sont très agréablement surpris par cette nouvelle sensation qui surprend dans un premier temps mais qui suscite vite l'envie de manger une deuxième bouchée. » Recette en pages centrales.

## Guillaume Pouch, pâtisserie Les Délices d'Objat, Limousin

« En fait, je fais deux Paris Brest. Le rond à la crème légère praliné, et, le carré à la crème légère chocolat avec des éclats de pistache. Parfum et forme ont changé, et la clientèle apprécie, j'en ai même en commande. Pour le praliné, j'utilise celui de Valrhona amandes noisettes 60 % et ma pâte à choux est au lait. Sinon, je pense en effet que l'on assiste à un retour du Paris-Brest. Quand on le met en magasin, on le vend. J'ai lancé le chocolat il y a quinze jours et pendant deux week-ends j'ai eu des commandes. Les clients ont trouvé la forme originale, tout comme le parfum au chocolat, cela a bien pris. Il faut changer un peu, d'autant qu'on continue de vendre sans souci celui au praliné. »

## Florent Bonello, Pâtisserie Richard Création, La Turbie

« Je pense qu'il est compliqué d'innover, le client serait vite dérouter, mais cependant les formes et les couleurs peuvent effectivement varier. Je pense que le gustatif, lui, doit rester dans un esprit « traditionnel ».

Mon Paris-Brest a de particulier d'une part sa forme qui reste dans un esprit linéaire plus fluide et bien évidemment plus tendance. De plus, l'incorporation de crème chantilly au mélange praliné noisette, crème pâtissière, donne une souplesse et une longueur en bouche très appréciée de notre clientèle. On utilise le praliné noisette 60/40 de Valrhona qui, à mon sens, développe des arômes très prononcés à la fois de fruits secs, de caramélisation et de torréfaction.

En ce qui concerne la pâte à choux, nous restons sur une recette des plus simples, nous ajoutons avant cuisson le croustillant sablé qui permet à la pâte à choux d'avoir une saveur et un craquant particulier à la dégustation. Il n'y a aucun retour de la clientèle. Le Paris-Brest reste et restera au même titre que l'éclair, le millefeuille, le St-Honoré et d'autres... un grand classique de nos vitrines. Il ne serait pas prudent de négliger ces « Grands Classiques » ; ce sont tout de même le patrimoine de la pâtisserie et la mémoire de notre enfance. »

## Dominique Costa, chef pâtissier Hôtel Lutétia

« Notre Paris-Brest est traditionnel mais innovant à la fois par sa forme de choux ronds collés les uns aux autres. Je travaille avec un praliné grain pour le croquant, le praliné grain de chez Valrhona. Pour la pâte à choux, je mets moitié eau et moitié lait pour une meilleure texture et plus de goût. Les clients sont très demandeurs des classiques revisités. » Recette en pages centrales.

## Jérôme Langillier, Clostan traiteur, Lyon

« Mon Paris-Brest est plutôt traditionnel associé à un soupçon d'originalité par sa forme rectangulaire et l'association avec la clémentine. Je fais mon praliné moi-même, ainsi j'obtiens la torréfaction que j'affectionne. Je dresse la pâte à choux plutôt ferme, enfournée four chaud et cuisson 10 minutes four éteint. Le client est prêt à acheter un Paris-Brest s'il lui



Paris-Brest tradition de Carl Marletti.

Paris-Brest d'Hermès Agboton.

Paris-Brest de Guillaume Pouch.

Paris-Brest de Dominique Costa.

Paris-Brest de Jérôme Langillier.

Paris-Brest de Florent Bonello.



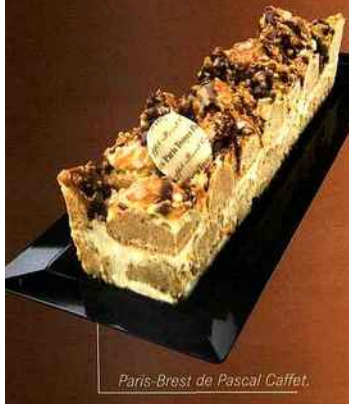
Paris-Brest de Jean-Michel Llorca.



Paris-Brest



Paris-Brest de N. Robert et D. Mathray de la Pâtisserie Pain de Sucre.



Paris-Brest de Pascal Caffet.

excite les papilles et les pupilles ! »  
Recette en pages centrales.

## Jean-Michel Llorca, chef pâtissier Hôtel Juana et Belles Rives à Juan les Pins

« Qualifier mon Paris-Brest n'est pas une chose aussi facile... Il est à la fois classique (dans ses ingrédients) et moderne (dans sa présentation) pour satisfaire autant les papilles gustatives que les yeux de mes clients. Pour spécifier le côté « classique » de mon gâteau, je dirais que je ne change pas beaucoup les ingrédients, j'ajoute simplement au fond de la feuillantine et au milieu de la nougatine: ce qui apporte au gâteau un côté « craquant ». En ce qui concerne le côté « contemporain », là, il s'agit de se faire plaisir sur son aspect esthétique. Ce n'est pas forcément toujours la même chose, on essaie de s'identifier le plus possible avec la personne qui vous le commande pour pouvoir s'approcher au mieux de ses attentes.

