



Le test des meilleures GAUFRES

C'est parti comme une boutade. « Et si on se lançait dans un palmarès des gaufres ? Nos lecteurs adorent ça ! » Quelques kilos plus tard, nous voici de retour, ayant sillonné Paris, rencontré le pire pour ne garder que le meilleur.

UNE GRANDE ABSENTE. C'est un mystère parisien. Tout le monde aime les gaufres mais on ne les trouve nulle part ou presque. Il s'agit bien sûr des gaufres chaudes, croustillantes, faites à la commande comme les crêpes. Les autres, les « plates », celles de la mythique boutique **Meert** de Lille, sont depuis peu à Paris (lire ci-dessous) et font le bonheur des gourmands. Mais le mystère des gaufres artisanales reste entier. Pourquoi ne jouent-elles pas les doublettes avec les galettes, dans toutes les bonnes crêperies ? Rue du Montparnasse par exemple, la plus forte concentration d'enseignes bretonnes au mètre carré, pas la moindre gaufre sur les cartes. Comme s'il existait une clause d'exclusivité. Étrange, d'autant que l'exercice n'est pas très différent. On en lancerait presque un appel à candidatures. Créez des gaufries, renouvelez le genre, inventez des recettes salées ou sucrées, les clients se bousculeront ! Entre les baraques foraines, les chaînes de restauration belges et les trop rares bistrotts qui en proposent, il y a un véritable boulevard pour de la *street food* de qualité.

DOSSIER RÉALISÉ PAR COLETTE MONSAT AVEC ALEXANDRA MICHOT, HUGO DE SAINT PHALLE ET FRANÇOIS SIMON



La gaufre de l'Avant-Comptoir prend la pose au Comptoir!

ICHARD VALERON/LE FIGARO

RESTAURANTS

RECETTES. Car la gaufre, c'est avant tout un plaisir de rue. Presque de kermesse, de fête populaire, comme les pommes d'amour ou les *churros*. On n'en attend pas forcément de grands frissons, juste une prestation honnête et bon enfant. Dans les parcs ou les buvettes, la recette, pour être rentable, est des plus basiques : farine, eau, sel, beurre, sucre et pas mal de levure pour rendre les gaufres aériennes. Rien à voir avec la recette du chef Cyril Lignac (*Cuisine attitude*), lui-même dingue de gaufres, qui les prépare à l'ancienne avec du lait entier, des blancs d'œufs et des gousses de vanille. Dans cette enquête, nous avons testé des spécimens de toutes sortes, dont certaines « à la liégeoise », confectionnées avec du sucre perlé (Maison Karambauer), très compactes et assez indigestes.

LES MEILLEURES. Ne vous étonnez pas, non plus, de ne trouver aucun des grands salons de thé parisiens dans ce classement. Angelina, Carrette, Ladurée ou encore Dalloyau boudent les gaufres. C'est, en revanche, à l'Avant-Comptoir d'Yves Camdeborde (encore lui !) que nous avons dégusté les plus savoureuses et les moins chères. Normal, pour celui qui était déjà le champion des galettes complètes et des jambon-beurre dans nos précédents palmarès. Si, pour Bleustein Blanchet, père de la pub moderne, seul comptait « l'emplacement, l'emplacement, toujours l'emplacement », pour Camdeborde, ce pourrait être « le produit, le produit, toujours le produit ». On est d'accord avec lui.

BOUTIQUE MEERT La gaufre lilloise à Paris



Les amateurs de la fameuse gaufre fourrée à la vanille de Madagascar, dont la recette, tenue secrète, est identique depuis 1849, se lèchent les babines. Ça y est, on peut enfin la déguster à Paris. Certes, dans une boutique plus modeste que celle, sublime, de la rue Esquermoise, mais qu'importe le cocon... Il se murmure également que Pierre Hermé peaufinerait, de son côté, des recettes de gaufres tout aussi délectables. Pauvres de nous !

