

Pâtissier de l'année

Yann Couvreur



Yann Couvreur, 10^e

L'ancien pâtissier du Prince de Galles, où il faisait merveille avec son mille-feuille vanille en cinq feuilles, a introduit le plus subtil de son art des douceurs dans un quartier populaire guère habitué au genre. Au pied du métro Goncourt, il conte ses gâteaux à lui : merveilleux au chocolat, fraisier inversé, tarte aux framboises pleine de parfum et de couleurs, éclair tout chocolat de forme géométrique, cake au citron vert et menthe, paris-brest avec crème pralinée amandes-noisettes, mais aussi le mille-feuille à la vanille de Madagascar ou la pavlova présentés en « dessert minute ». Certains à emporter, d'autres à consommer sur place au mince comptoir contre la vitre. La déco boisée dans le goût scandinave plaît aux « new foodistas ». Voilà un artisan et un lieu qui créent l'événement permanent.