



REPORTAGE BRUNCH, côté sucré



CHÂTEAU HÔTEL TIARA MONT ROYAL CHANTILLY

À La Chapelle-en-Serval, dans le sud de l'Oise et à proximité immédiate de l'aéroport Roissy-Charles-de-Gaulle, le Château Hôtel Tiara Mont Royal 5 étoiles à Chantilly est un havre de paix pour la clientèle d'affaires, en semaine, et pour les mariages et les gourmets gourmands de son buffet royal du dimanche. Le Chef Pâtissier Pierre-Mickaël Paris nous commente la carte sucrée du brunch du restaurant L'Opéra.

Propos recueillis par Franck Lacroix • Photos : Tiara Hôtel et FLX.





À LA CARTE



La Religieuse comme un Mont Blanc 1 : « J'ai allié le marron et la mandarine avec un craquelin garni d'une crème légère mandarine et d'une Chantilly crème de marron. Et il y a une meringue cachée pour lui donner de la mâche et, sur le dessus, des segments de mandarine pour la fraîcheur. »

Le Baba au rhum arrangé 2 : « Il est infusé vanille, ananas et passion et très peu imbibé au rhum qui n'est pas chauffé, pour en avoir juste le goût. J'y ajoute dessus une chantilly sans mascarpone – c'est plus léger – et un minestrone exotique en dessous. »

Le Finger 3 chocolats 3 : « Sur un biscuit chocolat noir, un croustillant praliné, une mousse lactée Jivara, une mousse lactée Ivoire et un crémeux Alpaco ; de façon à retrouver le crémeux, le mousseux et le croustillant. Je fais également un Finger chocolat passion banane, avec pain de Gênes, gelée banane, appareil de crème brûlée passion et mousse lactée Jivara. »

Le Cheesecake exotique 4 : « Un crumble au beurre, un appareil crème cheesecake crème cuite dans une mousse cheesecake. Et dessus, des fruits frais : mangue, kiwi, ananas. »

La Baba coco 5 : « Il s'agit d'un sablé vanille avec une mousse légère noix de coco et chiffonnade de carpaccio d'ananas dessus. »

Le Paris-Brest 6 : « Je propose le Paris-Brest classique pour rassurer les clients, mais également un Paris-Brest Citron, avec un croustillant praliné noisettes 50 % dans les choux pour avoir de la mâche. »

La Panacotta caramel 7 : « Celle-ci conjugue pomme caramélisée, Chantilly et caramel. Je propose une Panacotta exotique au bar avec un coulis exotique. »

La Tropézienne 8 : « Une brioche imbibée de fleur d'oranger, une crème légère vanille et fleur d'oranger. »

La Forêt Noire 9 : « Il y a trois biscuits chocolat imbibés de sirop amarena, entrecoupés d'une mousse aux deux chocolats Jivara et Alpaco, une mousse blanche amarena – crème pâtissière allégée crème Chantilly –, et la Chantilly vanille. »

Les Verrines 10 : « Pour rester dans le thème de Chantilly, nous proposons une verrine de crème Chantilly, un dôme chocolat, une Panacotta pommes caramélisées caramel, l' incontournable Crème brûlée, grand classique de nos clients gourmands, et la Nage aux fruits, sirop de poivre de Timut. »





Le Millefeuille ¹⁰ Tout vanille, crème vanille et crème Chantilly vanille.

La Pavlova ¹¹ Agrumes : orange, pamplemousse frais.

Le Macaron ¹² Jivara, passion.



PIERRE-MICKAËL PARIS, SON PARCOURS EN BREF

Pierre-Mickaël Paris, 31 ans, est Chef Pâtissier du Tiara Château Hôtel Mont Royal Chantilly depuis mars 2018. Tout a débuté, pour cet originaire du Pays basque, par la tarte aux fruits et les confitures de Mamy Chou dans le Cantal. Il commence alors par la cuisine avec un Bac pro de cuisine au lycée Saint-Martin d'Amiens. Puis continue par une Mention complémentaire de Desserts en restauration au lycée professionnel Gustave-Eiffel à Reims. Ses stages en pâtisserie de deux mois au restaurant étoilé Les Crayères, de Reims, avec Sébastien Leproux comme Chef Pâtissier à l'époque, puis à L'Assiette champenoise, à Tinquieux (2 étoiles), ont tôt fait de le faire choisir pour la pâtisserie de restauration. Il devient commis pâtissier au côté de Pascal Paulon, qui lui apprend la rigueur au Dolce Chantilly. En 2010, il est Chef de partie Pâtissier au Château de Montvillargenne. L'année suivante, il rejoint en qualité de premier Chef de partie Pâtissier le restaurant Le Carmontelle au Dolce Chantilly 1 étoile, auprès du chef Alain Montigny, M.O.F. 2004. Il grimpe les échelons et devient Sous-Chef Pâtissier, puis Chef pâtissier à la tête d'une brigade de 5 pâtissiers pendant 5 ans. C'est en mars 2018 qu'il rejoint le chef de cuisine Benoist Rambaud. « J'avais besoin de nouveaux objectifs, avec une vraie équipe à former avec mon sous-chef Antoine Fouldrin. Nous avons une forte activité mariages et séminaires, près de 150 par an, avec le bar Le Stradivarius, le midi et soir, et le restaurant L'Opéra, le soir. Nous réalisons 2 000 pièces sucrées par semaine, et tout est fait maison. Moi, j'aime le classique et la région est le berceau de la crème Chantilly, que je décline en chocolat et en gianduja, voire infusée café pour L'Opéra. Une Chantilly que je préfère sans mascarpone pour plus de légèreté. Notre offre est riche, gourmande, jusqu'aux chouquettes et guimauves que les clients prennent à la fin avec leur café, en se faisant plaisir même quand ils n'ont plus faim. »



TIARA CHÂTEAU HÔTEL MONT ROYAL CHANTILLY

Route de Plailly,
60520 La Chapelle-en-Serval, France
Tél. : + 33 (0)3 44 54 50 50
Fax : + 33 (0)3 44 54 50 21