

À TABLE...

Le mille-feuille

BON PLAN

PAIN D'OR



Hormis le classique, la boulangerie Pain d'Or propose différents parfums : caramel, banane, vanille et ses deux best-sellers, le chocolat et la fraise. « Malgré nos nombreux points de vente, nous faisons en sorte que les produits arrivent frais dans les enseignes. Nous commençons les cuissons à

4h pour assurer une livraison à 6h », affirme Wissam Nassrani, le chef pâtissier du groupe, qui prépare 500 mille-feuilles par jour en moyenne. *À partir de 3 500 LL pour un mille-feuille individuel.*

REVISITÉE

TARA BAKES



Tara Bakes, qui assure un service de traiteur et livraison à domicile, propose un mille-feuille entièrement fait maison. « C'est mon dessert préféré, donc je suis très attentive à la sélection des ingrédients. J'utilise un beurre français et des produits

frais et organiques. Les œufs viennent directement de mon poulailler », explique Tara, qui n'hésite pas à faire évoluer la recette traditionnelle en proposant un mille-feuille au caramel, son best-seller.

À partir de 30 000 LL le mille-feuille pour trois à quatre personnes.

TENDANCE

SLATE



Chez Slate, le restaurant de la rue Madrid à Mar Mikhaël, le mille-feuille à l'honneur cette saison est à la fraise. Le dessert est servi minute, avec une crème pâtissière et une pâte feuilletée faites maison. Les gousses de vanille sont importées de

Tahiti. « Nous utilisons une pâte sans sucre qui permet d'obtenir un bon équilibre des saveurs avec les fraises fraîches et la crème pâtissière », indique Dany Aprat, propriétaire des lieux.

19 500 LL le mille-feuille pour deux personnes.

CLASSIQUE

PÂTE À CHOUX



La pâtisserie Pâte à Choux, ouverte depuis 1956, propose 7 à 8 parfums différents. Celui au caramel et le mille-feuille au profiterole Saint-Honoré sont les deux best-sellers. Le chef Makram Rbeiz privilégie une approche classique de ce dessert :

« À vouloir trop moderniser, on perd parfois l'identité d'un dessert. Les éléments principaux d'un bon mille-feuille sont la fraîcheur, le respect des proportions et la qualité des matières premières. »

7 000 LL le mille-feuille pour une personne.

729 feuilles

Dessert incontournable de la cuisine française, le mille-feuille est composé d'une superposition de trois couches de pâte feuilletée séparées par de la crème pâtissière et d'un glaçage au sucre sur le dessus du gâteau. Son nom fait allusion au nombre de feuilles nécessaires à la réalisation du feuilletage qui le compose. Selon la méthode traditionnelle, le montage de la pâte feuilletée se fait en six étapes de pliage en trois, portant le nombre total de feuilletés à 729.

Nada Debs Designer



Pour moi, le mille-feuille parfait doit être très croustillant, presque brûlé avec trois couches de crème pâtissière. Le meilleur que j'ai mangé, c'était à Kobe, au Japon, où j'ai grandi. C'est là où j'ai mangé mon premier mille-feuille, dans une pâtisserie traditionnelle allemande. Ma mère avait l'habitude d'en commander un géant pour mon anniversaire. Je suis toujours nostalgique que je repense à son goût, son odeur et à la sensation de croquant sous la langue. Je n'ai jamais retrouvé un mille-feuille, où que ce soit dans le monde, qui soit capable de concurrencer celui-là.

En collaboration avec : **hodema** consulting services | www.hodema.net