



NUEVA HORNADA PASTELERA

CUATRO DE LOS PÂTISSIERS
MÁS DESTACADOS DE PARÍS
NOS HABLAN DE BOCADOS DE
CULTO, GUSTOS EN EVOLUCIÓN Y
SORPRENDENTES PROPUESTAS

TEXTO: Elizabeth Winding FOTOS: Laura Stevens

FLOUR POWER

NOT FOR NOTHING IS PARIS
KNOWN AS THE CAPITAL OF
PÂTISSERIE. WE TALK CULT CAKES
WITH FOUR OF THE CITY'S MOST
TALENTED PASTRY CHEFS

LAURENT FAVRE-MOT



Las creaciones del pastelero Favre-Mot son un reflejo de su gusto por los ingredientes de temporada, técnicas de cocina avanzadas y, a veces, un toque macabro
Favre-Mot's pastry creations reflect a taste for seasonal ingredients, serious technique and sometimes macabre whimsy

En la *pâtisserie* que abrió en el barrio de Pigalle el pasado mes de junio, a Laurent Favre-Mot le gusta hacer las cosas a su manera. Para empezar, en el escaparate y, en contra de lo habitual, sus *gâteaux* están colocados irregularmente, sin formar las tradicionales filas que recuerdan a un regimiento. “Sorprende a la gente —admite el chef. Pero lo preferimos así”. También está la decoración, que incluye bombillas desnudas y cuernos colgando de las paredes. Por no hablar de sus creaciones reposteras: Snickers artesanales, *savarines* con lazos de yuzu —cítrico japonés— y galletas *sablé* con bigotes de chocolate.

Y, por si fuera poco, Laurent luce una barba larga y una colección de tatuajes que incluye, entre otros, un venado, una calavera, cadenas varias y una batidora, lo que hace que le juzguen por su apariencia. “¡La Guía Michelin me llamó *hipster*!”, cuenta indignado. (Para que se sepa, ha tenido barba y tatuajes siempre y, desde que tenía ocho años, no ha vuelto a tocar la guitarra).

Más allá de su exterior rock’n’roll, el chef es un estudioso de la cocina: está obsesionado con emplear ingredientes de temporada y prepara todo de cero, desde el delicioso praliné Piedmont hasta las *nubes* o *marshmallows*. Tiene formación de cocinero y aún hoy le gusta trabajar con una pizarra donde escribe el menú, el cual cambia con frecuencia. “Tenemos gente que viene cada semana y lo encuentra todo distinto”, asegura. Si hubiera que determinar cuál es su creación más personal, sería el intenso y exquisito F***** Dark Chocolate, cubierto de virutas de chocolate, con una fina oblea y con la seña de identidad de la casa, la *tête de mort* —calavera—, rellena de praliné.

Según Laurent, ni siquiera las señoras mayores del distrito 9 parisino, tan clásicas, dudan a la hora de entregarse a un postre tan subversivo. Y ellas no son las únicas. “¡*Oui, oui!* —dice entre risas el cocinero. El párroco del barrio entró también a comprarse uno”.

At his *pâtisserie* in Pigalle, which opened in June, Laurent Favre-Mot likes to do things differently. There’s the window display, for a start: contrary to convention, his *gâteaux* are dotted about, not regimented neatly in line. ‘It does surprise people,’ he shrugs. ‘But that’s how we prefer it.’ Then there’s the decor, with its Brooklyn-style bare bulbs and antlers on the wall, to say nothing of his culinary creations: Lego Snickers, yuzu lime-laced baba and *sablé* biscuits sporting chocolate moustaches.

Favre-Mot himself has impressive facial hair, along with all manner of tattoos: a stag, a skull, assorted chains and a whisk-wielding robot among them. It means he’s often typecast in a certain way. ‘The *Guide Michelin* called me a hipster!’ he says indignantly. For the record,

he’s always had a beard and tattoos, and hasn’t played the guitar since he was eight. Beneath the rock ’n’ roll exterior, he’s something of a culinary geek: a seasonal ingredients obsessive who makes everything in house, from Piedmont praline to marshmallow. Formerly a chef, he still likes to work with a changing blackboard menu: ‘People can come in every week, and every week the shop will be different.’ If he has a signature creation, it’s the intense, exquisite F***** Dark Chocolate, topped with chocolate shards, a dainty tuile wafer and his trademark, praline-filled death’s head. But will the little old ladies of the ninth arrondissement really drop in for so subversive a dessert? According to Favre-Mot, they do, and they’re not the only ones. ‘*Oui, oui!*’ he laughs. ‘The parish priest came in, and *he* bought one too.’ laurentfavremot.fr

ANAÏS OLMER



Anaïs Olmer cuida hasta el más mínimo detalle de sus pasteles, que han cautivado también a firmas de moda de lujo francesas. Anaïs Olmer's playful, highly detailed cakes have won her fans at France's luxury fashion houses.

