

ELLE

PARIS
NOS
PÂTISSERIES
PRÉFÉRÉES



**MARINIÈRE,
BLAZER,
TRENCH...**

LE BCBG, C'EST
LE NOUVEAU SEXY

RAPIDES ET
DE SAISON
**8 RECETTES
VEGGIE
FACILES**

FORME
LES **ASTUCES** DES
FILLES **MINCES** ET
MUSCLÉES

DRÔLE, CHIC,
SYMPATHIQUE
**CAMILLE
COTTIN**
L'ACTRICE QUI
SECOUE LE CINÉMA
FRANÇAIS

PROSTITUTION
DES MINEURES
ALERTE DANS
LES COLLÈGES!

AMOUR, AMITIÉ,
CONFIANCE EN SOI
20 ANS APRES,
COMMENT
« SEX AND THE CITY »
CONTINUE À
NOUS GUIDER



FOOD

POUR UNE RELIGIEUSE BI-GOÛT...

SÉBASTIEN GAUDARD

○ ○ ○ À sa création, au XIX^e siècle, la religieuse était composée d'un chou au chocolat surmonté d'un plus petit, à la vanille, pour rappeler la robe noire des nonnes et leur coiffe blanche. Avec sa religieuse bi-goût en habit traditionnel, Sébastien Gaudard rend ses lettres de noblesse à la recette traditionnelle. Et s'applique à revenir à l'origine de tous ses délicieux gâteaux. De 4,90 à 6 € la pâtisserie individuelle. 1, rue des Pyramides (1^{er}). Tél. : 01 71 18 24 70.

POUR UNE CRÉATION FRUITÉE... **DES GÂTEAUX ET DU PAIN**

Dans cette échoppe sobrement habillée de noir, Claire Damon propose ses pâtisseries de haut vol. Cette ancienne de Fauchon, de Ladurée et du Plaza Athénée puise son inspiration dans la nature. Cela donne une gamme d'une dizaine de gâteaux suivant au plus près les saisons (amande/mandarine/fleur d'oranger; rose/pamplemousse; fraises/amande...). Pâtisserie individuelle à partir de 6 €. 63, boulevard Pasteur (15^e). Tél. : 06 98 95 33 18. desgateauxetdupain.com

POUR UN AMERICAN CAKE... **STONEY CLOVE BAKERY**

Les « gâteaux à étages », très peu pour vous ? C'est que vous n'avez pas encore



Sébastien Gaudard

goûté ceux de Cassandra Choi ! Cette pâtissière américaine nous réconcilie avec les classiques yankees : cakes arc-en-ciel, pies aux fruits de saison et, surtout, des cookies croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Le régime ? Ce sera pour demain ! Cookie 3 €, pies 6 € individuels, 40 € le grand.

71, rue Greneta (2^e). Tél. : 09 51 96 89 85. stoneyclovebakery.com

POUR DES PLAISIRS RÉGRESSIFS... **PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC**

Depuis qu'il a créé sa marque de pâtisserie avec l'ancien chef de la création de Fauchon, Benoît Couvrand, Cyril Lignac est devenu une référence des becs sucrés. Les créations aux goûts francs, voire un peu régressifs (éclair caramel, Equinoxe vanille/caramel/spéculoos, entremets noisette, tarte framboise...), pour un maximum de plaisir. Et, bonne nouvelle, pour se ravitailler encore plus facilement, il existe dorénavant cinq pâtisseries Cyril Lignac dans Paris ! Pâtisseries individuelles 5-6 €. 2, rue de Chaillot (16^e). Tél. : 01 55 87 21 40. gourmand-croquant.com

Cyril Lignac

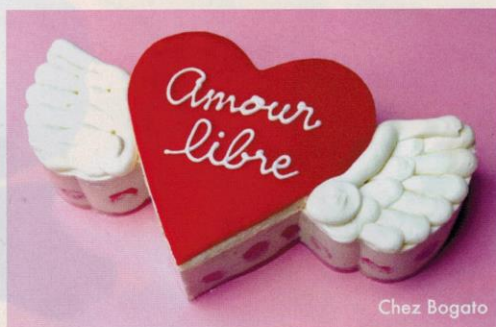


AGENDA SUCRÉ

Sugar Paris, le salon de la pâtisserie design, revient au Parc Floral de Paris du 20 au 22 avril.

Du 17 au 20 mai, les plus grandes stars du sucré (François Peret, Cédric Grolet, Christophe Michalak...) tiendront un resto spécial « desserts » à **Taste of Paris** : on s'inscrit dès maintenant sur paris.tastefestivals.com

Le sucre durable : tel sera le thème mis en avant pour la 4^e édition du **Bac Sucré** (bacsucré.com), rue du Bac (7^e), du 13 au 17 juin, événement ponctué d'ateliers, rencontres et dégustations autour des plaisirs du sucre. Le tout premier **Salon de la Pâtisserie** (lesalondelapatisserie.fr), qui se tiendra du 15 au 17 juin à la porte de Versailles, sous la présidence d'honneur de Pierre Hermé réunira 200 exposants, 50 cours de pâtisserie, 10 masterclass et 2 concours.



Chez Bogato

POUR UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À CROQUER... **CHEZ BOGATO**

Vous chercher de beaux (et bons) gâteaux ? Vous adorerez ceux d'Anaïs Olmer, qui font sourire petits et grands. Cupcake fantôme, sweetburger, sablé ourson ou pizza sucrées : il y en a pour tous les goûts ! Pour un anniversaire ou un événement, n'hésitez pas à commander une création sur-mesure. Gâteau individuel à partir de 4,20 €, cupcake 4 €. ■ 7, rue Liancourt (14^e). Tél. : 01 40 47 03 51. chezbogato.fr