

Carl Marletti

1



**51 Rue Censier
5e arrondissement**
Métro: Censier Daubenton
Philosophie: bijouterie de la pâtisserie, humour et passion
Spécialités: Lily Valley, le meilleur gâteau au citron de Paris
www.carlmarletti.com



Fauchon

2



**30 Place de la Madeleine
8e arrondissement**
Métro: Madeleine
Philosophie: made in F*
Spécialités: éclair 'La Joconde', 1er prix design alimentation choux de luxe scintillants
www.fauchon.com



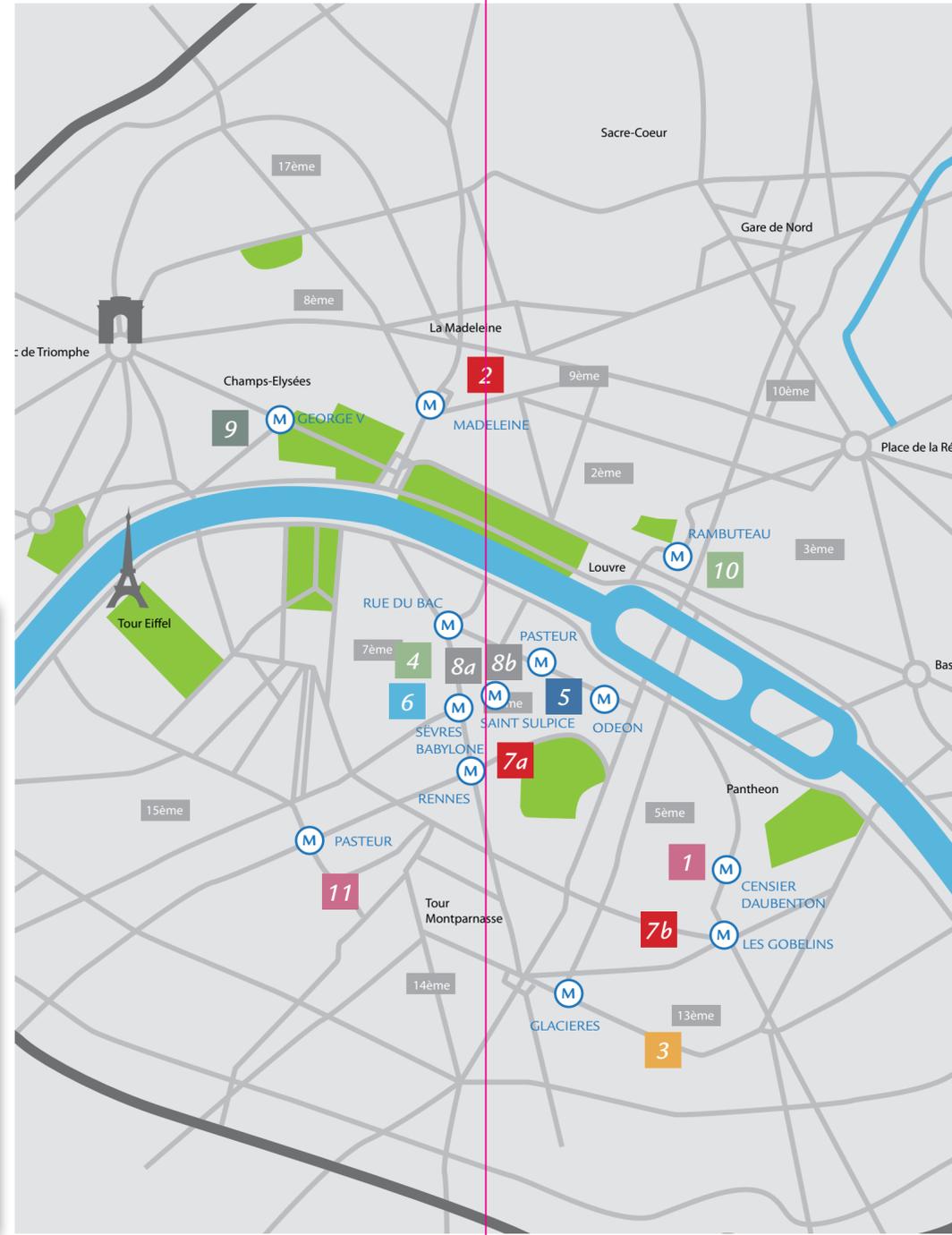

Laurent Duchêne

3



**2 Rue Wurtz,
13e arrondissement**
Métro: Glacière
Philosophie: boutique de quartier
Spécialités: pain au levain, pâte de fruits, le Mikado, l'Equinoxe.
www.laurent-duchene.com





