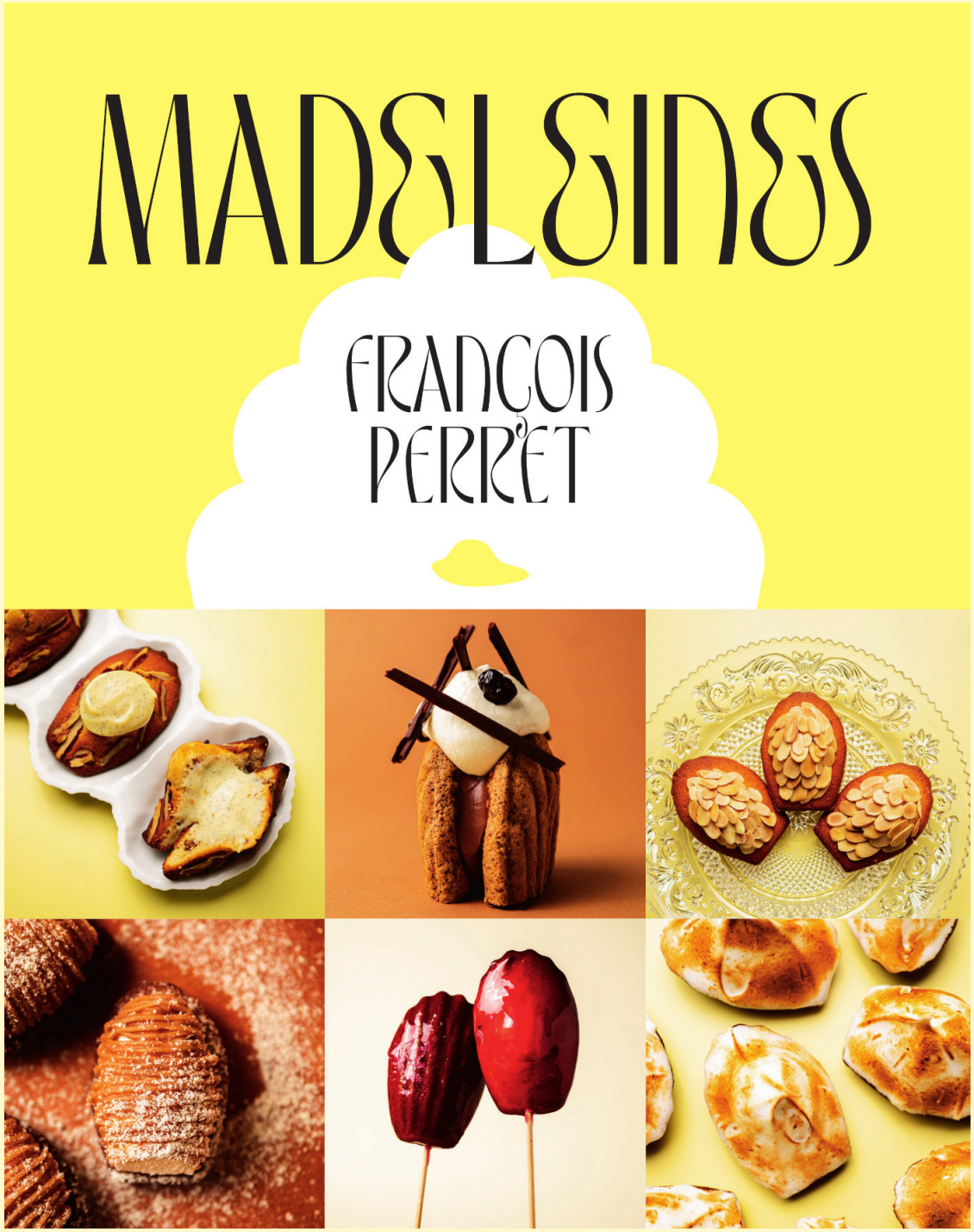
MADELEINES

PAR FRANÇOIS PERRET

Il existe des gâteaux plus spectaculaires que la madeleine. Et pourtant, peu possèdent une telle force de séduction. Dans son nouveau livre Madeleines, publié aux éditions Michel Lafon, François Perret, ancien chef pâtissier du Ritz, fait de ce petit gâteau patrimonial un formidable terrain de jeu. Il célèbre un grand classique de la pâtisserie française et de son répertoire personnel, et révèle, au fil des recettes, tout ce que sa simplicité permet encore d'imaginer.





PETIT GÂTEAU, GRANDE HISTOIRE

En 2015, après avoir fait ses armes dans les grandes maisons parisiennes (du Meurice au George V, en passant par le Lancaster et le Shangri-La) François Perret rejoint le Ritz Paris, avec une idée simple : faire de la pâtisserie autrement. Plus ludique que démonstrative, plus séduisante que spectaculaire, avec la technique en coulisses et le plaisir au premier plan.

Lorsqu'il imagine l'offre sucrée du Salon Proust, il troque le traditionnel tea time anglais pour une partition bien française, en remettant à l'honneur la biscuiterie. Au Salon Proust, difficile de rêver meilleure héroïne que celle qui a déjà, sous la plume de Marcel Proust, acquis ses lettres de noblesse : la madeleine s'impose alors comme une évidence.

Et François Perret en fait son terrain de jeu. Trompe-l'œil et détournements pour surprendre ; formes rondes et généreuses, galbes et courbes pour séduire. La madeleine roule alors sa bosse, jusqu'à devenir une référence incontournable du répertoire sucré du chef et l'emblème des comptoirs que le palace essaime des deux côtés de la Seine.

