



Sébastien Gaudard

À la Pâtisserie des Martyrs comme au Salon de Thé-Pâtisserie des Tuileries, Sébastien Gaudard fête Pâques avec tradition. Dans la religion chrétienne, l'agneau symbolise les vertus d'innocence, de douceur et de bonté. Découverts en 4 intensités différentes (ivoire, ivoire caramélisé pointe de sel, lait 29 % et noir 68 %), **ses agneaux et agnelets** 11 jouent tout en nuances entre notes épicées, arômes de cacahouates intenses, ou encore sur les pointes de caramel lacté en touches

café. L'agneau 52 €, le duo agneau et agnellet 57,50 €. On retrouve l'Agneau pascal avec son biscuit génois aux œufs et zeste de citron (11 et 15 € le grand modèle); des saveurs également déclinées en forme de lièvre (13 €). Pour les entremets, il propose **les Nids en chocolat** 12. Le Nid avec Meringue vanille, chocolat en mousse et en copeaux (39 € pour 6 personnes; 52 € pour 8 personnes). Et le Nid Meringue, compotée de fraises et rhubarbe, crème fouettée à la vanille et copeaux de blanc (39 €

pour 6 personnes; 52 € pour 8 personnes). Pour les sujets qui sont moulés dans la collection du début XX^e siècle héritée de son père, il y a les coqs, **les poules** 13, les œufs et les poissons d'avril; des sujets garnis et moulés à la main par la maison à partir de 7,50 €. Enfin, Sébastien Gaudard propose une gamme d'œufs en chocolat sous les ors d'une coquille finement craquelée pour le chocolat au lait, ou sous les reflets cuivrés pour le chocolat noir (à partir de 7,50 €).



L'Éclair de Génie

Le **Canard de Pâques** 14 est le nouveau lapin de Pâques de Christophe Adam, la preuve, le retour avec 30 modèles aux couleurs pop - Chocolat Noir, Lait, Dulcey, Blanc : 9 € pièce.

Le chef propose également 2 boîtes garnies de mini-œufs au chocolat version œufs de caille ou tout chocolat. La Boîte de 6 mini-œufs de caille 15 (praliné amandes-noisettes, 6 €) et la Boîte de 12 mini-œufs multichocolats (17 €).



Jean-Paul Hévin

C'est à l'occasion de la Saint-Valentin que Jean-Paul Hévin, M.O.F. Pâtissier et Relais Desserts, a lancé deux entremets pour 2 personnes (15,40 € pièce). Le **Croque-Madame** 16 avec un Biscuit sans gluten au chocolat, Mousse chocolat Grand Cru du Belize, Biscuit à la châtaigne, Crème caramélisée au fruit de la passion. Le **Croque-Monsieur** 17 conjugue un Biscuit cacao aux amandes imbibé au whisky, Mousse au chocolat au lait et à la fève de cacao, Mousse au chocolat noir Grand Cru du Brésil.

Outre ses moulages d'**Escarpin** en chocolat noir 68 % (62 € pièce) et ses **Lunettes Love Glasses** 18 au chocolat noir 58 % (24 €), il propose aussi une boîte **Réserve Saint-Valentin** 19 de 16 bonbons : ganache chocolat au lait infusée au basilic et yuzu; ganache chocolat noir infusée au laurier et fruits rouges; ganache chocolat noir au caramel et à la bergamote; praliné aux amandes, noisettes et citron vert. 19 € la boîte.

Hugo & Victor

Le Chef Pâtissier Hugues Pouget met à l'honneur le pamplemousse et l'orange sanguine dans deux tartes rafraîchissantes à souhait. La **Tarte Pamplemousse Hugo & Victor** 20 est composée d'une pâte sablée à la poudre d'amandes, d'une crème d'amande, d'un crémeux de pamplemousse bitter recouvert de suprêmes de pamplemousse frais. Plusieurs formats : individuelle 7,20 €, pour 4 personnes 39 €, pour 6 personnes 49 €, et pour 8-10 personnes 65 €.

La **Tarte à l'Orange Sanguine Hugo & Victor** 21, toutes en fraîcheur, allie quant à elle la pâte sucrée, crème

d'amande, crémeux orange sanguine et gelée orange sanguine. Tarte individuelle 7,20 €, pour 4 personnes 39 €, pour 6 personnes 49 €, 8-10 personnes 60 €.

