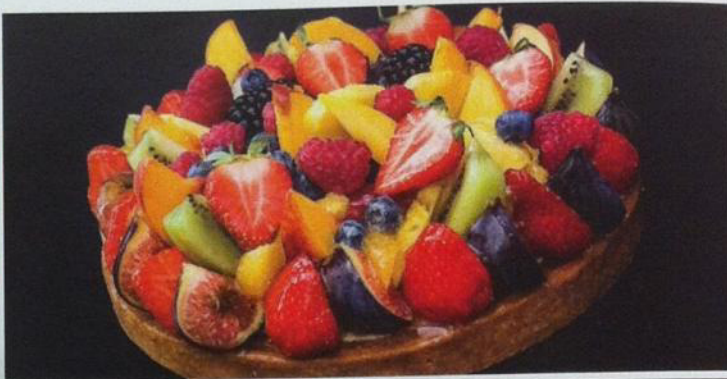




La socca se croque chez Mic Mac Macaron



## Tous fous de pâtisserie !

Philippe Brito nous donne le goût des fruits avec ses sublimes tartes. Hommage à la place Masséna avec les pavés de Pascal Lac.

Il n'y a pas de saison pour apprécier une bonne pâtisserie. Encore faut-il dénicher l'adresse parfaite. Suivez le guide !

— Par Aurélia Lasorsa / Sopress

« **L**e seul moyen de se délivrer de la tentation, c'est d'y céder. » La plus célèbre citation d'Oscar Wilde devient mantra lorsqu'il s'agit de gourmandise sucrée. Que l'on soit adepte de petits choux à la crème ou fan absolu d'entremets, le simple passage devant une vitrine de pâtissier nous met l'eau à la bouche. D'autant que les opportunités sont nombreuses. Avec le boom des émissions télé dédiées à la discipline (*Qui sera le prochain grand pâtissier ?* de France 2, *Le meilleur pâtissier* sur M6), les pâtissiers professionnels sont devenus les nouvelles stars du moment, à l'image de Christophe Michalak ou de Philippe Conticini. La région n'est pas en reste et il n'est pas rare de voir nos stars locales devenir juré d'un jour sur petit écran. D'ailleurs, n'est-ce pas à Cannes, en février dernier, qu'ont eu lieu les dernières Assises de la confédération nationale des Artisans Pâtisseries ?

### Paris-Brest ou macaron

À Cannes, justement, les gourmands ont l'embarras du choix. Sur l'avenue Maréchal Juin, la boutique de Philippe Brito ne manque pas de retenir notre attention... On hésite un long moment face à la vitrine. Entremets individuels fruités, mille-feuille craquant ou tarte aux fruits... difficile de faire un choix.

Chez Pascal Lac, à Nice, on sait faire plaisir aux amoureux de chocolat. Tablettes divines, entremets chocolatés ou macarons à croquer, tout y est ! Le macaron, justement, c'est le dada de Bruno Laffare. Le pâtissier professionnel a mis le petit gâteau au cœur de Mic Mac Macaron, sa boutique monomaniaque... Un macaron qu'il décline à tous les parfums et en toute saison. Chocolat, framboise, violettes, yuzu, champagne, frangipane, calisson ou socca... rien ne semble impossible. Sauf peut-être de parvenir à tous les goûter !



### Les bonnes adresses

#### PHILIPPE BRITO

79, avenue Maréchal-Juin, Cannes.  
Tél. : 04 93 94 43 48.

#### PÂTISSERIE LAC

Nice et Cap 3000.  
[www.patisseries-lac.com](http://www.patisseries-lac.com)

#### MIC MAC MACARON

50, chemin du Val Fleuri,  
Cagnes-sur-Mer.  
[www.micmac-macaron.com](http://www.micmac-macaron.com)



### Le chef, c'est moi

Vous pensez que l'on n'est jamais si bien servi que par soi-même ? Qu'à cela ne tienne, les cours de pâtisserie vous tendent les bras. À La Colle-sur-Loup, au restaurant d'Alain Llorca, c'est le pâtissier de la famille, Jean-Michel, qui est en charge des ateliers sucrés. Cupcakes, chouquettes, tartes en tout genre et bûches de Noël n'auront plus de secret pour vous, adulte comme enfant !

[www.alainllorca.com](http://www.alainllorca.com)