La Grande Epicerie de Paris

6



**Au Bon Marché
38 Rue de Sèvres
7e arrondissement**
Métro: Sèvres Babylone
www.lagrandeepicerie.fr



Sadaharu Aoki

7




**A. Boutique Vaugirard
35 Rue de Vaugirard
6e arrondissement**
Métro: Rennes
Philosophie: approche japonaise de la pâtisserie française
Spécialités: Duomo mâcha - Bamboo
www.sadaharuaoqi.paris.com



Pierre Hermé

8




**A. 72 Rue Bonaparte
6e Arrondissement**
Métro: Saint Sulpice
**B. 185 Rue de Vaugirard
15e Arrondissement**
Métro: Pasteur
www.pierreherme.com



Philippe Conticini

4




**93 Rue du Bac
7e arrondissement**
Métro: Rue du Bac
Spécialités: tarte Tatin
www.lapatisseriedesreves.com

Gerard Mulot

5



**76 Rue de Sèvres
6e arrondissement**
Métro: Odéon
www.gerardmulot.com

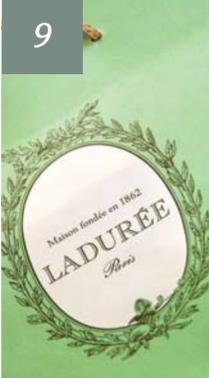


TOUR DE PARIS

- 1** Carl Marletti
- 2** Fauchon
- 3** Laurent Duchêne
- 4** Philippe Conticini
- 5** Gerard Mulot
- 6** La Grande Epicerie de Paris
- 7a** Sadaharu Aoki
- 7b** Sadaharu Aoki
- 8a** Pierre Hermé
- 8b** Pierre Hermé
- 9** Ladurée
- 10** Pain De Sucre
- 11** Des Gateaux & Du Pain

Ladurée

9




**75 Avenue des Champs-Élysées
8e arrondissement**
Métro: George V
Philosophie: un temple de la gastronomie sur la plus belle avenue du monde
Spécialités: Savarin, Kiss, Saint-Honoré
www.ladurée.fr



Pain De Sucre

10



**14 Rue Rambuteau,
3e arrondissement**
Métro: Rambuteau
www.patisseriepaindesucre.com




Des Gateaux & Du Pain

11




**63 Boulevard Pasteur
15e Arrondissement**
Métro: Pasteur
www.desgateauxetdupain.com





TOUR DE PARIS

Quand il pleut à Paris... tombe des gouttes à Bruxelles. Tout comme pour la haute couture, la Ville Lumière joue toujours un rôle essentiel pour la haute gastronomie. Debic est parti en reconnaissance et vous fait découvrir une sélection de jeunes loups.

La réputation de Paris, ville de la pâtisserie, n'est plus à faire. La capitale française est depuis des années hautement recommandée. Des maisons renommées comme Fauchon et Ladurée, déjà appréciées par les générations précédentes de boulangers-pâtisseries, sont aujourd'hui encore source d'inspiration. Cela se remarque à la brigade internationale de stagiaires qui y débarque chaque année.

des dieux classiques. Dans ce guide détachable, nous vous présentons les toutes meilleures maisons de pâtisserie de Paris.

Le tour classique de la Place de la Madeleine aux Champs-Élysées reste un must pour tout bec sucré passionné. Moins connus, mais valant largement un coup de métro, nos favoris sont Laurent Duchêne, Oaki, Marletti et Pain de Sucre.

Mais c'est surtout la jeune génération de pâtisseries inspirés, y compris des chefs mondiaux à l'attitude très rock & roll, qui déchaîne une vague sucrée encore jamais vue sur Paris.

Bien sûr, notre liste est loin d'être complète. Vous pouvez l'utiliser comme ligne directrice, mais que cela ne vous empêche pas de partir ensuite vous-même à la découverte dans la ville des douces merveilles.

Debic s'est rendu dans la Ville Lumière pour vous faire goûter les délices sucrés des jeunes loups et

Bon plaisir et bon appétit!

Comment consulter ce guide?
Vous trouverez les maisons recherchées sur le plan de Paris. L'adresse, le site web et la station de métro proche sont chaque fois mentionnés.

TOUR DE PARIS

TOUR DE PARIS

Les toutes meilleures maisons de pâtisserie de Paris