

## La religieuse « Trompinette » de Pierre Hermé pour les Deux Magots

Pour ceux qui n'ont jamais habité la capitale, rappelons que le café **Les Deux Magots** est une adresse légendaire sise à Saint-Germain-Des-Prés. Cet endroit incarne pour le monde entier l'esprit rive gauche, le rendez-vous incontournable des écrivains et intellectuels depuis la fin du XIXe siècle ; de Sartre à Simone de Beauvoir en passant par Hemingway, Picasso, Juliette Greco ou Albert Camus pour n'en citer que quelques uns. **Boris Vian** qui était écrivain mais aussi poète, chanteur, traducteur, scénariste, acteur et journaliste, est aussi une figure qui a marqué l'histoire des Deux Magots. Pour fêter les 60 ans de sa disparition (23 juin 2019) et les 100 ans de sa naissance (10 mars 2020), Catherine Mathivat, présidente des Deux Magots, a eu la très bonne idée de demander à **Pierre Hermé** de lui rendre un hommage sucré.

Si certaines des créations emblématiques du meilleur pâtissier du monde sont déjà disponibles à la carte de la brasserie (Ispahan, Tarte infiniment vanille et 200 feuilles), il a toutefois tenu à créer un tout nouveau gâteau pour l'occasion. Comme Boris Vian adorait les religieuses, il est donc logique que Pierre Hermé décide de revisiter à sa façon l'un des classiques de la gourmandise hexagonale. Aussi curieux que cela puisse paraître, le « roi du macaron » n'avait jamais encore proposé sa propre version de la religieuse. Effectivement, s'il y a plusieurs fois conçu différents gâteaux à base de pâte à chou, ce mythique gâteau manquait encore à l'appel.

Pierre a choisi d'associer le chocolat et framboise, un mélange qui a de nombreuses fois fait ses preuves (on se souvient, par exemple, de sa tarte fine Chloé). En effet, le chocolat Manjari 64% souligne ici parfaitement les notes acidulées de la framboise. Visuellement, les glaçages inversés fonctionnent comme un trompe l'oeil puisque le gros chou qui est enrobé de framboise renferme en fait une crème pâtissière au chocolat alors que le petit chou nappé de chocolat cache quant à lui un confit de framboise. Un disque de chocolat vient séparer les deux parties illustré de notes de musiques et de son instrument de prédilection, la trompette. Gustativement, on retrouve tous les codes de la religieuse avec une pâte à chou à la fois moelleuse à l'intérieur et légèrement croustillante en surface. La crème, elle, possède une consistance ferme et molle à la fois. Au final, cette Trompinette est d'une redoutable efficacité en bouche. (disponible à partir du 24 juin au prix de 14 euros).



<http://www.lesdeuxmagots.fr>

366