



[ 1 ]

«/ With the help of Benoit Couvrand, who was pastry chef at Fauchon for ten years, Cyril Lignac has extended his empire with a place on the Rue Pancolet market: it opened in February and is Lignac's 11th pastry shop. Everything is as mouth-watering and luscious as we expect

from him. Equinox (a Lignac specialty with vanilla ganache, butter caramel centre and Speculoos biscuits), lemon tart, rum baba, spreads etc., and some pop-up recipes to keep whetting our appetites. 9 rue Bayen, 17° Tél. 01 55 87 21 40 www.lapatisserie-cyrlignac.com

**Pâtisserie Michalak**

En quittant la prestigieuse scène culinaire du Plaza Athénée, le champion du monde de pâtisserie mesure de nouvelles performances sucrées avec un café, une école master class et deux pâtisseries à son actif. Ses deux boutiques ultra bright affichent des records de gourmandises : les Klassicks (gâteaux 6-8 parts), les Kosmicks (dessert individuel servi en verrine), le Miss K (religieuse au caramel beurre salé) ou encore le Kalin (ours tendre au cœur gulmauve)... Tous homologués au «Klassement» Michalak !

1/ Cyril Lignac étend son empire sucré au marché Pancolet...

2/ Mathias Alet exprime son génie créatif au Saint James Paris.

3/ Le Paris-Brest au sésame de la Pâtisserie Thoumieux.

4/ Le cheesecake papilleuse du Plaza Athénée, signé Angelo Musa.

«/ The world pâtisserie champion is flexing his culinary muscles after leaving the prestigious Plaza Athénée. He now has a café, a master class school and two pastry shops. The pastries in the two light, bright shops break all records for freshness: Klassicks (6- to 8-slice cakes), Kosmicks (individual desserts in glass jars), Miss K (cream puffs with salted butter caramel) and Kalin (tender chocolate bears with marshmallow hearts) are well in line for the gold medal. 16 rue de la Verrerie, Paris 4°

Tél. 01 40 27 90 13  
8 rue du Vieux Colombier, Paris 6°  
Tél. 01 45 49 44 90  
christophemichalak.com

**Gâteaux Thoumieux**

En parfait agitateur culinaire, Sylvestre Wahid, qui a repris avec panache les rênes de l'empire Thoumieux, provoque un énième bouleversement de palais en nommant le jeune Alexis Lacroffe à la tête de la pâtisserie Gâteaux Thoumieux, située en face du restaurant gastronomique. On y découvre de nouvelles propositions toutes aussi gourmandes les unes que les autres, faisant l'apologie des sucres naturels (miel, concentrés de fruits...), telles que le cheese cake à la mangue ou bien la tarte poire-chocolat-châtaigne, spécialement pensée pour les intolérants au gluten.



© Helen Oudry

[ 3 ]

«/ Sylvestre Wahid, the perfect culinary troublemaker, has taken over the Thoumieux empire with panache, causing yet another upheaval by hiring young Alexis Lacroffe to head the Gâteaux Thoumieux pastry shop opposite the gastronomic restaurant Lacroffe has introduced some new foodie treats focusing on natural sugars (like honey and fruit concentrates). The mango cheesecake and the gluten-free pear-chocolate-chestnut tart are prime examples. 58 rue Saint-Dominique, Paris 7° Tél. 01 47 05 79 00 www.thoumieux.fr

**La Galerie du Plaza Athénée**

Le traditionnel tea time british se fixe à l'heure française dans l'espace miroitant de La Galerie, au beau milieu du Plaza Athénée. Cette collation 100 % sucrée de quatre-heures est à la mesure de son écrin : pâtisseries, friandises mais aussi fantaisies glacées, signées par le chef Angelo Musa, champion du monde de pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France. Et, pour ne rien gâcher, les volutes de harpes offrent une atmosphère des plus caressantes.



© Thomas Chikuma

[ 4 ]

**SAINT JAMES PARIS**

**Mathias Alet, pâtissier prodige**

Si son nom se fait encore – trop – discret auprès du grand public, cela fait déjà un moment qu'il fait du bruit dans le microcosme de la gastronomie parisienne. Originaire de l'Aveyron, ce jeune chef pâtissier, au futur plus que prometteur, a fait ses armes au Pavillon Ledoyen, où il a occupé durant deux ans le poste de sous-chef, au commandement du vaillant Christian Le Squer. Fort de cette expérience, il a décidé, au début de l'automne 2013, d'intégrer l'équipe du très sélect Saint-James Paris pour son premier poste de chef pâtissier. Depuis, Mathias Alet gamit au jour le jour le chariot de pâtisseries, destiné à régaler les convives du bar Bibliothèque, tout en composant la partition sucrée de la carte du restaurant gastronomique : cinq desserts dont trois créations autour des fruits de saison, une au chocolat et une dernière, au café. C'est là qu'il exprime tout son génie créatif, saturant les couleurs déjà acidulées des fruits, mettant le chocolat dans tous ses états et trouvant combinaisons de saveurs détonantes.

**Mathias Alet the pastry prodigy.** Though his name is not familiar to the general public, he has been much talked about in the microcosm of Parisian gastronomy of late. The future looks bright for this young pastry chef from the Aveyron region. He earned his stripes at Pavillon Ledoyen, where he spent two years as second chef to the gallant Christian Le Squer. Armed with that experience, he joined the highly select Saint-James Paris for his first job as pastry chef in 2013. Since then, Mathias Alet has daily filled the pastries trolley destined to tickle the tastebuds of gourmets in the hotel's Bibliothèque bar while also preparing the five desserts for the gastronomic restaurant's menu: three desserts based on the season's fruit, one featuring chocolate and one coffee-flavoured. And that's where his genius is fully expressed, saturating the already bright colours of the fruit, treating chocolate every way imaginable and finding astonishing combinations. And these desserts look absolutely beautiful on your plate.

43 avenue Bugeaud, Paris 16° – Tél. 01 44 05 81 81 – www.saint-james-paris.com



[ 2 ]