

## Les pâtisseries genevoises replongent en enfance

**Pastry Week** Sept artisans parmi les plus renommés du canton proposent une création sucrée en revisitant un dessert de leurs tendres années. À croquer du 22 au 30 mars pour une bonne cause. Explications et mises en bouche.

### Jérôme Estébe

Les pâtisseries sont comme nous. Parfaitement. Ils ont été enfants. Ils ont été des gourmands en culottes courtes, avec du chocolat plein la bouche, de la confiture sur le nez et des miettes jusqu'au sommet de la tête. Les pâtisseries (encore eux) se souviennent-ils de leurs émois sucrés et juvéniles quand ils créent un entremets? Voilà l'idée de la première Veggie Week genevoise: proposer à une demi-douzaine d'artisans genevois de haut vol de revisiter un dessert de leur enfance.

Du 22 au 30 mars, donc, dans le cadre feutré des palaces, mais aussi dans quelques boutiques de la ville, les Genevois pourront croquer dans une création pâtissière inspirée par un souvenir d'enfance. On va se régaler. Et pour la bonne cause. Pour chaque douceur vendue, 2 francs seront reversés à l'Association Rêves Suisse, qui permet à des bambins confrontés à la maladie ou au handicap de réaliser leur rêve.

### Faire du bien

Derrière ce projet alléchant autant que généreux, on retrouve l'entrepreneuse Pamela Bächli, directrice de l'agence PR & Co, également instigatrice de la désormais traditionnelle Veggie Week. Laquelle crépitera une nouvelle fois à Genève du 2 au 15 juin avec une dizaine de chefs proposant des menus végétariens. «J'ai besoin de défendre des projets qui me touchent, qui font avancer les choses, qui font du bien aux gens ou à la planète, explique-t-elle. La Veggie Week a une portée écologique incontestable. Pour la Pastry Week, travailler avec Rêves Suisse m'a paru d'emblée une évidence.»

La plupart de nos pâtisseries ont déjà imaginé et testé leur devoir de mémoire sucrée. Lyece Major, de l'Hôtel des Bergues, a jeté son dévolu sur la charlotte au chocolat et aux poires, qu'il revisite sous la forme d'un



De gauche à droite et de haut en bas: le riz au lait de Clément Pouillotte, de l'Hôtel Royal à Évian, la charlotte à la poire et au chocolat de Lyece Major, de l'Hôtel des Bergues, la madeleine de Christophe Renou et le Pim's de Titouan Claudet, du Woodward. DR, Apple Photos Clean Up

dôme élégant où crumble, biscuit cacao, ganache, crème vanille et compotée à la poire jouent à cache-cache.

Titouan Claudet, de l'hôtel Woodward, sacré meilleur pâtissier de l'année 2025 par le Gault & Millau, s'attaque au Pim's de ses goûters d'antan, qu'il évoque avec un biscuit roulé, une marmelade, une mousse et un croustillant au chocolat. Prometteur.

À l'écart de la rue de Lausanne, Nathanel Guigui propose, quant à lui, un dessert inédit en forme de clins d'œil aux douceurs régressives: crème pralinée, riz au lait, barbe à papa, succette vanillée...

Il n'y a certes pas que les toques des grands hôtels qui retournent dans la cour de récréation. Dans ses pâtisseries disséminées aux quatre coins de la ville, Christophe Renou nous fait le coup de la madeleine, qu'il booste d'un fond croquant, d'un crémeux au caramel et d'une crème chocolat aux notes vanillées.

### Nouvelle enseigne

La Pastry Week sera encore l'occasion de découvrir une toute nouvelle enseigne, baptisée Tout Chocolat, dernier projet du restaurateur en série Benjamin Luzuy. Son chef chocolatier nous a mitonné une déclinaison contemporaine et gourmande du chou de nos tendres années.

On vous en passe et des plus ravissantes encore. Si certaines de ces créations ne pourront être dégustées qu'à l'issue de repas dans les établissements participants, quelques-unes pourront se croquer à la maison ou au goûter. Par exemple autour d'une tasse de thé aux Bergues. Ou sur le pas de la porte d'une des échoppes de Monsieur Renou. Toutes les informations se trouvent sur le site de la manifestation. Bons desserts d'enfance à tous.

### Pastry Week,

Du 22 au 30 mars,

informations:

[www.pr-and-co.ch/pastryweek](http://www.pr-and-co.ch/pastryweek)