



## Spots SUCRÉS

### Global goodies

Trois nouvelles pâtisseries aux inspirations d'ici et d'ailleurs.

*Three new pastry shops with international inspirations.*



De haut en bas : La Goutte d'Or, pâtisserie de Yann Menguy. Dorayakis au praliné, chez Tomo. Les douceurs d'outre-Atlantique de Stoney Clove Bakery.



IL L'A VOULU à mi-chemin entre la pâtisserie traditionnelle et le coffee-shop... Un lieu de vie pour gourmands et gourmets. Le chef pâtissier Yann Menguy a volontairement choisi de s'installer dans ce XVIII<sup>e</sup> populaire, vibrant et plein d'énergie pour offrir le meilleur de ses créations. Ses desserts signature incontournables sont La Goutte d'or (chocolat et sarrasin) ou Le Miel, délicat entremets avec fromage blanc, miel, banane et citron vert. Et bien sûr, on se régale de pâtisseries fidèles aux saisons, comme cette pavlova framboise rhubarbe, aérienne et pleine de fraîcheur.

☛ LA GOUTTE D'OR, 183, rue Marcadet, Paris XVIII<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)7 60 35 10 13.

LE DORAYAKI? Cette douceur nipponne très populaire au pays du Soleil-Levant est la star de cette pâtisserie franco-japonaise lancée par Romain Gaia, rejoint par Takanori Murata. Ces deux chefs ont eu l'envie de la revisiter, de la twister, garnie de ganaches légères – celle au citron basilic est à tomber – ou plus traditionnelle, en version pâte de haricot rouge azuki qui ravit les puristes. Mais là aussi, place à la créativité : on succombe de plaisir avec les étonnants dorayakis à la fleur de sel de Guérande, ceux au matcha ou à la ricotta parfumée au yuzu.

☛ TOMO, 11, rue Chabanaï, Paris II<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 40 41 96 72. patisseriecortomo.fr

UNE BOUTIQUE grande comme un mouchoir de poche, habillée de couleurs tendres, un comptoir rempli de douceurs aux accents d'outre-Atlantique... La pâtisserie américaine de Beth Beji et Philip Andelman, ouverte depuis deux mois, affole la planète sucrée parisienne. Concoctés par la chef Cassandra Choi, les brownies, red velvet cakes, lemon bars et autres ding-dongs distillent du bonheur. Mais attention : si l'on traverse tout Paris pour les acheter, impossible d'y résister jusqu'à chez soi!

☛ STONEY CLOVE BAKERY, 71, rue Greneta, Paris II<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)9 51 96 89 85. stoneyclovebakery.com. TEXTES FRANÇOISE HA VINH - PHOTOS VALERIA FUSALI



PASTRY CHEF Yann Menguy chose a vibrant, authentic neighborhood in Montmartre as the location for La Goutte d'Or. Part traditional *pâtisserie* and part coffee shop, it features creations like his signature Goutte d'Or (chocolate and buckwheat), the delicate Le Miel (cream cheese, honey, banana and lime) and seasonal treats like an ethereal meringue pavlova with raspberry and rhubarb.

TOMO is a Franco-Japanese pastry shop run by chefs Romain Gaia and Takanori Murata. Their specialty is the *dorayaki*, a popular confection from Japan that they reinterpret with different fillings: matcha, yuzu-flavored ricotta, an irresistible lemon-basil ganache... And, to the delight of purists, the traditional sweet red bean paste.

A TINY SPACE with a pastel décor, a counter brimming with brownies, cookies, puddings... Opened just two months ago, the American pastry shop Stoney Clove Bakery is already a big hit among sweet-toothed Parisians. But beware: it's well worth crossing town for chef Cassandra Choi's red velvet cake, lemon bars and s'mores, but utterly impossible to resist eating them on the way home!