**Meert, 16, rue Elzévir, III^e.
Tél. : 01 49 96 56 90.**

NOTRE CLASSEMENT

Il y a bien les crêpes Suzette, millitons pour l'introduction des gaufres parmi les desserts minute des bistrotts et restaurants !



1

L'AVANT-COMPTOIR

3, carrefour de l'Odéon, VI^e.
Pas de téléphone.

▲ Sacrée adresse que cette antichambre du Comptoir du Relais, tout à la fois crêperie (l'une des meilleures de Paris), bar à hors-d'œuvre, en surchauffe permanente le soir, et accessoirement marchand de gaufres. Sauf que, là encore, l'ami Camdeborde s'y connaît. Ayant une fois pour toutes décidé de soigner les nourritures de rue, bichonner ses sandwiches et dorloter ses galettes, il se devait d'appliquer le même traitement aux gaufres. Celles-ci sont donc faites minute, devant vous, croustillent à souhait et participent de la même générosité que le reste de la vente à emporter, soit deux pour le prix d'une (2,80 €). Avec, en prime, le plaisir de voir s'envoler le sucre glace au premier coup de dent.

| | LES MEILLEURES GAUFRES | ASPECT (SUR 5) | TEXTURE (SUR 5) | GOÛT (SUR 5) | QUALITÉ-PRIX (SUR 5) | TOTAL (SUR 20) | PRIX (EN EUROS) | |
|------------|--|----------------|-----------------|--------------------------|----------------------|----------------|--------------------------|--|
| 1 | L'AVANT-COMPTOIR 3, carrefour de l'Odéon, VI ^e . Pas de tél. | 4 | 4 | 4 | 4,5 | 16,5 | 2,80 € les 2 gaufres. | |
| 2 | L'ABSINTHE 24, place du Marché Saint-Honoré, 1 ^{er} . Tél. : 01 49 26 90 04. | 4 | 4 | 4 | 4 | 16 | 5,70 € | |
| 3 | BE BOULANGÉRICERIE Printemps de la Maison, 3 ^e étage. 64, bd Haussmann, IX ^e . Tél. : 01 42 82 67 17. | 4 | 4 | 3,5 | 4 | 15,5 | 2,10 € | |
| 4 ex aequo | PARK HYATT VENDÔME 5, rue de la Paix, II ^e . Tél. : 01 58 71 12 34. Au petit déj. uniquement (jusqu'à 11h). | 4 | 4,5 | 4 | 2,5 | 15 | 15 € | |
| 4 ex aequo | AMORINO 16, rue de la Huchette, V ^e . Tél. 01 43 54 73 64. | 3,5 | 4 | 4 | 3,5 | 15 | 2,60 € | |
| 6 | BOUILLON RACINE 3, rue Racine, VI ^e . Tél. : 01 44 32 15 60. | 3,5 | 3,5 | 4 (à la crème brûlée) | 3 | 14 | 8,50 € | |
| 7 ex aequo | HÅGEN DAZS 30, rue de la Huchette, V ^e . Tél. : 01 46 34 15 79. | 3 | 3,5 | 3,5 | 3 | 13 | 2,70 € | |
| 7 ex aequo | LÉON DE BRUXELLES 82 bis, boulevard du Montparnasse, XIV ^e . Tél. : 01 43 21 66 62. | 3,5 | 3 | 3 | 3,5 | 13 | 4,15 € | |
| 9 | AU PAIN QUOTIDIEN 25, rue de Varenne, VII ^e . Tél. : 01 45 44 02 10. | 4,5 | 2,5 | 2,5 | 3 | 12,5 | 4,40 € | |
| 10 | LES DÉLICES DE NATHALIE Kiosque au 34, rue François-Truffaut, XII ^e . Pas de tél. | 3 | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 11,5 | 2,50 € | |

J. LEMANN, RICHARD VALERON-SEBASTIEN SORIANO/LE FIGARO ET DR.

▶ ET LES AUTRES...