Con la boca abierta se quedan los niños nada más entrar en la pastelería de Anaïs Olmer, de nombre Chez Bogato, un juego de palabras con *beaux gâteaux* (pasteles bonitos). Hay dominós hechos con *brownies*, galletas con glaseado en forma de corona, tartaletas de chocolate con calavera y huesos, y “hamburguesas” de *macaron* con lacitos de *ketchup* de frambuesa. Hasta las etiquetas con el precio se pueden comer –están hechas de galletas espolvoreadas con azúcar.

Ex diseñadora gráfica, Anaïs abrió su negocio en 2009, después de reconvertirse como *pâtissière* (o pastelera). “Quería crear algo divertido, pero dentro de la tradición francesa. Al comienzo investigué un poco y no encontré nada similar”.

Su equipo se especializa en encargos a medida, haciendo posibles efectos increíbles a partir de un simple *pâte d'amande*, o pasta de mazapán. Sus creaciones admiten desde cocodrilos y alunizajes hasta arcoíris y mandos a distancia para la tele; pasteles con forma de ovillos de lana

o un sangriento pastel que celebra un divorcio, “con una mujer disfrutando en la playa, mientras su ex es devorado por un tiburón”, explica ella. Su planteamiento artesano atrae también a casas de alta costura como Dior, Chanel y Olympia Le-Tan, que le han hecho encargos.

Pero, con todo lo que le gusta echar a volar la imaginación en su trabajo, hasta ella tiene sus límites: no le gustan ni las tartas de gravedad (en las que parece que la comida flotase), ni las construcciones espectaculares (pero no comestibles). “No quiero hacer pasteles como de cemento”, asegura, dando un golpe con los nudillos en la mesa. “Para mí, todo tiene que tener como base al clásico pastel francés”.

En cuanto a la temática, es igual. Algunos encargos van demasiado lejos, como una petición reciente de un cliente brasileño. “Quería un pastel en forma de nalgas –dice. Y no lo hicimos. No porque seamos muy puritanos, sino porque, francamente, no iba a quedar bien”.

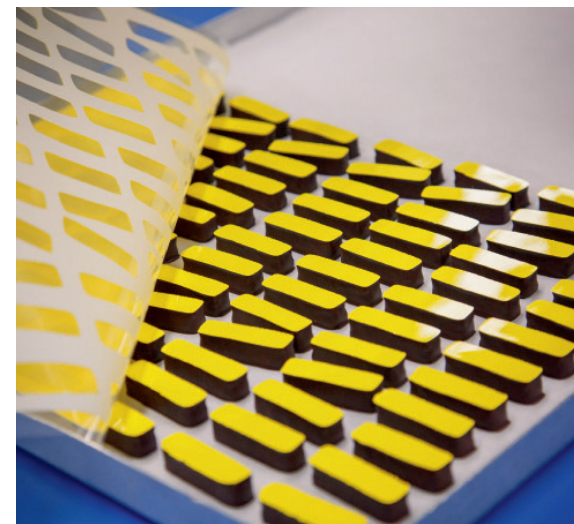
Small children's jaws visibly drop when they walk into Anaïs Olmer's pâtisserie, its name – Chez Bogato – a play on *beaux gâteaux* ('beautiful cakes'). There are dominoes made from brownies and biscuits iced like crowns; skull-and-crossbones chocolate tarts, and raspberry ketchup-laced macaron 'burgers'. Even the price tags are edible, made from sugar-sprinkled biscuits. A former graphic designer, Olmer opened the shop in 2009, after retraining as a *pâtissière*. 'I wanted to create something playful, though still in the French tradition. I did some research when I started out, and couldn't find anything out there.'

