



PLAZA

ATHÉNÉE

LE SOUFFLÉ AUX MARRONS
GLACE À L'ARMAGNAC

26€

*

LE GRAND DESSERT

48€/pers

LA PAVLOVA À LA RUSSE

LA COUPE NAPOLÉON SAFRANÉE

LA CRÈME GLACÉE TARTE CITRON

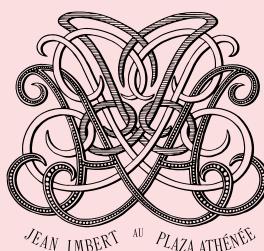
LE FONTAINEBLEAU CÉDRAT VANILLE

LES DESSERTS

LE SOUFFLÉ Du latin sufflare -gonfler, souffler- De François Massialot à Menon, d'André Viard à Antoine Beauvilliers ex-cuisinier du Roi-Soleil et surnommé Monsieur Soufflé...c'est Antonin Carême dans les années 1820 qui l'aurait fixé dans la littérature culinaire, et qui, en aurait proposé une version sucrée, et développé tous les aspects techniques pour que le soufflé ne retombe pas.

LA PAVLOVA C'est dans les années 20, qu'Anna Pavlova, première ballerine de renom, a littéralement mis le monde à ses pieds : « elle ne danse pas, elle s'envole dans les airs comme un oiseau ». Inspirant de nombreux artistes, jusque dans les cuisines de grands pâtissiers, l'histoire de la Pavlova aurait débuté en 1926. Selon le biographe Keith Mooney, c'est un jeune pâtissier de Wellington fou d'amour pour la danseuse qui aurait élaboré la première Pavlova en Nouvelle-Zélande, la meringue étant aussi légère que le tutu de la danseuse. Mais c'est là que ça se complique... D'autres sources australiennes attribuent la paternité de la star des desserts au chef Bert Sache. Ce dernier aurait été à l'origine de la première recette de Pavlova en 1934 à la demande de Elizabeth Paxton qui souhaitait alors ajouter à la carte de son restaurant de Perth un dessert léger, élégant et original. Bert Sache finit par admettre en 1973 que sa recette de Pavlova était réécrite et tirée d'une recette originale néo-zélandaise.

LE FONTAINEBLEAU Cette spécialité fromagère remonterait au XVIII^e siècle dans l'ancien dépôt de lait d'un crémier de la rue Grande, à Fontainebleau. Travaillé en référence aux laiteries royales, il se présente sous la forme de crème fraîche, ou de fromage blanc frais et crémeux au lait de vache surmonté d'une crème fouettée façon Chantilly.



Dorchester Collection