11^e. **KIOSQUE À GAUFRES**. Face au 3, bd Montmartre, IX^e. Pas de tél. **11/20**. 12^e **EX AEQUO. MAISON KARRENBAUER, CHEZ PAUL**. 13, rue de Charonne, XI^e. Tél. : 01 48 05 83 76. 17-21, rue de Buci, VI^e. Tél. : 01 55 42 02 23. **9,50/20**. 14^e. **WAFFLE FACTORY**. Forum des halles, niveau -3, 1^{er}. Tél. : 01 42 21 46 63. **8/20** 15^e. **LA CANTOCHE DE PANAME**. 97, rue Montmartre, II^e. Tél. : 01 40 41 09 62. **7,5/20**. 16^e. **PARIS GOURMANDISE**. Camion, place de la Concorde, VIII^e. Pas de tél. **7/20** 17^e. **LE BAC À GLACES**. 109, rue du Bac, VII^e. Tél. : 01 45 48 87 65. **6,5/20**

METHODOLOGIE

▲ **Test**. Nous avons choisi pour ce test un basique, la gaufre au sucre. Pas question de se laisser distraire le palais par de la chantilly, du chocolat ou, pire, du Nutella. L'échantillon retenu est forcément hétérogène, puisqu'il se fait l'écho des lieux disparates qui proposent des gaufres à Paris : buvettes de parcs, stands sur le trottoir, boulangers ou glacières, brasseries et bistrotts.

▲ **Méthode**. Comme tous les palma-

rès du Figaroscope, celui-ci a été réalisé de manière anonyme par la rédaction. Les gaufres ont été achetées ou commandées incognito, puis dégustées selon une grille de lecture préalable.

▲ **Critères retenus**. Nous en avons sélectionné quatre, notés chacun sur 5 points : l'aspect (couleur, forme, éventuellement présentation), la texture (croustillant, légèreté), le goût (finesse de la pâte, dosage du sucre) et enfin le

rapport qualité/prix, sachant que celui-ci dépend aussi des lieux. Une gaufre dans un palace ne peut être facturée comme celle d'une buvette en plein air.

▲ **Résultats**. Si l'Avant-Comptoir arrive premier de ce classement, c'est aussi pour l'excellent rapport qualité-prix de ses gaufres puisqu'elles vont par deux pour 2,80 € ! Enfin, signalons en outsider de choix la

Coupole (102, bd du Montparnasse, XIV^e. Tél. : 01 43 20 14 20). Proposée uniquement dans le menu enfant à 11 € (qu'il faut demander), la gaufre se présente sous forme de mouillettes, accompagnées de pots de chocolat et de chantilly. Une tuerie qui mériterait bien un 15/20. Évidemment, si vous avez plus de 12 ans, ce sera un peu plus difficile. Mais il paraît qu'on peut tout de même essayer.

PAR FRANÇOIS SIMON

WAFFLE FACTORY, L'ATOLL DE SURVIE

Ils sont impayables, à la rédaction du *Figaroscope*, lorsqu'ils m'envoient en mission. La plupart du temps, c'est délicieux, plein de mansuétude: aller sonder les flancs d'une volaille, plonger une cuillère dans les hanches d'un café liégeois, estimer la légèreté d'un vol-au-vent. C'est un métier merveilleux. Qui, bien évidemment, se paie par quelques petites expéditions contraignantes: ramasser six macarons au café sous un temps de chien, trouver de bons restaurants ouverts le dimanche soir à minuit, souper à la Défense. Et puis ce matin, une gaufre. Jusque-là, c'est drôlement bien. Mais sur l'ordre de mission, il était spécifié: Halles, niveau -3. Il fallait voir la joie farceuse de nos amis lorsque je suis parti vers le ventre mou du 1^{er} arrondissement. Bah, cela fait partie des exotismes qui vous ramènent dare dare sur terre, la bonne piqure de rappel qui vous seringue le principe de réalité. Après, déjeuner dans un Flunch tient de l'érotisme. Pour cette opération, je m'étais muni d'un bouclier antimissiles - mes deux enfants - que rien ne tient tant éveillés que ces expéditions pittoresques, surtout lorsque c'est grunge, décalqué. Et avec du ketchup. Ça tombait bien.

