

Gilles Marchal, pâtissier de l'année

Gilles Marchal est un artiste d'exception, l'un de ceux qui font date dans l'histoire.

Comme tous les surdoués, il pourrait se contenter, pour flatter le palais des gourmets les plus experts, de reproduire les standards de la pâtisserie. Ce perfectionniste, non content d'être le meilleur, améliore encore les classiques historiques et chaque nouvelle préparation pâtissière est un événement, une avancée pour la profession.

Il y a chez Gilles un acte divin dans l'élaboration d'un nouveau dessert, une sorte de transsubstantiation entre lui, le père créateur et ses gourmandises, conçues comme de véritables enfants. Il est rare dans la vie, grâce à un sens, quel qu'il soit, de toucher à la sublimité.

Déguster l'une des magiques créations de ce génie de la pâtisserie fait partie de ces émotions qui n'ont pas de prix, de ces moments qui traversent le temps et nous accompagnent durant nos courtes vies si souvent assombries par force épreuves. Gilles Marchal est donc un bienfaiteur puisqu'il nous confie le meilleur de lui-même. Il est ce bon ami, le confident de nos âmes qui, en une friandise, nous fait retrouver le sourire, le goût de la vie, de l'enfance, d'un rêve d'éternité.

Eric Verdier



Gilles Marchal travaille en fonction des qualités des fruits et produits, en plein cœur de la saison. À son avis, la pâtisserie de restauration préfigure celle de l'avenir en boutique «le meilleur Mille-Feuilles c'est celui exécuté à 19 h et servi à 21 h».

Le plat historique

Sabayon au caramel mou

Retiré de la carte d'été, avec ce classique, Gilles Marchal rend hommage aux mousses au chocolat de sa grand-mère.

Le plus innovant

Soufflé chaud au grand Marnier, sorbet de pamplemousse, à la rose, madeleines fourrées au miel

Le régional

Échaudée de mirabelle

Dessert du terroir lorrain par excellence, cette échaudée de mirabelle est servie avec une glace au pain d'épices.

À la carte d'hiver

Sablé croquant au praliné et chocolat criollo, glace à l'infusion de café, émulsion de caramel