Ma pâte à choux est faite de façon à rappeler les « churros », je donne alors de la côté craquant du gâteau. On peut très bien réaliser des Paris-Brest sous différentes textures, par exemple sous forme de vacherin, ce qui est également très fin et bon.

Pour la crème praliné, j'utilise le praliné à l'ancienne de Valrhona qui est confectionné avec des morceaux d'amandes caramélisées et écrasées dans une meule à l'ancienne, cela lui conserve toutes ses saveurs. J'y ajoute alors de la pâte de noisettes pour relever encore d'avantage son goût.

Pour ce qui est de la pâte à choux, elle me suit maintenant depuis une vingtaine d'années: elle est légère et craquante, donc évidemment interdiction totale de la changer! Elle est ni trop dure ni trop molle, ni trop salée ni pas assez... juste ce qu'il faut!

Si une personne désire un Paris-Brest plus contemporain, j'utilise alors la pâte à choux façon « churros ».

Le Paris-Brest est ce qu'on appelle un « classique de la pâtisserie », vous en trouvez dans toutes les bonnes pâtisseries. Pour ma part j'ai commencé la pâtisserie dans les années 80 où on alliait volontiers classique et moderne, il fait donc partie de ma carte et il n'en est jamais parti... C'est un gâteau qui a ses « fans », toutefois on en fait aujourd'hui moins qu'avant, même s'il demeure très présent les dimanches et jours de fêtes. »

## Angelo Musa, Pâtisserie des Rêves, Paris

« Notre Paris-Brest est de tradition quelque peu modernisée. À l'intérieur de chaque boule de crème, il y a un insert de praliné coulant. Notre praliné maison se compose de 60 % de fruits (avec un mélange de 50 % amande et

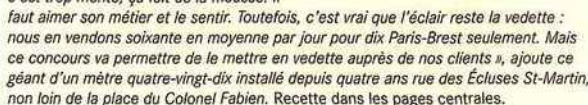


Vincent Haimet, maison Haimet, Paris 75010, est le lauréat du Concours du Paris-Brest 2009; un concours organisé par la Fédération des Pâtisseries de Paris - Ile-de-France qui a réuni 53 candidats.

Vincent Haimet participe à tous les concours, tout comme son chef pâtissier, Gilles Hauth qui lui a fini huitième: éclair, millefeuille, galette, baguette, croissant.

« C'est histoire de se motiver, de se remettre en question », confie ce quinquagénaire, pâtissier de formation qui a appris les bases chez Guy Vecher, à Vimoutiers (61).

« Nous proposons le Paris-Brest toute l'année, c'est un classique, on le fait tous les jours. La seule différence, c'est que j'ai juste rajouté du praliné (25 % amandes, 25 % noisettes) dans la crème pâtissière montée avec du beurre. Une crème pâtissière montée avec du beurre, c'est le top, mais si c'est trop monté, ça fait de la mousse. Il faut aimer son métier et le sentir. Toutefois, c'est vrai que l'éclair reste la vedette: nous en vendons soixante en moyenne par jour pour dix Paris-Brest seulement. Mais ce concours va permettre de le mettre en vedette auprès de nos clients », ajoute ce géant d'un mètre quatre-vingt-dix installé depuis quatre ans rue des Écluses St-Martin, non loin de la place du Colonel Fabien. Recette dans les pages centrales.



50 % noisette) et de 40 % de sucre. Après avoir cuit notre sucre à 117°C, nous versons les fruits bruts, on sable et ensuite on caramélise, on pousse la cuisson de façon à avoir une torréfaction des fruits parfaite. Ainsi, on obtient un praliné avec beaucoup de goût, ce qui réduit par la même occasion une sensation de trop sucré. Le mélange de fruits convient tout à fait au goût que l'on souhaite.

La recette de la pâte à choux reste classique, nous faisons juste au départ un mélange de 50 % d'eau et de 50 % de lait. Quant à la clientèle, je pense que les gens sont toujours très heureux de pouvoir manger un bon Paris-Brest, ils n'ont jamais oublié cela ! »

## N. Robert & D. Mathray, Pâtisserie Pain de Sucre, Paris

« Notre Paris-Brest est traditionnel dans le goût et innovant dans la forme (comme un éclair avec un croustillant vanille et noisette). Nous avons travaillé les textures, pâte à choux croustillante, éclats de noisettes torréfiées et surtout nous sommes très vigilants sur la qualité des noisettes exclusivement en provenance du Piémont. Nous faisons notre

praliné noisette maison afin de pouvoir maîtriser et choisir la torréfaction et le pourcentage de sucre. Notre pâte à choux est cuite quotidiennement et recouverte d'un croustillant maison. Les clients sont sensibles au retour des classiques sur notre carte, cela leur sert de référents. Étant classés comme créatifs, nous n'avons pas droit à l'erreur dans le monde des classiques. Cela renforce la crédibilité artisanale et aussi les desserts de créations, le fait de proposer des classiques de la pâtisserie française sous condition qu'ils soient au top. C'est le cas pour nous en ce moment des babas au rhum et des Paris-Brest juste relookés et retravaillés sans trahir leur identité. »

