



TEXTE CLAIRE PICHON

TRANCHES DE CAKE

On ne plaisante pas avec les cakes, jamais ! Ce simple gâteau de voyage devient le plus raffiné des plaisirs entre les mains de nos grands pâtisseries.

1 Du haut de la Croix-Rousse, le génial Sébastien Bouillet régale les visiteurs de sa boutique [Goûters] de cakes au mètre, servis à la demande : vous en prendrez une tranche ou une coupée ?

**Cake au citron, 0,80 € le centimètre.
16 pl. de la Croix-Rousse, 69004 Lyon**

2 C'est un artiste du cake qui a posé ses valises à La Garenne-Colombes. Nicolas Bernardé met toute son expertise de MOF dans des recettes à la fois gourmandes et pleines de fantaisie. On adore.

**Cake aux poires et bergamote,
à partir de 15 €, 2 place de la Liberté
à La Garenne-Colombes (92)**

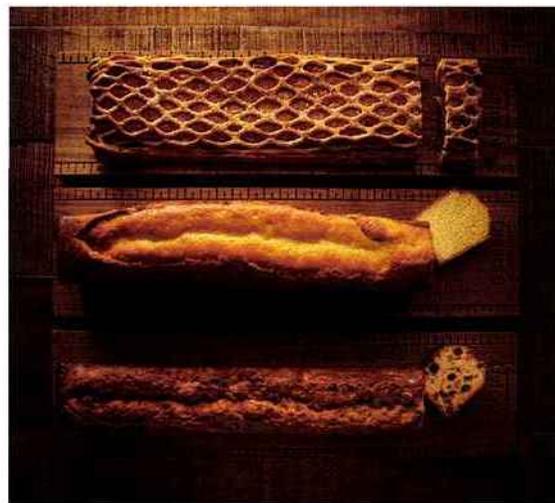
3 Encore un MOF qui sait parler aux cakes : Arnaud Larher propose dans ses boutiques parisiennes des

recettes très gourmandes, où les cakes sont souvent plongés dans le chocolat ou glacés de délicieux sirops. Nous on craque pour le citron, imparable.

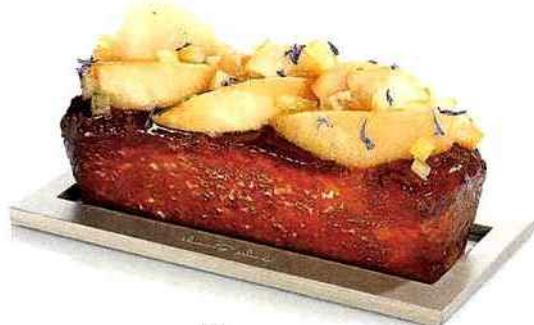
**11 €, adresses des boutiques sur
arnaudlarher.com**

4 Le grand Pierre Hermé est un vrai gourmand, il est donc logiquement amateur de cakes. Sa recette au chocolat et au praliné est absolument terrible, dense, noire, et cache des « poches » de praliné qui rendent la dégustation surprenante et addictive.

**20 €, adresses et commande en ligne
sur www.pierreherme.com**



1



2



3



4