



Actualités | **Tendance**

Quand le sucré se pique de fumé(e)

Tendance, la fumaison s'aventure jusque dans les laboratoires pâtisseries pour des accords inédits.

DES VIANDES AUX POISSONS, DES SAUCES AUX FROMAGES, des thés aux whiskies, les saveurs fumées ont la cote. Et loin de se cantonner au salé, ces arômes de bois brûlé donnent désormais de la profondeur aux desserts. A Paris, le MOF pâtissier-chocolatier Arnaud Larher (voir notre reportage p. 42) a lancé une collection autour du chocolat noir – d'origine Madagascar ou Pérou, 64 % de cacao

minimum – fumé à froid au bois de hêtre. A la carte : une galette, un macaron, une tablette et des bonbons, dévoilant « des notes complexes, tantôt fruitées, tantôt avec une légère pointe d'acidité. » Son confrère Emmanuel Ryon a également investi dans un fumoir pour « infuser » ses crèmes glacées vanille de Papouasie fumée et chocolat fumé du Mexique. « La combustion des copeaux de bois dégage une fumée qui

vient subtilement parfumer, en deux, trois ou quatre jours, les gousses de vanille et les morceaux de chocolat. Un mode opératoire révélant une autre perception des saveurs », note l'artisan. Originales, ces crèmes glacées se dégustent en coupe, en cornet ou en entremets, dans sa boutique du Marais, Une glace à Paris. Pionnier du genre, le cigare croustillant de la Maison Rostang intègre lui du tabac de la Havane. Pilier des desserts

du restaurant parisien, il se compose d'une tuile fine, réalisée à partir d'une « crème pâtissière, mélangée à un cigare mixé », précise son chef, Nicolas Beaumann. Cet appareil est étalé sur une plaque puis passé au four. Une cuisson qui lui confère son arôme de cigare fumé. Juste coloré, il est ensuite roulé et garni d'une mousseline au cognac. Une douceur boisée avec une touche d'amertume. Original ! ❖ **B.G.**



A la Maison Rostang, le cigare croustillant aux notes boisées est servi avec une glace au Marsala.