Her team also specialises in bespoke commissions, magicking up extraordinary effects from simple marzipan. Their creations have ranged from crocodiles and lunar landings to rainbows and TV remote controls, gâteaux shaped like

balls of wool and a gory-sounding 'divorce cake'. 'It had a woman basking on the beach, and her ex-husband being devoured by a shark.' Their artisan approach also appeals to high-end fashion houses: Dior, Chanel and Olympia Le-Tan have all placed orders. Much as she loves cake-based flights of fancy, Olmer has her limits: not for her, metal-framed 'gravity cakes' or impressive but inedible constructions. 'I don't want to make cakes like concrete,' she says, rapping her knuckles on the table. 'For me, everything has to be done with a classic French cake as its base.'

Subject-wise, too, some requests are a step too far, like a recent enquiry from a Brazilian customer. 'They wanted a pair of cake buttocks,' she says. 'And we really couldn't oblige: it's not that we're prudish, but frankly, that's not going to look good.' *chezbogato.fr*

SADAHARU AOKI



Sadaharu Aoki estampa sus chocolates con pequeñas placas de intensos colores
Sadaharu Aoki prints his chocolates with a bright, colourful gloss

La barra de la *pâtisserie* de Sadaharu Aoki tiene filas y filas de *macarons*. Su paleta de vivos colores va de los intensos rojos a los grises más apagados. Sabores típicos como el pistacho y el limón se mezclan con innovadores opciones como sésamo, *houjicha* (té verde tostado) y, para los más atrevidos, hasta *wasabi*.

Sadaharu llegó a París cuanto tenía 21 años para estudiar pastelería francesa – algo así como un paso obligado para los nuevos chefs de la pastelería japonesa. Sin embargo, a diferencia de sus compañeros, él tenía planes de futuro a largo plazo en la ciudad. “La mayoría sólo venían a estudiar unos años, a aprender. Yo quería quedarme”, cuenta. Al principio, se conformaba con bordar los clásicos, hasta que el comentario de un cliente le hizo pensar. “Me dijo: ‘Tu pastelería está genial, tu millojas es el mejor de París, pero tú eres japonés. ¿Por qué haces lo mismo que el resto?’”. Entonces, Sadaharu se

preguntó qué pasaría si añadiese un toque de polvo de té verde a su pasta *choux*. *Et voilà*: vio la luz el *éclair* de matcha.

En un mercado cada vez más competitivo, sus creaciones pasteleras siempre han destacado por unas terminaciones precisas y delicadas. Su versión del tradicional pastel Ópera, pero con té verde, llamado Bambou, ha alcanzado estatus de culto en Francia, al igual que su precioso *éclair* con sésamo negro cremoso. Sus *croissants* tienen tanta mantequilla como manda la tradición, pero también un tono vivo de verde matcha, y sus coloridos *bonbons maquillages* parecen más muestras de pantones que chocolates.

Recientemente, otros *pâtissiers* parisinos han seguido su ejemplo y están trabajando con algunos de estos ingredientes como el sésamo o el té. ¿No le molesta? “Ah, no –sonríe divertido–, significa que lo que hago está muy bueno”.

The counter in Sadaharu Aoki’s *pâtisserie* contains row upon row of macarons, a sweep of vivid colour that runs from deep red to the palest of grays. Familiar flavours like pistachio and lemon are interspersed with audacious newcomers: sesame, *houjicha* (roasted green tea) and – for the daring – wasabi.

Aoki came to Paris aged 21 to study French *pâtisserie* – something of a rite of passage for fledgling Japanese pastry chefs. Unlike his fellow students, however, he had long-term designs on the city. ‘Most came here for a few years, to learn; I wanted to stay.’ At first he was content to master the classics, until a customer got him thinking. ‘He told me, “Your *pâtisserie* is superb, your millefeuille the best in Paris. But you’re Japanese! Why are you making the same things

as everyone else?’” What would happen, Aoki wondered, if he added a dash of matcha to his *choux*? *Et voilà*: the matcha *éclair* was born.

