



La Pâtisserie parisienne

70 recettes savoureuses au cœur de l'Histoire

Arnaud DELMONTEL, Guillaume CZERW, Bénédicte BORTOLI

Arnaud Delmontel nous guide dans cet écrin de la pâtisserie qu'est Paris.

LE LIVRE

Si Paris a été le théâtre de nombreuses créations pâtissières, notamment aux XIXe et XXe siècles, la ville nous a laissé un magnifique répertoire en héritage. **Arnaud Delmontel**, pâtissier et boulanger parisien, nous emmène à la découverte de ces traditions sucrées à travers Paris et son histoire. Il a sélectionné 70 pâtisseries emblématiques ou plus confidentielles, dont il nous livre les recettes et l'origine. **Bénédicte Bortoli** prête sa plume à l'histoire de la pâtisserie parisienne, quand les photographies de **Guillaume Czerw** viennent mettre en lumière cette relation singulière entre Paris et la pâtisserie.

Le périple débute près du Palais-Royal, avec le célèbre croquembouche d'Antonin Carême, le saint-honoré ou le diplomate. Il se poursuit à travers les arrondissements, de Montmartre au Quartier latin, à la découverte du palmier, de la tarte Bourdaloue, du fameux croissant ou du célèbre opéra. Quant aux frontières de la ville, osons les étendre au grand Paris pour y déguster un puits d'amour, véritable déclaration à l'art culinaire qu'est la pâtisserie ?

L'AUTEUR

Arnaud Delmontel est un pâtissier et boulanger qui reprend en 1999 la boulangerie pâtisserie fondée en 1874, *La Renaissance*. Il a été formé dans des maisons comme La Marée ou La Maison du chocolat à Paris, et même à l'Hôtel Matignon où il fut le pâtissier du premier ministre, et chez Gérard Mulot. Aujourd'hui, ce sont 3 boutiques, toutes dans Paris, qui portent son nom, dans le 9e, le 17e et le 18e arrondissement. Il n'en est pas à son premier titre, il publie *Intense chocolat : 80 recettes irrésistibles* chez Solar en 2008. En 2007, il reçoit le **Prix de la meilleure baguette de Paris** pour sa baguette *Renaissance au sel de Guérande*, et il n'a qu'un seul objectif depuis, « Offrir du bon, du beau, du généreux, des créations joyeuses et décalées, tous les jours, au coin de la rue ; devenir l'artisan des petits bonheurs. »

POINTS FORTS

- Arnaud Delmontel est un artisan pâtissier et boulanger de renom dans le panorama culinaire parisien. En 2024, il fête les 150 ans de sa boutique La Renaissance et ses 25 ans de carrière.
- Un livre de pâtisserie et un guide gastronomique à travers Paris et son histoire.
- Arnaud Delmontel a publié *Intense chocolat : 80 recettes irrésistibles* chez Solar en 2008 (6.900 exemplaires vendus).
- Un livre gourmand à paraître au moment des JO, qui apporteront un éclairage singulier sur Paris.

FICHE TECHNIQUE

ppp, 185 x 250 mm,
240 pages, 32,00 €,
Cuisine

Collection : Cuisine - Gastronomie



9 791040 118305

La savoureuse histoire de la pâtisserie parisienne

Arnaud Delmontel, pâtisserie parisien (portrait)

Opéra-Palais Royal-Châtelet

Religieuse
Saint-honoré
Amandine
Opéra
Croissant
Caroline
Chouquette
Boudoir
Flan parisien
Baba au rhum
Savarin
Trois-Frères
Blanc manger
Cake décoré
Charlotte à la parisienne
Chou Chantilly
Conversation
Croque-monsieur
Croquembouche
Diplomate
Financier
Ganache
Gâteau manqué
Marcelin
Omelette norvégienne
Pain de Gênes
Pastillage
Poire Belle-Hélène
Richelieu
Soufflé
Tarte Chiboust
Tartine Véfour
Biscuit de Savoie

Quartier latin

Millefeuille
Moka
Beauvilliers
Bûche de Noël
Pont-neuf
Mirliton
Salammbô
Tarte pommes-amandes

De Pigalle à Montmartre

Tarte Bourdaloue
Marquise
Pavé de Montmartre
Baguette Renaissance
Sopi
100 %
Condorcet
Feuilleté de seigle au miel
Gauguin
Joséphine
Kawai
Saint-Georges
Sorrente

Grand Paris

Palmar