



L'ÉVÉNEMENT

Plein les œufs !

CHOCOLAT Pour les chefs pâtisseries des palaces, les créations de Pâques sont un passage obligé. Comment se réinventent-ils chaque année pour faire rayonner leur maison ?

U ne montgolfière dotée d'un mécanisme en chocolat au George V, un coffre aux trésors rouge vif à La Réserve, un navire pirate au Shangri-La, un photophore blanc immaculé au Bristol, un chef amérindien au Park Hyatt, un diabolos chic au Peninsula, un toucan chatoyant au Westin, un poisson combattant façon Lalique au Prince de Galles... Chaque année, palaces et hôtels de luxe rivalisent de créativité

ALICE BOSIO
@alicebosio

pour les fêtes pascales. Loin de se cantonner à un amuse-bambin, le chocolat de Pâques – car l'œuf est désormais soumis à toutes sortes de métamorphoses – est une démonstration du savoir-faire du chef pâtissier, destinée à épater... et tarifée en conséquence (de 58 € à 110 € pour les créations sus-citées). Voilà que les palaces deviennent une marque et se mettent à concurrencer les chocolatiers stars. Et si le dernier chic était de passer commande auprès des grands hôtels ?

Signature gourmande

Arrivé au Ritz en 2016, pour la réouverture de l'hôtel après travaux, François Perret propose cette année sa troisième création : un œuf en chocolat

noir serti d'une anse mimant les tasses en porcelaine qu'il a fait créer pour le salon Proust. Produit en édition limitée à 340 exemplaires (dont 140 pour les chambres), vendu 85 € sur commande, l'œuf Five O'Clock a la particularité de se soucier autant du dedans que du dehors. Il renferme une clé en chocolat recouverte de poudre d'or, ainsi qu'un assortiment de biscuits en écho au tea time - florentin, madeleine glacée, sablé enrobé de chocolat et médaillon glace royale. « *Le plus compliqué, c'est de trouver une idée! On se remet en question, et ce défi me plaît. Avec Noël, Pâques est le principal rendez-vous sucré de la pâtisserie française depuis plusieurs dizaines d'années*, raconte le chef. *Contrairement aux années précédentes où j'avais travaillé sur l'esthétique extérieure de l'œuf, celui-ci prend vie quand on l'ouvre et constitue une vraie surprise!* »

Quatre mois de réflexion puis quatre autres de conception ont été nécessaires pour aboutir à ce Five O'Clock réalisé à partir de chocolat noir 70 % Carupano du Venezuela, coulé dans les propres moules en résine du Ritz. Une création attendue de pied ferme par les habitués de la place Vendôme: « *Notre clientèle est principalement parisienne et brûle chaque année d'impatience de savoir ce que nous avons imaginé* », ajoute François Perret.

Au Meurice, le jeune prodige Cédric Grolet, fidèle à sa technique du trompe-l'œil, a imaginé un Œuf Croquant en trois tailles (de 15 € à 65 €) et trois parfums (grué cacao, cacahuète ou pistache), garni de truffes au chocolat noir. Depuis l'an dernier, le palace lui a offert son espace de vente à emporter, régulièrement pris d'assaut.

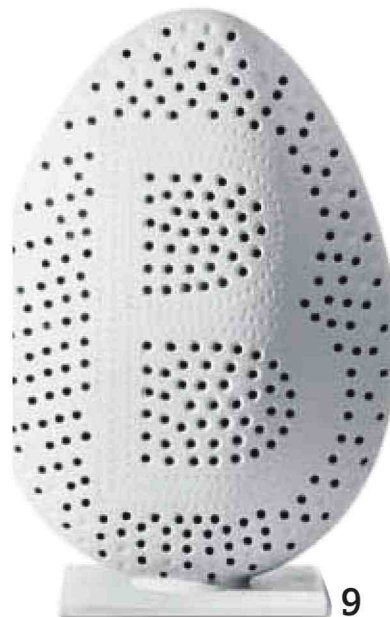
« *Avant la boutique, les œufs que je créais répondaient essentiellement à une question d'image et étaient destinés au brunch ou*

au tea time de Pâques, raconte le chef. *On n'en vendait que très peu à emporter car on n'avait pas de packaging adapté au transport.* »

Cette année, Cédric Grolet a décidé de

miser sur la simplicité pour séduire le plus grand nombre: « *J'ai réalisé beaucoup de créations de Pâques dans ma carrière mais jamais je n'avais fait un vrai œuf. Je viens de la campagne, mon père et ma mère me cachaient des œufs dans notre poulailler quand j'étais petit. Je trouvais ça supercool de confondre les œufs de poule et les œufs de Pâques!* » Et d'ajouter: « *Je pense même que cet œuf de Pâques va devenir ma signature et que je vais le proposer chaque année. D'autant qu'il est extrêmement gourmand!* » ■



14 478tonnes
de chocolat
vendues
à Pâques
en France**19,31€**Le montant
moyen
dépensé
pour les
chocolats
de Pâques**95 %**des Français
vont acheter
des
chocolats
pour les fêtes
pascalesSources : Nielsen, IRI
et Kantar 2018;
Feedback - Institut
d'études 2019+  » Lire aussi [PAGE 22](#)



1 et 2. François Perret et Cédric Grolet, chefs pâtisseries respectifs du Ritz et du Meurice.
 3. Le navire pirate du Shangri-La.
 4. Le poisson combattant de l'hôtel Prince de Galles.
 5. Le coffre aux trésors signé La Réserve.
 6. L'Œuf Five O'Clock du Ritz.
 7. L'Œuf croquant du Meurice.
 8. Le toucan du Westin.
 9. Le photophore blanc du Bristol.

MATTHIEU CELLARD, P. MONETTA, ROMEO BALANCOURT, BENOIT LINERO, FANNY DUSSOL, AIMERY CHEMIN, THE WESTIN PARIS, JULIEN ALVAREZ