

Mythique, cet entremets de pâte à choux mi-croustillante, mi-moelleuse garnie de crème pralinée fait oublier qu'il doit sa forme imitant une roue de vélo à du merchandising. Et s'il est certainement le premier exemple de « cake design » – bien avant l'invention du concept ! –, le paris-brest reste en tête, car son secret... c'est sa gourmandise renouvelée.



Paris-brest

La roue du succès

TEXTE ÈVE JUSSEAUME ILLUSTRATION INA PHOTO ALBAN COUTURIER

Le plat

Les « cake design » réussis – des gâteaux aussi bons que beaux – se comptent sur les doigts d'une main. Parmi les plus notables figure « La cerise sur le gâteau » de Pierre Hermé – une sculpturale part de gâteau géante, créée en 1993 avec le designer Yan Pennor's, surmontée d'une cerise. Un graphisme épuré, loin de la roue de vélo demandée en 1910 à Louis Durand, boulanger à Maisons-Laffitte, par le « parrain de la bicyclette », Pierre Giffard. Ce journaliste à l'origine de la course cycliste Paris-Brest-Paris – une boucle de 1200 km destinée à promouvoir les vélos modernes – est alors confronté à la concurrence du Tour de France (initié par *L'Auto*, ancêtre de *L'Équipe*, en 1903). Avec cette commande de gâteau judicieusement baptisé paris-brest, ce précurseur du marketing moderne espère remporter la bataille de l'image. La renommée du chou au parfum de praliné dépassera largement celle de la course...

À Maisons-Laffitte, la maison Durand et Fils continue de proposer le paris-brest en deux versions, l'une individuelle de forme ovale de selle de vélo – qui n'a pas fait florès – et l'autre à partager – la fameuse couronne parsemée d'amandes effilées. Une recette dans l'air du temps : depuis le milieu du XIX^e siècle, on se rue sur les entremets à base de pâte à choux garnis de crème pâtissière (tel l'éclair) ou chiboust (comme le saint-honoré). Rempli de crème mousseline ou au beurre, le paris-brest est de toutes les assiettes, avant de poursuivre une carrière de dessert du dimanche un peu roboratif. Et ce, jusqu'en 2009, année où Philippe Conticini présente ses interprétations dynamisées des grands classiques. Sa revisite à la saveur intense de praliné du paris-brest, relooké avec des petits choux bien croquants à la crème allégée, est plébiscitée... La boucle est bouclée : de nouveau imité et décliné à l'envi, le paris-brest reste bien installé sur la route du succès. **G&M**

Secrets de pralins

Mélange de sucre cuit et de fruits secs torréfiés, le praliné donnant sa typicité au paris-brest tient son nom du comte du Plessis-Praslin. C'est un de ses employés qui, au XVII^e siècle à Montargis, met au point une recette d'amandes enrobées de sucre caramélisé, les pralines. De là sont dérivés le pralin et la pâte de praliné, le premier étant un mélange d'amandes et de noisettes caramélisées grossièrement concassées, tandis que la seconde est obtenue après un fin broyage. En pâtisserie, le praliné se compose généralement de 50% de sucre, 25% de noisettes et 25% d'amandes. Pour obtenir le goût intense de son praliné, Philippe Conticini porte la proportion de fruits secs à 69%.

Largement imitée depuis, l'idée géniale de Philippe Conticini a été d'alléger la crème pralinée du paris-brest de 70% de son beurre – qu'il a remplacé par de l'air grâce à la gélatine – et d'ajouter une touche de praliné pur. Après une esthétisante couronne de petits choux, le chef parmi les plus novateurs au monde réalise désormais sa version dans la forme originelle du gâteau.

Paris-brest

MAISON PHILIPPE CONTICINI PARIS – PHILIPPE CONTICINI

POUR

4 personnes

PRÉPARATION

45 minutes

CUISSON/REPOS

1 h 15 / 1 h

INGRÉDIENTS

Praliné

- 150 g de noisettes entières brutes
- 150 g d'amandes entières brutes
- 200 g de sucre en poudre
- 5 cl d'eau

Craquelin

- 64 g de farine T55
- 64 g de cassonade
- 52 g de beurre

Pâte à choux

- 12,5 cl d'eau
- 12,5 cl de lait demi-écrémé
- 110 g de beurre
- 2 g de fleur de sel
- 5 g de sucre en poudre
- 142 g de farine T45 tamisée
- 4 œufs

Crème pralinée

- 25 cl de lait demi-écrémé
- 5 cl de crème liquide
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre en poudre
- 25 g de fécule de maïs

- 15 g de masse gélatine (ou 1,5 feuille de gélatine réhydratée 10 min et 12 ml d'eau)
- 140 g de beurre
- 160 g de praliné

PRÉPAREZ LE PRALINÉ

- Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le sucre. Quand la température atteint 116 °C, ajoutez les noisettes et les amandes entières. Mélangez à la cuillère en bois pour enrober les fruits secs, faites chauffer pour caraméliser le sucre, 20 minutes environ sur feu moyen, sans cesser de mélanger.
- Quand les fruits secs sont bien brillants et ont pris une jolie couleur blond foncé, étalez-les sur une plaque antiadhésive. Laissez refroidir.
- Cassez la plaque en morceaux. Réservez un tiers des fruits secs caramélisés pour le décor. Mixez les deux autres tiers dans un robot puissant, en trois fois pour éviter que la pâte ne chauffe trop, jusqu'à obtenir une pâte de praliné crémeuse.

