

The citron à partager at Le Meurice, 228 rue de Rivoli, 75001, dorchester collection.com



Les pieds dans le moule

CHOUX GAZING

TAL SPIEGEL'S 'DESSERTED IN PARIS' IS AN INSTAGRAM SENSATION, COMBINING HIS TWIN LOVES OF PÂTISSERIE AND FANCY FOOTWEAR. SO WHAT HAPPENED WHEN WE INVITED HIM TO SAMPLE THE LONDON SCENE? (WARNING: THIS PIECE CONTAINS *SERIOUS* QUANTITIES OF SUGAR) / AVEC DESSERTED IN PARIS, TAL SPIEGEL FAIT UN MALHEUR SUR INSTAGRAM. SA RECETTE ? IL MÊLE SON GOÛT POUR LA PÂTISSERIE ET LES JOLIES CHAUSSURES. LE VOICI À LONDRES POUR UNE DÉGUSTATION.

ELIZABETH WINDING PORTRAITS BY RIVER THOMPSON

EN The Battenberg, it's safe to say, hasn't been a hit. Tal dubiously prods its sickly pink-and-yellow squares then cautiously nibbles a corner. 'It's SO dry!' he chokes, looking consterned. 'Is it supposed to be like that?'

Since he moved to Paris a year ago, Tal's seen a lot of cakes, both through his day job (he's a trainee pastry chef) and his cult Instagram account, whose daily shots of sumptuous pâtisserie are backdropped by his stylishly shod feet. His combination of choux and shoes has proved an unexpected hit; to date, he's posted around 480 cakes and has over 46,000 followers.

Today, though, he's come to sample and shoot what London has to offer, kicking off in Soho. We've already tried Cutter & Squidge's buttercream-stuffed 'biskies', and a technicolour sponge from Hummingbird Bakery, before meeting Tal's Battenberg nemesis (sorry, Peyton & Byrne).

Happily our next stop, Yauatcha, knocks his triangle-print socks off, with its pretty, pastel-hued macarons and cakes that look like tiny works of art. He stops, transfixed, in front of the display while the assistant hovers patiently. Does it matter what a cake looks like, if it tastes delicious? 'When I



FR On peut le dire, le Battenberg fait chou blanc. L'air soupçonneux, Tal tâte les carrés jaunes et roses puis grignote un coin qu'il recrache, en affichant un air consterné. « Mais c'est tout sec ! Est-ce normal ? »

Depuis son arrivée à Paris il y a un an, Tal a vu de près beaucoup de gâteaux grâce à son métier (il se forme à la pâtisserie) et à son compte Instagram culte, où il publie au quotidien des photos de somptueuses sucreries et de chaussures stylées, un mélange de shoes et de choux qui lui vaut une popularité inattendue. Il a posté environ 450 douceurs et compte plus de 45 000 abonnés.

Aujourd'hui, il explore Londres côté sucre en débutant par Soho. Nous avons déjà essayé les biskies à la crème au beurre de Cutter & Squidge's, et un gâteau-éponge multicolore de Hummingbird Bakery, avant de chuter sur ce Battenberg (désolé, Peyton & Byrne).

Heureusement, les macarons pastel et les gâteaux de Yauatcha, des œuvres d'art miniatures, le réjouissent jusqu'à la pointe de ses chaussettes aux motifs en triangles. Hypnotisé, il contemple l'offre devant le vendeur qui se montre très patient. L'apparence d'un dessert compte-t-elle s'il est bon ? « Quand je mange, c'est d'abord avec les yeux.

DOES IT MATTER
WHAT A CAKE
LOOKS LIKE IF IT
TASTES DELICIOUS?
'WHEN I EAT, I EAT
WITH MY EYES
FIRST. I USED TO
BE A GRAPHIC
DESIGNER.'


