

# Pâtissier de l'année

**Kevin Lacote**



## **KL Pâtisserie, 17<sup>e</sup>**

Sa boutique est discrète au cœur de la bourgeoise plaine Monceau, son salon cosy et charmeur, avec son mobilier chiné néo-1960. Kevin Lacote, qui a travaillé avec Pacaud, Alléno, sans omettre des classes au George V, joue de tours connus, mais à sa manière ludique, légère, savoureuse et séductrice. Un service charmant s'active en salle, tandis que les labos visibles s'animent. Ce qu'on goûte là: le Karadamia, une mousse lait caramel, avec dacquoise coco et noix de macadamia, le renversant éclair caramel, avec sa ganache au craquelin et sa ganache montée caramel demi-sel à se mettre à genoux, le frais Jaune Limone ou la belle Fichiviola, violette et noisettes. Bref, voilà un temple de douceurs qui met dans le mille.