In an increasingly crowded scene, his creations have always stood out: precision-finished twists on France’s most famous cakes and pastries. His green tea-infused take on the classic *opéra* cake, the Bambou, has acquired a cult following; ditto his beautifully creamy black sesame *éclair*. His croissants are as buttery as tradition dictates, but a vivid, matcha-green hue, while his colourful *bonbons maquillages* look more like Pantone swatches than chocolates. Now, other Parisian *pâtissiers* have followed his lead, and are working with sesame and matcha. Isn’t that annoying? ‘Oh no,’ he smiles, wryly amused. ‘It means it must be good.’ sadaharuaoiki.com

SÉBASTIEN GAUDARD



El pastelero Sébastien Gaudard recupera los clásicos de la repostería francesa en su delicada tienda junto a las Tullerías. Sébastien Gaudard keeps the art of the classic French pastry alive in his shop by the Tuileries.

Perteneciente a una segunda generación de pasteleros franceses, Sébastien Gaudard es un hombre concentrado en una misión: salvar los pasteles tradicionales de Francia del olvido culinario. “Todo el mundo está tratando de crear cosas nuevas o reinventar los clásicos. Yo prefiero devolverlos a la vida”.

Nadie esperaría esta frase del hombre que el diario *Le Figaro* denominó como “el Tom Ford de la *pâtisserie*”: el joven talento que tomó las riendas de Fauchon para luego fundar Bon Marché Dégustation, en boca de todo París por sus atrevidas combinaciones que mezclan dulce y salado. “Es verdad —ríe—. Yo era uno de esos pasteleros en busca de nuevas creaciones”.

La epifanía de Gaudard llegó después de una conversación con Françoise Bernard, la decana de los libros de cocina franceses, a sus más de 90 años. Ella le dijo que, cuando era una niña, si se portaba bien en la escuela, le compraban un

delicioso pastel de hojaldre los domingos. Era un *puits d'amour* (pozo de amor), de la pastelería que había junto a la iglesia. Él nunca había oído hablar de este dulce, pero su imaginación echó a volar y trajo de vuelta recuerdos de los pasteles que su padre solía hacer. Aquella noche, horneó un *othello* tradicional y, muy ceremonioso, le dio un bocado. “Quería ver qué pasaba y, ¡buff!, fue como viajar en el tiempo”.

Su *pâtisserie* de la rue des Pyramides tiene un efecto similar: decorado con un delicado tono azul, con tarros de almendras de azúcar y una barra de tartas de siempre. “La gente que entra sabe cómo se llaman. Es como una memoria colectiva”. Hay *réligieuses* adornados con collares de nata y brillantes bollos de *choux* en fila, exquisitas *Paris-brests* rellenas de praliné y *barquette aux fraises* con forma de barco. Y, como no podía ser de otra forma, los pequeños pasteles de hojaldre rellenos de crema de vainilla de primera fila son, por supuesto, los *puits d'amour*.

Second-generation pâtissier Sébastien Gaudard is a man on a mission: to save France’s traditional pastries from culinary oblivion. ‘Everyone is trying to create new things, or reinvent the classics. I didn’t want to do that; I wanted to bring them back to life.’ It’s an unlikely turnaround for the man *Le Figaro* dubbed ‘the Tom Ford of pâtisserie’, the youthful talent who took the reins at Fauchon, then founded Bon Marché’s Dégustation, the talk of Paris thanks to its daring sweet ‘n’ savoury combinations. ‘It’s true,’ he laughs. ‘I was one of those pastry chefs who always wanted to make new creations.’

Gaudard’s epiphany came after a conversation with Françoise Bernard, the ninety-something doyenne of French cookbooks. As a girl, she told him, if she did well at school she was bought a pastry on Sundays; a flaky, delectable *puits*

d’amour from the pâtisserie by the church. He’d never heard of the pastry but his imagination was captured, and memories of the cakes his father used to make came flooding back. That night, he baked an old-fashioned Othello, and cautiously took a bite. ‘I wanted to see what would happen, and *tsschoop!* It was like time travel.’

His rue des Pyramides pâtisserie has a similar effect, with its duck-egg blue paintwork, jars of sugared almonds and counter of old-fashioned cakes. ‘People come in and know all the names; it’s like a collective memory.’ There are *réligieuses*, adorned with creamy ruffs, and rows of glossy choux buns; luscious, praline-stuffed Paris-Brests and boat-shaped *barquettes aux fraises*. And the flaky, vanilla cream-filled little pastries at the front? *Puits d’amour*, of course.

sebastiengaudard.com