

# femina

version

**Le Journal  
du Dimanche**

femina.fr

N° 563 - Supplément du Journal du dimanche n° 3444 du 13 janvier 2013 - Ne peut être vendu séparément - Prix marqué sur le quotidien - Commission paritaire n° 0415 C 86368 - ISSN n° 0242-3065



# RUFO

IL LEUR FAIT  
AIMER L'ÉCOLE

**FACE À FACE  
FABRICE LUCHINI  
ET LAMBERT WILSON  
UN SACRÉ DUO !**

# L'ŒUF

**UN EFFET  
BOEUF**

**BEAUTÉ**  
En avant-première  
les nouveautés que  
vous allez adorer

*spécial*

# Collections

**PARIS & MOI**

Des éclairs à savourer  
et des éclats de rire à partager

Semaine du 14 au 20 janvier 2013

# DOUCE ANNÉE...

Pas question de broyer du noir. Pour adoucir le quotidien rien de tel que de croquer sucré.

## LA PÂTISSERIE QUI NOUS FAIT SALIVER

### COLOROVA

Ce nouveau salon de thé donne la pêche! Guillaume Gil et Charlotte Siles, ses créateurs, n'ont négligé aucun détail côté déco pour mettre leurs gâteaux en valeur. Coup de maître : la cuisine vitrée dans laquelle on voit travailler Guillaume. Passé par le Plaza et le Terrass Hotel, ce grand professionnel a imaginé pour sa boutique des recettes merveilleuses comme la tartelette au caramel ou encore la religieuse à la verveine. Un conseil : goûtez tout! AF-M Tarte caramel, 5,50 €; religieuse, 3,80 €. 47, rue de l'Abb-Grégoire, 6°.

## LE NOUVEAU CHOUCHOU : L'ECLAIR

DEUX SPOTS consacrés à cette pâtisserie viennent d'éclorre dans la capitale.

### L'ECLAIR DE GÉNIE

Christophe Adam, ex-chef pâtissier chez Fauchon, ouvre une boutique consacrée à son gâteau fétiche. Façon tarte au citron-yuzu, vanille-noix de pécan... Au total, 10 versions qui varient selon les saisons. Le pompon? Une cave à truffes dont les saveurs sont coordonnées aux éclairs. Génial! VZ L'éclair, 4,50 €. 14, rue Pavée, 4°.

### L'ATELIER DE L'ECLAIR

C'est une adresse du tonnerre! Un espace au look industriel avec briques noires, gaines de ventilation en Inox, écrans plats, vitrines suspendues, cuisine apparente... où l'on n'achète que des éclairs. Loïc Bret a mis au point 19 recettes sucrées et salées en 4 tailles différentes - de 8 à 30 cm -, du classique chocolat au plus osé saumon à l'aneth en passant par le caramel, les fruits de saison, le jambon-comté

ou le tomate-mozzarella... Impossible de résister à ces gourmandises. AF-M De 2,80 à 45 €. 16, rue Bachaumont, 2°.



## ÇA ROULE POUR

### CATHERINE KLUGER

Après le succès de sa fabrique de tartes, rue du Forez, Catherine Kluger a décidé de tout changer. Elle a fermé cette adresse pour ouvrir une fabrique-atelier-take away. Puis elle va sillonner les routes de France avec un food truck financé par My Major Company. En attendant, filez tester sa quiche lorraine revisitée ou sa tarte au chocolat, façon moelleux relevé par le craquant de fèves de cacao caramélisées et concassées. VZ La tarte, à partir de 18 €; la part de tarte salée, 6 €; la part de tarte sucrée, 5 €. Tartes Kluger, 15, rue Trousseau, 11°. Rens. sur [mymajorcompany.com/projects/food-truck-tartes-kluger](http://mymajorcompany.com/projects/food-truck-tartes-kluger).

## C'EST DU GÂTEAU...

... RUE DES MARTYRS! Envie de pâtisseries, de chocolats, de marmelades? Rendez-vous dans ce coin du 9°, mine de la gourmandise. A côté des pâtisseries Delmontel et Gaudard, de La Chambre aux Confitures, du salon de thé British Rose Bakery ou encore de Popelini, voici nos trois coups de cœur.

### Henri Le Roux

Le chocolatier et caramélière breton s'est installé en 2011 à Saint-Germain-des-Prés. Succès oblige, il ouvre une autre boutique au n° 24 de la rue des Martyrs. Même décor épuré pour ses recettes de chocolats et de caramels. A goûter d'urgence : ganache parfumée au pommeau et caramel au cassis. FL Caramels, 7,20 € les 100 g; chocolats, 9,80 € les 100 g.



### La Maison Landemaine

La fameuse boulangerie aux cinq enseignes s'est implantée il y a quelques années au n° 26. Et du coup, on a tendance à l'oublier, on la connaît surtout pour son pain d'antan et on ignore souvent qu'elle est la reine des tartes feuilletées aux fruits. Selon les saisons, goûtez à celles aux poires, aux abricots ou encore aux prunes. FL Tarte individuelle, 2,90 €.

### La Fabrique à Cookies

Arrêt obligatoire au n° 47. Derrière la façade aux lettres orangées et sur les présentoirs en fer forgé, vous découvrirez les alléchantes spécialités de cette boutique. Chaque jour, neuf biscuits

faits maison sont proposés : choco-noisette, caramel au beurre salé ou encore marrons d'Ardèche. FL

Cookies, 2 € l'unité;

12 € les 8; 15 € les 12.

Possibilité de

livraison

dans tout

Paris en 2 h.