QUAND LA MADELEINE SORT DU MOULE

Pour François Perret, la madeleine est d'abord une affaire d'équilibre et de précision. Une bonne pâte, un moule adapté, une cuisson maîtrisée, le temps de repos nécessaire : il n'y a rien de plus difficile que de faire simple. Mais une fois les fondamentaux acquis, le jeu peut commencer.

Les classiques côtoient alors les versions chocolatées et fruitées. Elle sacoquinent aussi avec les grands desserts français (fraisier, crème brûlée, tiramisu, île flottante, Mont-blanc, pain d'épice et autre tropézienne) qui se glissent tour à tour, et bien volontiers sous sa forme bombée. La madeleine sait aussi se faire végétale ou sans gluten, devient prétexte à des recettes anti-gaspillage, se métamorphosant aussi bien en tablette, en chocolat chaud, en guimauve, en cheesecake qu'en beignet.

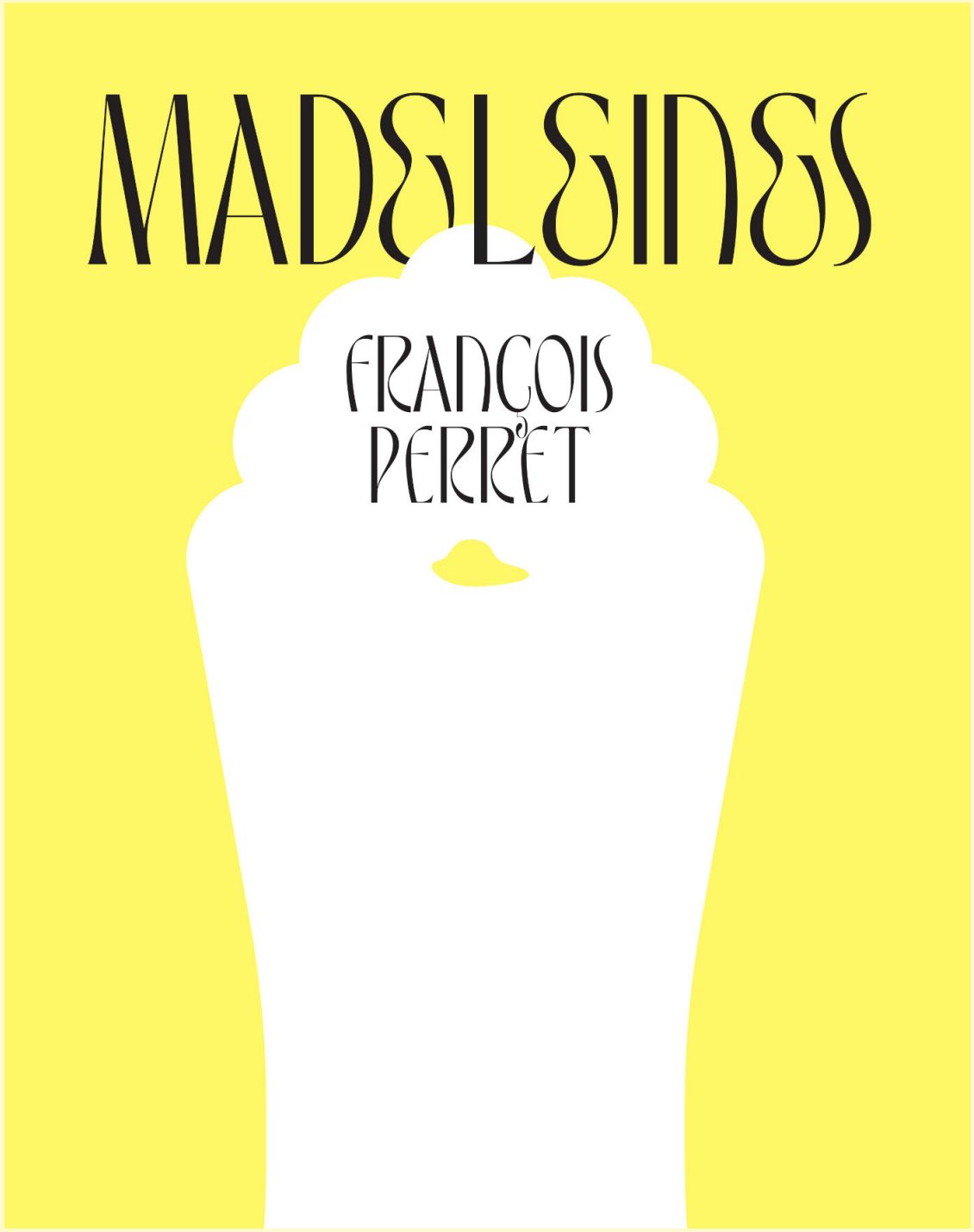
Et parfois, elle prend franchement ses libertés : oeuf-madeleine tout en coquille, une version salée pour l'apéritif, et même une madeleine tout en longueur, aux allures d'éclair, dans un format que François Perret explore pour offrir, à chaque bouchée, la même lisibilité et unité de textures, comme d'émotions. Autant de délicieuses et ingénieuses variations qui bousculent les codes, sans jamais oublier leurs origines.











INFORMATIONS PRATIQUES

MADELEINES

Éditions Michel Lafon
Prix : 29,95 €
Disponible le 5 novembre 2026
en librairie et en ligne