

STOHRER, LA PLUS ANCIENNE PÂTISSERIE DE PARIS

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/stohrer-paris/>

Lieu de pèlerinage pour tous les amateurs de pâtisserie, cette boutique fondée en 1730 est la plus ancienne pâtisserie de Paris, et toujours ma première visite quand je suis à Paris

Une recette de Jeffrey Cagnes

La Pâtisserie Stohrer

Voilà par où je commence une journée lorsque je passe à Paris : la Pâtisserie Stohrer
Voici l'histoire liée à cette boutique : Nicolas Stohrer était le pâtissier du roi Stanislas Ier de Pologne, en exil en France. Il est, entre autres, l'inventeur du baba au rhum, gourmandise composée de brioche sèche. Ce dessert est au départ dérivé d'une brioche sèche, pâtisserie traditionnelle polonaise. Nicolas Stohrer eut l'idée de l'imbibber d'alcool car le roi trouvait le dessert trop sec. Il arrosait de vin de Malaga, en y ajoutant une crème pâtissière, des raisins secs de Corinthe et des raisins frais. Le nom du dessert provient du personnage d'Ali Baba du conte des Mille et Une Nuits. Si la version du "baba au rhum" est différente de nos jours, c'est tout de même Nicolas Stohrer qui eut l'idée de départ !

Nicolas Stohrer devient pâtissier pour Marie Leszczyńska, fille de Stanislas, puis la suit en 1725 à Versailles à la suite de son mariage avec le roi Louis XV de France.

Puis, Nicolas Stohrer s'installe au 51, rue Montorgueil à Paris en 1730. Cette boutique est la plus ancienne pâtisserie de Paris.

Et donc en visitant cette pâtisserie, je fais honneur à l'histoire ! C'est par ici que je commence mes visites Parisiennes

Une plaque à l'extérieur de la pâtisserie rappelle que c'est bien un lieu historique

La boutique a changé plusieurs fois de propriétaires et de chefs. A présent, le chef aux commandes est Jeffrey Cagnes

La boutique est magnifiquement décorée et peinte. Un vrai régal pour les yeux !

Les pâtisseries de Jeffrey Cagnes sont tout ce que j'aime : respect des classiques, et créations innovatrices. En fait, il y a de nouvelles recettes à chaque fois que je viens : je découvre une nouvelle pâtisserie à chaque visite, et c'est plutôt agréable

On peut ainsi profiter des classiques de la boutique : le Puits d'Amour et le Baba au Rhum, mais également des tartes et desserts plus tendance afin de faire plaisir à tout le monde !

Jeffrey Cagnes existe : je l'ai rencontré

En m'installant à la terrasse en face, (ou j'ai dégusté les pâtisseries), j'observe quelqu'un qui s'est fondu dans la masse et qui fume sa cigarette tranquillement : c'est Jeffrey Cagnes lui-même !

Jeffrey Cagnes existe, car je l'ai rencontré rue Montorgueil, entre deux desserts !

J'éprouve un peu d'émotion, car j'ai toujours aimé son travail. I am his fan number one.

STOHRER, LA PLUS ANCIENNE PÂTISSERIE DE PARIS

Dégustation

Et donc à chaque fois que je viens à Paris, j'achète quelques desserts de Stohrer et je les déguste à la terrasse en face (les serveurs y sont très sympas)

Le Baba au Rhum

Le Baba au Rhum est ZE dessert qu'il faut goûter, puisque c'est Stohrer qui l'a inventé !
Et c'est juste divin, frais, imbibé comme il faut, avec une texture parfaite... incontournable !

Le Puits d'Amour

Le Puits d'Amour est un classique de la pâtisserie qu'il faut goûter ici également
Une crème, une croute caramélisée... c'est simple et c'est indémodable

Les pièces montées

Les pièces montées comme cette tour d'éclairs "religieuse" est un classique. Jeffrey Cagnes a publié la recette, je crois l'avoir vue documentée dans le magazine "fou de patisserie". C'est simple en réalisation mais cela demande une bonne maîtrise technique afin que le résultat soit parfaitement équilibré. Parmi les détails qui comptent, il faut que les éclairs aient une extrémité plus large que l'autre.

Les éclairs

Autre spécialité, les éclairs, qui sont ici très bien maîtrisés

Ici, un éclair caramel très intense et subtil

Une vraie saveur de caramel généreuse

Ici, un éclair noisette excellent, avec des éclats de noisettes qui apportent du croquant

C'est vraiment le genre de dessert gourmand avec une texture comme je les aime !

Les entremets

Côté entremets, j'ai voulu tester l'Opéra

Et là... j'ai goûté à un des meilleurs opéras de ma vie ! Le difficile équilibre d'intensité et de délicatesse de l'opéra est parfaitement réussi !

Le Russe, une spécialité très connue dans le sud-ouest (et que je ne pensais pas trouver ici et c'est tant mieux !)

Le Piémont, pour tous les gourmands qui aiment la noisette comme moi !

Les Nouveautés

Jeffrey Cagnes a documenté sa version du Babka dans plusieurs ouvrages. Une brioche tressée, cuite dans un moule à cake, avec chocolat et pâte à tartiner

Idéal pour un goûter ou un brunch

Ici, une tarte au citron présentée comme une fleur, design moderne, au gout citronné intense

Et voici quelques un des desserts qui sont tous superbement réalisés

Pas étonnant que je vienne ici à chaque visite. Si vous n'êtes jamais venus, je vous recommande d'y passer !

Un lieu historique, un vrai lieu de pèlerinage pour tous les amateurs de Pâtisserie. Venez-y tous !