Waffle campagnarde.
En prenant la waffle haut de gamme, on se dit qu'on bialse un peu. Mais bon, l'intitulé est plutôt romantique: bacon, tomate, mozzarella, basilic. En plus, c'est chaud, c'était parfait en ce mercredi glacial. Au premier abord, on a l'impression de manger une pizza écrasée, enfin, un choc frontal entre un hamburger et une pizzetta. C'est étrange. Les saveurs se carapentent dans les coins, de peur qu'on leur demande leurs papiers d'identité. En fait, cela n'a pas vraiment de goût, à part le chaud. Autour de nous s'affaire, absente et dans ses pensées, une clientèle ni pressée ni attentive. Comme en pilotage automatique, avalant cela comme les pensums quotidiens, la litanie grise. C'est juste un moment de calme tiède dans une journée que l'on imagine guère marrante. Du coup, par empathie, on baisse tous les curseurs critiques, pour trouver le plaisir du waffle compact. Il est sans doute dans cet oubli cotonneux: de la vie, de la grisaille. C'est un petit atoll compatissant.

La waffle chantilly Nutella.
Les enfants, sentant le coup fourré, avaient été plus malins en commandant cette composition à décorer un bœuf. Je les ai vus un peu narquois me narguant avec leur écume de vache limousine. Petit problème: la cuillère en plastique ceda au bout du quatrième assaut. La fourchette ne faisait pas mieux. Pire, par ses attaques successives, elle réduisit en semi-bouillie l'ex-waffle. L'ensemble restait collé au carton. C'était pitié de les voir faire revenir cette composition à l'état prénatal: en dix minutes de vaines tentatives, il y avait là une sorte de flaque beige. Inviolée (enfin presque), mais infranchissable, comme si elle avait bouté l'ennemi dehors. En matière de gastronomie, c'est sans doute la première fois que je voyais ce genre de victoire d'un plat, par abandon.

MAIS ENCORE
Le service.
Bon, on ne va pas demander à ce qu'on accueille le buste plié, un sourire éclatant aux lèvres alors qu'il y a la queue, les plateaux qui ne sont pas nettoyés, les moules à gaufres non plus.

Faut-il y aller ?
Bof, n'est-il pas ?

Est-ce cher ?
A ce prix-là, je préfère le sandwich du Petit Vendôme, rue des Capuchines.

SARL GANAT
FORUM DES HALLES niv.-3
TEL : 01 42 21 46 63
SIRET : 500 055 405 000 20

17/02/2011 17:00 Ticket N°1088/27
E-BAR

| | |
|-------------------|----------------|
| 1 LIEGE NUTELLA | 0,70 € |
| 1 MENU COMPLET | 6,00 € |
| 1 PAIN DOUCER | 4,00 € |
| 1 LIEGE CHANTILLY | 0,50 € |
| 1 PANTA SO | 2,40 € |
| 5 Articles | |
| TOTAL | 15,60 € |
| Dont TVA à 5,50 % | 0,75 € |
| Dont TVA à 5,50 % | 0,80 € |
| Paid en Espèces | 15,60 € |

Vous avez été servi(e) par COPOTHEE
MERCI DE VOTRE VISITE ET A BIENTOI !

BONNES FEUILLES et bonne pâte

A la citrouille ou au miel de sapin ? Au chocolat ou à la poudre d'ortie ? C'est à ces choix cornéliens qu'il va falloir se confronter au moment de trancher pour une recette de gaufre sucrée ou salée. Histoire de prolonger un peu les heures gourmandes de Mardi gras, ce petit carnet de cuisine vient jouer les tentateurs avec un éventail de 30 idées originales pour transformer une bonne pâte en gaufres (ou crêpes). Faire tout un repas de gaufres ? Pourquoi pas ? À la citrouille et



persil en entrée, aux noisettes écrasées en dessert. Histoire de changer des classiques «sucré» ou «chocolat-chantilly».

« CRÊPE ET GAUFRE », 9,90 €. Romain Pages éditions.