

Edition : Du 26 au 27 avril 2024 P.82
 Famille du média : PQN (Quotidiens nationaux)
 Périodicité : Hebdomadaire
 Audience : 729000
 Sujet du média : Lifestyle



Journaliste : -
 Nombre de mots : 261

STYLE GOÛTS



TOP 5 LES MEILLEURS CANNELÉS

01 LE PLUS DANS LES CLOUS

Une croûte cassante, une pâte moelleuse, vanillée à souhait, avec un léger parfum de rhum en prime... : à Paris V^e, chez Carl Marletti, le cannelé vise juste (3,10 €).

Carl Marletti : 51, rue Censier, 75005 Paris. Tél.: 0143316812. carlmarletti.com

02 LE PLUS GOURMAND

De bon matin, un cannelé encore tiède, craquant en surface, ultra-moelleux à cœur, aux arômes entêtants de vanille, avec une pointe de rhum (2,90 €)... Christophe Michalak, dans sa boulangerie parisienne, a tout bon!

Boulangerie Michalak : 60, rue

du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris. Tél. : 0153 62 00 58. boulangerie-michalak.com

03 LE PLUS RAFRAÎCHISSANT

Derrière les Invalides, Mori Yoshida continue de servir la France, à sa façon, à coups de réinterprétations virtuoses. Pour preuve, un cannelé crousti-fondant à se damner, relevé de zestes d'orange (3 €).

Mori Yoshida : 65, avenue de Breteuil, 75007 Paris. Tél. : 014734 29 74. moriyoshida.fr

04 LE PLUS DIY

Pour KL Pâtisserie, Kevin Lacote réalise l'un des meilleurs cannelés de Paris (2,50 €). Mieux, il en donne

désormais la recette dans son livre paru fin 2023. Et si vous faisiez aussi bien que lui ?

« Brut », Kevin Lacote, Flammarion. 240 p., 39,90 €.

05 LE PLUS MONOMANIAQUE

À côté des institutions de Nouvelle-Aquitaine que sont Baillardran et La Toque Cuivrée, Cassonade a réussi à se faire un nom à Bordeaux, au fil de trois tailles et cinq recettes de cannelé, dont un intensément vanille et un autre vegan (à partir de 0,80 €).

Cassonade : 42, cours Pasteur, 33000 Bordeaux et 53, rue Saint-James, 33000 Bordeaux. cassonade.fr Jérôme Berger

ILLUSTRATIONS: AMÉLIE FALLÈRE POUR LES ÉCHOS WEEK-END ILLUSTRATIONS PORTRAITS : KIM ROSELIER POUR LES ÉCHOS WEEK-END