## Plutôt innovation

### Pascal Caffet, Pâtisserie Caffet, Troyes

« Notre Paris-Brest est résolument innovant », s'enthousiasme Pascal Caffet, MOF et champion du monde: « Nous nous sommes détachés de la forme traditionnelle de ce grand classique pour n'en garder que la base: la pâte à choux et le praliné. Autour de ces deux produits, nous avons imaginé une

forme originale et en accord avec notre temps : un Paris-Brest rectangulaire ! Nous avons fait le choix de confectionner notre Paris-Brest en cadre, pour conserver le moelleux de la pâte à choux et aussi son croustillant avec des amandes hachées et du sucre en grain. Notre praliné est entièrement maison avec des amandes torrifiées et caramélisées : et n'en déplaise à nos concurrents, notre praliné est sans doute le meilleur du monde ! Le Paris-Brest est toujours resté un grand classique plébiscité par notre clientèle, mais depuis qu'il a été repensé, il fait partie de nos meilleures ventes, et touche une clientèle beaucoup plus diversifiée (moins classique). Bons Troyens que nous sommes, nous n'avons pas manqué de rebaptiser ce classique. Chez Pascal Caffet vous dégusterez un Paris-Troyens, et non plus un Paris-Brest. »

## Arnaud Delmontel, Pâtisserie boulangerie Paris

« Mon Paris-Brest est innovant dans sa forme, et, traditionnel dans sa recette : pâte à choux, crème praliné allégée sur une base de crème au beurre. Il est différent des autres car il vient de chez Delmontel, gage de qualité... Plus sérieusement, nous avons voulu revoir le positionnement de la roue. En 100 ans il y a eu un bon technologique considérable dans les pneumatiques ! Pour conclure, le Paris-Brest est pour moi un des « gâteaux » qui peut rentrer au panthéon de la pâtisserie. J'ai voulu lui donner un petit « coup de jeune », un lifting sans trop toucher à l'intérieur. Que les jeunes qui passent devant ma boutique aient envie de le consommer, et, que les seniors puissent y retrouver le goût de leur enfance : en somme, un produit transgénérationnel. Je pense que le Paris-Brest que je fais dans ma pâtisserie boulangerie est à l'image de notre maison. Simple, bon, authentique, généreux, fait à base de matières premières de qualité : beurre AOC Charentes-Poitou, praliné pas trop broyé avec des petits grains de noisettes et d'amandes. Depuis que je me suis installé, j'ai toujours eu à ma carte ce gâteau, peut-être parce qu'il est bon et bien réalisé il a toujours eu du succès. »

## Jean-Michel Perruchon, Bellouet Conseil

« Ce Paris-Brest est nouveau, car j'ai apporté un côté exotique. Plutôt que d'utiliser la crème praliné, j'ai utilisé une crème à partir de pulpe ananas et de la crème chantilly pour alléger le tout. La pâte à choux est très traditionnelle. Enfin, oui, il y a un grand retour des classiques, comme les éclairs ou les religieuses aux fruits, les classiques revisités sont très appréciés par la clientèle. » Recette en pages centrales.

## Gérard Taurin, Lenôtre

« Le Paris-Mont-Blanc est plutôt dans le registre de l'innovation. On part sur une dacquoise plus moelleuse que la pâte à choux. Résultat, il est moelleux et glacé. Le praliné tradition est fait au dernier moment 50/20 noisettes amandes. Frais, on l'utilise tout de suite pour une meilleure diffusion de l'arôme. C'est un produit très gourmand ! » Recette en pages centrales.

## Damien Vidal, Chef pâtissier Hôtel Raphaël, Paris.

« Mon Paris-Brest est une innovation de par sa forme et sa garniture. J'ai travaillé sur les textures pour ne pas déguster que de la pâte à choux, et, une crème parfumée. Je travaille un praliné 100 % noisettes, ce qui lui donne ce goût si caractéristique. Je travaille la pâte à choux de façon traditionnelle. Je lui verse juste une goutte de lait en fin de réalisation, ce qui lui donne une texture plus lisse et une coloration légèrement plus soutenue au four. Avant de l'enfourner, j'y dépose un croustillant inspiré des croûtes d'herbe que les cuisiniers utilisent pour déposer sur leurs viandes ou poissons. »

Le Paris-Brest reste un classique qui revient de temps à autre sur notre chariot dessert. Je n'irai pas jusqu'à dire qu'il revient sur le devant de la scène. Mais, de façon générale la pâtisserie traditionnelle revient en force. Mes clients aiment la simplicité. Dès que l'on sort des sentiers battus, on le voit tout de suite, nous vendons moins de dessert sur le chariot. Le millefeuille, la tarte tatin, la bourdalou, et les pâtisseries à base de pâte à choux restent des desserts de valeur sûre. »



Paris-Brest d'Arnaud Delmontel.



Paris-Brest de Jean-Michel Perruchon.



Paris-Mont-Blanc de Gérard Taurin.



Paris-Brest de Damien Vidal.