

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DE PÂTISSIER

Depuis 1978



ACTUALITÉS P. 6-10 et 60-62

2 NOUVELLES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES
LE RETRAIT EN LIBRE-SERVICE
20^e FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

REPORTAGES P. 20-29

JÉRÔME LANGILLIER, RHÔNE
LA PÂTISSERIE DE MA FILLE, GIRONDE
SÉBASTIEN FENEYROL, FLORIDE

RECETTES CENTRALES

& 2 PAS À PAS P. 31-48

SPÉCIAL SAINT-HONORÉ



REPORTAGE Nouvelle-Aquitaine, Gironde, Arcachon

LA PÂTISSERIE DE MA FILLE

L'aventure rebondit de plus belle pour l'hôtel Ha(a)itza qui, après La Pâtisserie de Famille en 2016 au sein de l'établissement 5 étoiles du Pyla-sur-Mer, a ouvert en 2023 une seconde pâtisserie-salon de thé au centre-ville d'Arcachon. Sur la place des Marquises, un plus large public découvre les petits gâteaux signature du chef pâtissier Antony Prunet dans un décor signé Philippe Starck.

Par Franck Lacroix • Photos : Nicolas Anetson & FLX

À la Pâtisserie de Ma Fille, le créateur Philippe Starck a imaginé une parenthèse poétique et raffinée dans une ambiance chaleureuse et délicate : marbre élégant, bois peint aux couleurs pastel, carreaux de ciment, charmantes banquettes aux tissus fleuris. Les tons sont doux et la lumière tendre, le lieu s'ouvre sur la gauche avec une imposante vitrine pâtissière stylée de neuf mètres tout en profondeur, et offre sur la droite une quarantaine de places assises pour les déguster. On y petit-déjeune et déjeune salé en service continu à partir de 12 h, et l'on goûte tout au long de la journée, tous les jours.

Depuis décembre dernier, toutes les générations se pressent à cette nouvelle adresse de Sophie, William et Thomas Téhoueyres, dont Antony Prunet, 30 ans, est le chef pâtissier à la tête d'une brigade de dix personnes. L'aventure a commencé en 2016 et repart de plus belle pour le chef pâtissier de l'hôtel Ha(a)itza, avec Sophie et William Téhoueyres, propriétaires également de la Co(o)rnichon à dix petites minutes à pied, dont la vue est unique sur le bassin d'Arcachon. Sept ans après l'ouverture de la Pâtisserie de Famille et quatre mois

après celle de la Pâtisserie de Ma Fille, le chef pâtissier a le sourire et il a de quoi. Secondé par son fidèle bras droit, le pâtissier Romain Breton, sa brigade de 10 personnes assure les petits-déjeuners des deux hôtels, les desserts du café Ha(a)itza face à l'hôtel où se niche la pâtisserie-salon de thé La Pâtisserie de Famille et le laboratoire de production.

Au cœur de la ville d'Arcachon, La Pâtisserie de Ma Fille a su convaincre la clientèle qui n'osait pas entrer dans l'hôtel 5 étoiles, d'autant qu'elle est située en cœur de ville et en bordure du marché d'Arcachon, avec ses nocturnes du mardi au vendredi en été.

Ce pari déjà gagnant démontre le choix pertinent d'une carte où les clients retrouvent tous les classiques de la pâtisserie dominicale des repas de famille. Des gâteaux intemporels qui convoquent les souvenirs d'enfance revisités sans sucre ajouté – hormis la vanille et le praliné –, et surtout deux saveurs maximum, pour des goûts francs aux textures fondantes : Paris-Pyla, religieuse chocolat-praliné, mont-blanc, millefeuille, baba au rhum, tarte citron yuzu, pavlova, succès, éclair, ainsi qu'une sélection

de gâteaux faciles à emporter pour un goûter sur la plage ou une balade en bateau sur le banc d'Arguin : canelés, cookies, fondants, cakes, tartes et clafoutis. Le succès est donc logiquement au rendez-vous avec la clientèle très familiale des villas avoisinantes, les Bordelais en congé de fin de semaine et les Parisiens en vacances qui préfèrent à 80 % les petits gâteaux pour mieux se régaler, et ça tombe bien : les entremets sont sur commande.

Au rayon des vedettes, son Paris-Pyla est indétrônable depuis huit ans avec jusqu'à 600 exemplaires vendus chaque jour pendant la saison estivale. C'est aussi le gâteau signature de l'hôtel Ha(a)itza et de la Co(o)rnichon, avec son savoureux praliné ultra léger. La religieuse chocolat-praliné s'élève sur trois choux dans un esprit de partage, où chaque partie se détache : une pâte à choux dressée en couronne

avec un craquelin et un cœur de praliné pur, le disque de chocolat doré donnant du chic et le crémeux chocolat dissimulé dans la couronne.

Son baba au rhum prend la forme d'un cannelé avec une ganache montée à la vanille et au rhum. Sa pâte à baba, qui est aromatisée agrumes et vanille, gonfle une nuit dans un sirop à 60 °C. Enfin, il utilise un gel pour lui donner cet aspect brillant gourmand (voir sa recette dans le carnet central spécial *Alcool & Baba* du Journal du Pâtissier n° 504).

Pour ses longs et très fins éclairs de 19 cm, la pâte à choux est au lait et le dressage fait à la main. Entre tradition et innovation, Antony Prunet propose une pâtisserie qui régale tous les publics de gourmets et gourmands. Les clients en redemandent alors que la saison n'est pas encore commencée... Elle n'est pas belle, la vie ?

LA PÂTISSERIE DE MA FILLE

Place des Marquises, 33120 Arcachon

Ouvert tous les jours de 8 h à 19 h

Site : www.patisseriedemafille.com

Parmi les meilleures ventes



PARIS-PYLA

A. P. : « Depuis 2016, c'est la pâtisserie vedette de l'été. Pâte à choux, craquant chocolat, ganache montée praliné, amandes et noisettes sablées. » Individuel, pour 4 et 6 personnes, 30 et 45 €.



BABA AU RHUM

A. P. : « C'est un baba imbibé au vieux rhum, avec une ganache montée à la vanille et au rhum. Sa particularité, c'est d'être en moule de cannelé, et la pâte à baba, aromatisée agrumes et vanille, gonfle une nuit dans un sirop à 60 °C. J'utilise enfin un gel pour lui donner un aspect brillant gourmand. » (Voir sa recette dans le carnet central spécial *Alcool & Baba* du Journal du Pâtissier n° 504.)



LA RELIGIEUSE CHOCOLAT-PRALINÉ

A. P. : « C'est un autre classique de la maison, dans un esprit de partage avec trois choux. Chaque partie des trois étages se détache. C'est une pâte à choux dressée en couronne avec un craquelin et un cœur de praliné pur. Le disque de chocolat doré donne du chic, et le crémeux chocolat est dans la couronne. » En vitrine, la religieuse est entourée par les éclairs très longs et fins (19 cm x 3 cm environ). Éclair chocolat (crémeux chocolat grand cru Vietnam et chocolat craquant), éclair café (crémeux et gel au grand cru de café, croustillant café).