CRAQUELIN

- Mélangez à la feuille dans un robot la farine, la cassonade et le beurre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Placez la pâte entre deux feuilles, étalez au rouleau en couche fine.
- Coupez la pâte en couronne: découpez un disque de 16 cm de diamètre, puis un second à l'intérieur de 8 cm. Réservez au réfrigérateur.

PÂTE À CHOUX

- Préchauffez le four à 170 °C.
- Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sucre et la fleur de sel.
- À l'ébullition, retirez du feu et ajoutez la farine, mélangez. Refaites chauffer sur feu vif pendant 1 minute, sans cesser de mélanger à la cuillère en bois pour dessécher la pâte.
- Versez la pâte dans un robot muni d'une feuille (batteur plat), mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur. L'objectif est d'éliminer l'humidité, afin que la pâte gonfle au maximum à la cuisson.
- Fouettez les œufs en omelette, puis versez-les petit à petit, en filet, sur la pâte en mélangeant au robot, jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
- Versez la pâte dans une poche munie d'une douille 14. Formez une couronne de pâte de 14 cm de diamètre sur une plaque couverte de papier cuisson. Formez une deuxième couronne à l'intérieur, contre la première, puis une troisième couronne, à cheval sur les deux premières.
- Disposez le craquelin dessus, puis faites cuire au four à 170 °C pendant 40 à 45 minutes, puis à 150 °C pendant 15 minutes.
- Laissez refroidir.

RESTO **Maison Philippe Conticini Paris** ADRESSE **1, boulevard Jean-Jaurès, 92100 Boulogne-Billancourt**
TEL **+33 (0)1 85 73 16 83** SITE **philippeconticini.fr** INSTA **@philippe_conticini**

CRÈME PRALINÉE

– Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole. Pendant ce temps, battez les jaunes avec le sucre dans un récipient, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la fécule de maïs et mélangez.

– Versez un tiers du lait et de la crème chauds sur les jaunes sucrés, mélangez puis incorporez le reste. Reversez dans la casserole et faites cuire sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la préparation épaississe. Laissez cuire encore quelques instants, puis incorporez la gélatine hors du feu.

– Ajoutez le beurre froid, mixez, puis ajoutez le praliné. Versez dans un récipient froid et fouettez la préparation 1 minute.

– Placez la crème pralinée 1 heure au réfrigérateur, puis fouettez de nouveau 1 minute. Versez dans une poche à douille cannulée.

MONTAGE

Coupez la couronne de pâte à choux en deux à l'aide d'un couteau-scie. Versez du praliné sur la base, parsemez de noisettes et amandes caramélisées. Couvrez de crème pralinée en formant des rosaces, puis versez un autre filet de praliné. Décorez avec des noisettes et amandes caramélisées. Décorez le chapeau avec des noisettes et amandes torréfiées effilées collées avec du praliné, saupoudrez de sucre glace, puis remettez-le en place.





Pu Er Mars 2009

Théiers 500 ans, Terre de Chine

« Roi des thés, le Pu Er Sheng Cha est un trésor exceptionnel venu du Yunnan, au sud de la Chine. Rare, il provient d'arbustes sauvages vieux de 500 ans ! Servi à 50 °C dans une tasse en porcelaine, ses arômes de sous-bois, de fumé, de terre mouillée forment une combinaison apaisante avec le praliné, créatrice d'émotion. »

Café Geisha du Pérou
Finca Mariposa, L'Arbre à Café

« Préparé idéalement avec une cafetière Hario V60, ou à défaut en filtration douce manuelle, ce café issu d'une terre travaillée en biodynamie fait un bel écho aromatique, avec sa sensation suave de praliné et l'aspect caramélisé de son nez. Une harmonie parfaite en bouche ! On obtient la pleine expression de ce café d'exception servi long, à 50 °C dans un verre à vin – et pas dans une tasse, qui inhibe les arômes. »

Chef sommelier du Crillon depuis 2017, doublement récompensé Meilleur sommelier de France et MOF en 2022, et depuis quelques mois chargé des sélections d'Air France, Xavier Thuizat ne néglige pas le sans-alcool pour accompagner le paris-brest, en toute harmonie, quel que soit le moment de la dégustation.

Le plat

Accords parfaits

TEXTE ÈVE JUSSEAUME



Saké Daishichi
Shizenshu Kimoto 2010

« De la famille des Koshu, ce saké développe des saveurs aromatiques profondes et complexes de noix et des notes biscuitées. Velouté et rond, avec un long arrière-goût, ce saké reste suave et crée l'émotion en rehaussant le travail du chef. Je le sers dans un verre à vin blanc, à peine frais, à 15 °C. »



Château Rieussec
Sauternes 1997

« Un premier grand cru mythique, à déguster à partir de sa 15^e année. Celui-ci offre une harmonie spectaculaire entre ses arômes d'écorces d'oranges amères, ses notes safran, sa suavité et son onctuosité, et le praliné qu'il dynamise en finale. Beaucoup d'énergie et de panache pour ce sauternes que je sers à 10 °C dans un verre à vin blanc un peu évasé. »



Rivesaltes Ambré
Domaine Cazes 2004

« Ce vin fabuleux du pays catalan, d'une grande maison des Pyrénées-Orientales, fait un accord magnifique en fin de repas. Le caractère oxydatif de ce vin abouti, avec des notes de figes, de noix et de réglisse, forme une belle harmonie, en bouche, avec son volume et la belle persistance de sa fine pellicule sucrée qui enrobe le palais. »