



# PALMARÈS



Les tartelettes ont été numérotées et dégustées à l'aveugle, selon une grille de critères précis.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO ET COLETTE MONSAT

## LES MEILLEURES TARTELETTES AU CITRON DE PARIS

EN 2015, SELON UN SONDAGE HARRIS INTERACTIVE POUR « LE PARISIEN », LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE ARRIVAIT EN 4<sup>E</sup> POSITION PARMIS LES DESSERTS PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS, APRÈS LA MOUSSE AU CHOCOLAT, LE FONDANT AU CHOCOLAT ET LE TIRAMISU. IL ÉTAIT TEMPS DE DÉBUSQUER LES MEILLEURS SPÉCIMENS PARISIENS.

Au risque de casser l'ambiance, sachez que ce dessert adulé des Français n'est ni originaire de Menton, eldorado des citrons, ni de la Sicile, île privilégiée où ces agrumes poussent allègrement, en version bio souvent. Non, la tarte au citron aurait été inventée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle par des Quakers (membres d'une communauté protestante pas vraiment riant), au Royaume-Uni. Plus tard, lorsque nombre d'entre eux migrèrent vers les États-Unis, elle fut vite adoptée sous le nom de *lemon pie*. Mais c'est seulement en 1806 qu'une pâtissière de Philadelphie, Elizabeth Goodwell, codifia la recette, encore très proche de celle

d'aujourd'hui. N'en demeure pas moins la question cruciale de la meringue qui divise les aficionados. Lors de notre précédent palmarès, en 2009, les tartes meringuées étaient quasi inexistantes chez les bons « faiseurs » alors que, pour l'anecdote, elles arrivaient en tête des ventes de surgelés. Cet hiver, en revanche, elles jouent à égalité avec les classiques non chapeautées, s'offrant même des variations libres et hybrides où la meringue vit sa vie de façon quasi indépendante, sortes de « gâ-tartes », comme les surnomme le chef-pâtissier Benoît Castel, qui a supervisé notre dégustation (voir *interview page 18*).

Le paysage sucré a considérablement changé à Paris, ces dernières années. Nous avons donc pris le parti de privilégier de nouveaux pâtisseries qui n'étaient jusqu'alors pas présents dans nos palmarès. C'est ainsi que Thierry Marx, Yann Couvreur, Le Boulanger de La Tour et Gilles Marchal entrent pour la première fois dans notre top 10, aux côtés d'autres professionnels prestigieux comme Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, notre gagnant), Arnaud Lahrer, Sébastien Gaudard, Ladurée (dont Claire Hetzler a pris la tête de la création en 2015), Pierre Hermé ou encore Cyril Lignac. ■ **C. M.**



