

LE TEA TIME DU RITZ PARIS (SALON PROUST, FRANÇOIS PERRET)

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/tea-time-ritz/>

Le tea time du Ritz Paris, avec les pâtisseries du grand François Perret, dans un salon sublime !

Une recette de François Perret

Place Vendôme

Place Vendôme ! Je me dirige au Ritz Paris, ou on m'a invité à un tasting au Salon Proust

Un joli petit cadeau qui va me permettre de goûter aux pâtisseries de François Perret, champion du monde de Pâtisserie 2019, prix décerné par Les Grandes Tables du Monde

Le Ritz Paris

Entrée du Ritz, un des plus beaux hôtels de la capitale

Le Salon Proust

L'hôtel dispose de plusieurs salons, cuisines, et salons de thé. J'avais choisi le tea time du salon Proust car je voulais goûter aux pâtisseries de François Perret, dans ce salon tout simplement magnifique

Réservation obligatoire, et dès la réception, une gentille hôtesse m'explique l'histoire de ce salon : il était juste à l'origine un salon où on pouvait boire son cocktail et lire son journal.

Marcel Proust avait ses habitudes dans ce salon, et aimait s'y "cacher" dans un recoin, et observer la clientèle déambuler dans le grand couloir (peut-être pour nourrir ses idées de roman ?), ici dans l'angle sur la photo : c'est ici qu'il aimait s'asseoir

Un portrait du grand écrivain juste à côté de sa table préférée

Je montre pâte blanche avec ma petite réservation, et on m'amène à ma table où je vais passer deux heures délicieuses à goûter des pâtisseries Françaises

Ici, la grande table propose tous les desserts de François Perret. Malgré les apparences, il ne s'agit pas d'un buffet ! une gentille hôtesse amène un assortissement à chaque table

La dégustation

Le menu propose de multiples boissons, puisque c'est un salon de thé... je prends un bon thé !

Et voilà la petite tour de douceurs que je vais déguster

Il s'agit d'un petit retour en enfance, avec de nombreuses pâtisseries comme on les aimait, mais juste divinement bonnes

Mieux vaut prendre son temps pour les apprécier. J'ai le temps ! De ma table, je peux voir défiler tout le petit monde de l'hôtel, et le salon est en fait très agréable. J'ai deux heures pour déguster lentement ces petites douceurs

Les pâtisseries sont en fait traditionnelles. Mais c'est cela qui fera le bonheur des papilles : sous un

LE TEA TIME DU RITZ PARIS (SALON PROUST, FRANÇOIS PERRET)

aspect simple, la pâtisserie de notre enfance dévoile une maîtrise parfaite des textures et des saveurs

Madeleine Citron Fleur d'oranger

Une petite madeleine, dans une sauce légère parfumée, c'est frais et divin

Le baba au rhum

Le baba au rhum est imbibé avec un jus exotique, imbibé à la perfection

La tartelette Chocolat Caramel

Ici, les amoureux de chocolat aimeront cette ganache et le biscuit croquant

Le Florentin

Le florentin a été une belle surprise. Ils sont souvent sur-sucrés. Ici, François Perret nous propose un florentin justement dosé.

Le Cake Marbré

Incroyable, mais le cake marbré de François Perret a fait le buzz. Un simple cake marbré ! En fait, la recette est connue : François Perret l'a publié

Et c'est vrai que le cake est très bon. J'avais peur d'être déçu par sa simplicité, mais non ! Il faudra que j'essaie sa recette à la maison !

La madeleine

La madeleine glacée, un dessert simple mais avec une texture parfaitement maîtrisée

La Tartelette Flamande

Cela a été une bonne surprise, car ce sont les saveurs que j'aime : la tartelette flamande, avec dacquoise, et confiture de framboise

Le Spritz

Le Spritz, petite douceur que j'aime : je vous avais montré la version de Pierre Hermé, ICI

Les petits pains

Les petits pains sont de petits biscuits avec du grué cacao et de la marmelade orange

Le dôme

Le dôme, avec de la confiture framboise

la tarte citron

La tartelette citron meringuée, jolie et succulente

Petit ours Guimauve

Le petit ours guimauve, bien exécuté

Tarte à la crème de Bresse

Avec ce petit dessert tout simple, on retrouve les origines du pâtissier, le département de l'Ain, où je suis né. J'ai reconnu cette tarte car c'est le genre de tarte qui a fait mon enfance : on la retrouve sous différentes versions et différents noms dans la région de mon enfance, le

LE TEA TIME DU RITZ PARIS (SALON PROUST, FRANÇOIS PERRET)

La gâteau Basque

Autre dessert qui me parle, c'est le gâteau Basque, le pays de mes ancêtres ! Ici, le gâteau Basque, version crème, est trop petit ! J'en aurais bien mangé un deuxième car il était très bon.

J'arrive à la fin de la dégustation. Je me retourne et constate que je suis le dernier client !

J'ai passé un grand moment. Un peu déçu, j'avais secrètement rêvé de rencontrer le grand François Perret, et peut-être parler des tartes à la crème de la Bresse et de l'Ain en général

Une adresse que je vous recommande pour passer un très bon moment, dans un salon très chic, avec de nombreuses pâtisseries succulentes

Et souvenez-vous de réserver en ligne ou d'appeler l'hôtel : réservation obligatoire !

Hors tea room, en extérieur

Si vous ne voulez pas manger tous les desserts du tea time, sachez que le Ritz vend les pâtisseries à la carte, à emporter, juste à côté de l'entrée du Ritz se trouve un point de vente

Ici, j'ai goûté à un dessert vraiment original, le "taco au miel", avec une esthétique digne du talent de notre grand François Perret, et à la saveur crémeuse de miel comme rarement mangée...