LONDON

<p>PISTACHIO, ROSE & RASPBERRY 'BISKIE' CUTTER & SQUIDGE 20 Brewer St, W1, cutterandsquidge.com</p>	<p>RAINBOW CAKE THE HUMMINGBIRD BAKERY 155 Wardour St, W1, hummingbirdbakery.com</p>	<p>RASPBERRY & ROSE ÉCLAIR MELBA AT THE SAVOY Strand, WC2, fairmont.com/savoy-london</p>	<p>MALTED MILK YAUATCHA 15-17 Broadwick St, W1, yauatcha.com</p>

eat, I eat with my eyes first,' he says. 'I used to be a graphic designer.' He's also uncommonly self-controlled when it comes to tasting his purchases, tending to try a single bite rather than guzzling the lot. ('Though it does sometimes happen,' he admits. 'I have a weakness for apple and lemon.')

The sampling, of course, can only take place once Tal's got his shot – which means finding a quiet spot with an interesting (and gum-free) stretch of pavement. In Paris, he says, he's used to walking about with his eyes glued to the ground. 'I did once find a €50 note, which was an unexpected bonus.'

Location found, he chooses the shoes from a colourful selection in his suitcase: pea-green Adidas, graffiti-print slip-ons and a pair of natty blue suede brogues. He picks out some some pink, pointy show-stealers by Versace at H&M. 'Things other people wouldn't wear, I absolutely love.' Back in Paris, he has around 70 pairs, though the number's always creeping up. 'My goal right now is gold; I'm looking for the perfect gold shoe.'


Our final address is Melba, the new pâtisserie at the Savoy – a tiny, black-and-white tiled shrine to the pastry-chef's art. 'Awesome,' breathes Tal, surveying the glossy éclairs. Later, I catch him sneaking a second bite of its dainty namesake melba. You can take the pastry chef out of Paris, but he'll always adore a good éclair. [instagram.com/desserted_in_paris](https://www.instagram.com/desserted_in_paris) 



Auparavant, j'étais graphiste. » Il fait preuve d'une maîtrise de soi peu commune en dégustant ses achats, se contentant d'une petite bouchée plutôt que de tout engloutir. « Mais parfois, cela m'arrive quand même. J'ai un faible pour la pomme et le citron. »

La dégustation ne se fait qu'après la photo, ce qui signifie après avoir trouvé un endroit tranquille avec un trottoir intéressant et sans chewing-gum. À Paris, il a l'habitude de marcher les yeux rivés au sol : « Une fois, j'ai trouvé un billet de cinquante euros, c'était un bonus inattendu. »

Une fois l'endroit trouvé, il choisit ses chaussures à partir d'une pré-sélection dans sa valise : Adidas vert vif, Vans graffiti ou encore brogues en daim bleu. Il choisit cette fois un modèle flashy, rose et pointu de Versace pour H&M. « Les choses que personne ne porte, je les adore. » À Paris, il en a près de 70 paires, un nombre qui ne fait que gonfler. « En ce moment, je suis en quête de la chaussure dorée parfaite. »

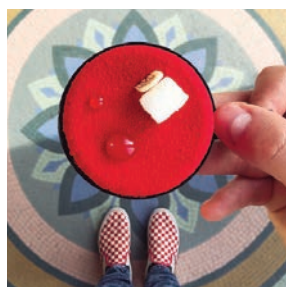
Notre dernière adresse est le Savoy avec sa nouvelle pâtisserie, le Melba, un écrin minuscule au carrelage noir et blanc pour l'art du chef. « Magnifique », dit Tal dans un souffle devant les éclairs brillants. Plus tard, je le surprends à s'accorder une deuxième bouchée de la création homonyme. On peut sortir le pâtissier de Paris, mais il aura toujours un faible pour les éclairs. 

PARIS



**PINEAPPLE & LIME
SAINT-HONORÉ**

HUGO & VICTOR
40 bld Raspail, 75007, hugovictor.com



THE BABYLONE

ANGELINA PARIS
Boutique Rive Gauche, 108 rue du Bac,
75007, angelina-paris.fr



GENMAICHA ÉCLAIR

SADAHARU AOKI
Boutique Vaugirard, 35 rue de Vaugirard,
75006, sadaharuaoiki.com



CARAMEL RELIGIEUSE

CHRISTOPHE MICHALAK
16 rue de la Verrierie, 75004,
christophemichalak.com