

## Des éclairs de parfums

Au rayon pâtisserie, les audaces sont aussi permises. A Rouen, l'équipe de Chez Yvonne revisite la tradition de l'éclair en jouant sur les parfums.

Comme toute boulangerie-pâtisserie, chez Yvonne, rue Jeanne-d'Arc à Rouen, on trouve des pains traditionnels, des belles pâtisseries mais surtout une palette colorée de choux et d'éclairs aux multiples parfums. Pour Emilie et Jean-Marc Coudray, les propriétaires, le succès est tel qu'ils pensent ouvrir d'autres boutiques.

**Quelle est l'histoire de Chez Yvonne ?**

■ **Émilie Coudray :** « La pâtisserie a quatre ans. Mon mari est fils de boulanger-pâtissier et nous avons voulu ouvrir une boulangerie un peu plus au goût du jour. Nous l'avons fait en mémoire de ma grand-mère, Yvonne, qui faisait des très bons gâteaux. »

**Chez Yvonne, les éclairs et les choux sont une spécialité...**

■ **E.C. :** « D'abord les éclairs mais en fait nos clients avaient envie d'en prendre plusieurs pour goûter aux différents parfums. C'est pour cela que nous avons fait les choux en se disant qu'ils pourront en déguster plus. »

**Combien de parfums avez-vous actuellement ?**

■ **E.C. :** « Nous avons 22 parfums. Des fruités : framboise, pomme-cannelle ou encore fruit de la passion et des plus gourmands comme Nutella, chocolat blanc ou nougat. Le plus récent est la fleur d'oranger. »

**Quels sont les trois best-sellers ?**

■ **E.C. :** « Ceux qui sont les plus vendus sont l'éclair au caramel beurre salé, chocolat noir et spéculoos. »

**Comment est composé l'éclair de Chez Yvonne ?**

■ **Romain Dupuis, un des pâtissiers :** « Il y a la pâte à chou, la crème pâtissière, chez Yvonne, nous mettons un croustillant autour du chou et pour finir du fondant (nappage) pour la couleur. »

**Quels sont les parfums les plus faciles à réaliser ?**

■ **R.D. :** « La vanille et le chocolat ce sont les plus simples. On mélange la crème pâtissière de base avec un parfum. »

**Quels conseils pour réussir à tous les coups une pâte à chou ?**

■ **R.D. :** « Il faut être attentif à sa pâte à chou lorsqu'on la fait dessécher. Si la pâte à chou est ratée l'éclair est raté. Pour la crème pâtissière, il faut utiliser du lait entier. Si on fait un fait un croustillant il faut l'étaler et le mettre avant la cuisson sur les choux déjà dressés. »

**Une astuce pour la cuisson ?**

■ **R.D. :** « On cuit les choux ou les éclairs à 180° C pendant 25 minutes. Quand on a un



L'équipe de Chez Yvonne, avec sa gamme d'éclairs parfumés (photo Boris Maslard)

four traditionnel, on entrouvre un peu la porte avec un bouchon en liège. »

**Comment étaler parfaitement un fondant ?**

■ **R.D. :** « Souvent, les pâtissiers trempent l'éclair dans le fondant, nous, on le prend avec une spatule et on le verse sur l'éclair, encore chaud (37° C). »

**Pensez-vous ouvrir d'autres boutiques ?**

■ **E.C. :** « On espère en ouvrir une dans le centre de Rouen au printemps 2015. Une boutique va ouvrir à Lille prochainement et pourquoi ne pas s'implanter à Paris, certains de nos clients nous l'ont plusieurs fois suggéré... »

### SES BONNES ADRESSES

**Métropole café.** 111 Rue Jeanne d'Arc, à Rouen. Ouvert du lundi au vendredi de 7 h 30 à 20 h et le samedi de 8 h à 19 h.

**Trend Burger Café,** 28 place des Carmes, à Rouen. Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 22 h 30  
[www.trendburger.fr](http://www.trendburger.fr)

**Le Potager de Sophie** - Pâtisseries - Crèmerie - 18 rue Verte, à Rouen.  
Tél. : 02 76 61 12 20

**Le restaurant La Couronne,** 31, place du Vieux Marché à Rouen