NOTRE TOP 10		ASPECT (SUR 5)	TEXTURE (SUR 5)	GOUT (SUR 5)	RAPPORT QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EUROS)
1	<b>DES GÂTEAUX ET DU PAIN</b> 89, rue du Bac (VII <sup>e</sup> ). Tél. : 01 45 48 30 74.	4,5	4,5	4,5	4	17,5	5,80 €
2	<b>ARNAUD LAHRER</b> 57, rue Damrémont (XVIII <sup>e</sup> ). Tél. : 01 42 55 57 97.	4,5	4,5	4	4	17	5,90 €
3	<b>BOULANGERIE THIERRY MARX</b> 51, rue de Laborde (VIII <sup>e</sup> ). Tél. : 01 45 22 95 20.	4,5	4	4	4	16,5	4,90 €
4	<b>SÉBASTIEN GAUDARD</b> 22, rue des Martyrs (IX <sup>e</sup> ). Tél. : 01 71 18 24 70.	4,5	4	4	3,5	16	5,20 €
4 EX AEQUO	<b>LADURÉE</b> 16, rue Royale (VIII <sup>e</sup> ) Tél. : 01 42 60 21 79.	4	4,5	4	3,5	16	6,50 €
4 EX AEQUO	<b>PIERRE HERMÉ</b> 72, rue Bonaparte (VI <sup>e</sup> ). Tél. : 01 43 54 47 77.	4,5	4	4	3,5	16	6,20 €
7	<b>YANN COUVREUR</b> 137, avenue Parmentier (X <sup>e</sup> ). Tél. : 06 05 97 63 01.	4,5	3,5	3,5	4	15,5	4,80 €
7 EX AEQUO	<b>PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC</b> 24, rue Paul-Bert (XI <sup>e</sup> ). Tél. : 01 55 87 21 40.	4	4	3,5	4	15,5	5,50 €
9	<b>LE BOULANGER DE LA TOUR</b> 2, rue du Cardinal-Lemoine (V <sup>e</sup> ). Tél. : 01 43 54 62 53.	4	3,5	3,5	4	15	4,90 €
9 EX AEQUO	<b>GILLES MARCHAL</b> 9, rue Ravignan (XVIII <sup>e</sup> ). Tél. : 01 85 34 73 30.	4,5	4	3,5	3	15	5,60 €
<b>ET LES AUTRES...</b>							
11 <sup>e</sup> <b>CARL MARLETTI</b> 51, rue Censier (V <sup>e</sup> ). Tél. : 01 43 31 68 12. Prix : 4,80 € (simple) et 5,20 € (avec meringue). <b>14,5/20</b>							
11 <sup>e</sup> <b>EX AEQUO FARINE&amp;O</b> 153, rue du Faubourg-Saint-Antoine (XI <sup>e</sup> ). Tél. : 01 43 07 77 58. Prix : 3,50 €. <b>14,5/20</b>							
13 <sup>e</sup> <b>CARETTE</b> 25, place des Vosges (III <sup>e</sup> ). Tél. : 01 48 87 94 07. Prix : 5,20 €. <b>13,5/20</b>							
14 <sup>e</sup> <b>LA PÂTISSERIE DES RÊVES</b> 93, rue du Bac (VII <sup>e</sup> ). Tél. : 01 42 84 00 82. Prix : 6,80 €. <b>13/20</b>							
15 <sup>e</sup> <b>SECCO</b> 12, rue Mabillon (VI <sup>e</sup> ). Tél. : 01 43 54 16 93. Prix : 4 €. <b>12,5/20</b>							
16 <sup>e</sup> <b>UTOPIE</b> 20, rue Jean-Pierre-Timbaud (XI <sup>e</sup> ). Tél. : 09 82 50 74 48. Prix : 3,60 €. <b>11/20</b>							
17 <sup>e</sup> <b>LAURENT-FAVRE MOT</b> 12, rue Manuel (IX <sup>e</sup> ). Tél. : 01 40 16 13 36. Prix : 5 €. <b>10,5/20</b>							

## LE PRINCIPE

**Test** Ce palmarès comportait deux principales difficultés. Les tartes au citron faisant partie des desserts préférés des Français, elles sont donc présentes dans (presque) toutes les pâtisseries. Et pour corser l'affaire, elles existent en deux versions, avec ou sans meringue, dans des proportions quasi identiques. Nous avons donc « panaché » notre échantillon pour représenter ces deux tendances, tout en mélangeant adresses institutionnelles et petits nouveaux, afin de rendre compte de l'effervescence sucrée qui règne à Paris. Nous avons retenu dix-sept adresses, écartant de grandes enseignes qui ne propo-

saient pas de tartelettes classiques comme Hugo & Victor (citron vert), Sébastien Dégardin (moelleux au yuzu), Aoki (avec praliné), Pouchkine (yuzu, guimauve)...

**Méthode** Les tartelettes ont été achetées de façon anonyme par les journalistes du Figaroscope, le matin même de la dégustation. Elles ont ensuite été numérotées et dégustées à l'aveugle, en présence du chef pâtissier Benoît Castel.

**Critères retenus** Nous en avons sélectionné quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect visuel (forme, régu-

larité de la crème et/ou de la meringue), texture de la pâte qui ne doit être ni ramollie ni détrempée par la crème et enfin rapport qualité-prix. Les tarifs des tartes variant de 3,50 € à 6,80 €, ce dernier critère a permis de pondérer les trois précédents.

**Résultats** Les scores se révèlent très serrés entre les dix premiers, prouvant s'il en était besoin que les tartelettes au citron se portent bien à Paris. Celles de Claire Damon (Des Gâteaux & du Pain, VII<sup>e</sup>) ont néanmoins fait l'unanimité autant par la qualité de leur pâte que par l'équilibre des saveurs, parfaitement maîtrisées. ■ **C. M.**