

# Eclairs et Gourmandises

Après Paris, voici enfin à Bruxelles une nouvelle pâtisserie entièrement dédiée aux éclairs. Mais attention pas n'importe quels éclairs: des éclairs que je qualifierais « haute-gastronomie » comme vous n'en avez encore jamais goûté.



Collection  
d'éclairs et de  
cakes

Cette très jolie boutique est un magnifique écrin pour tous ces éclairs, petits bijoux sagement alignés, de toutes les couleurs et à tous les parfums qui n'attendent qu'à combler votre gourmandise.



Rien à voir avec les éclairs classiques chocolat ou café de votre enfance qui ne font plus rêver: il vous sera difficile de ne pas craquer sur ces nouveaux parfums aussi bien sucrés que salés. Tous les éclairs ont été conçus par Julien Alvarez, Champion du monde de Pâtisserie 2011, gage d'une qualité absolue. et réalisés de main de maître par le chef Pâtissier Fabrice Donnay et sa talentueuse équipe. Vous y trouverez également de délicieux cakes aux saveurs originales et d'excellents macarons que vous pourrez même déguster à votre aise dans le salon de thé. A travers la baie vitrée le laboratoire est ouvert sur la salle et vous permettra de voir toute l'équipe au travail!



Bref un temple de la gourmandise, le paradis des éclairs.

La boutique a ouvert début avril 2014 et son succès a été immédiat. Il faut dire que le chef ne travaille qu'avec des

produits frais d'excellente qualité.

Invitée à visiter le laboratoire de la pâtisserie, je peux vous en garantir l'excellence des produits. Exit les œufs en poudre, la margarine, le chocolat de basse qualité, les crèmes et fondants industriels : les éclairs, cakes et macarons sont élaborés avec du beurre de ferme, des œufs frais: plusieurs fournées sont réalisées dans la journée de manière à privilégier la fraîcheur des produits! Il en est de même pour les crèmes de garniture, les ganaches et les fondants. Une qualité que l'on a de plus en plus de mal à trouver de nos jours.



Compte tenu du nombre d'éclairs et de macarons réalisés par jour, ceux-ci sont couchés grâce à un robot qui permet une très grande régularité et surtout d'assurer la production journalière au regard du succès de la boutique.



Tout est cuit sur place; le succès est tel qu'il ne reste rien le soir!



L'équipe est adorable, très professionnelle. Lors de ma visite le chef n'a eu aucun secret sur ses recettes et m'a dévoilé une multitude de petites astuces! J'ai pu ainsi assister à la réalisation de chacune de leurs spécialités et je suis ressortie vraiment admirative de la rigueur du travail de l'équipe, de la propreté du laboratoire, du matériel high tech, de l'excellence des matières premières utilisés. Les garnitures sont généreuses et le croustillant ( ou craquelin ) amène un réel plus aux éclairs.

Grande gourmande j'ai adoré tous les différentes variétés d'éclairs avec une petite préférence pour l'éclair citron meringué, le forêt noire, et le Paris Brest. J'ai également goûté trois variétés de cake, tous les trois à se damner: le cake pistache griotte, le caramel noisette et le chocolat framboise...



Voici quelques photos de ces petites merveilles : de quoi vous mettre l'eau à la bouche...



Eclairs sucrés



Éclair profiterole



Cake pistaches griottes



Éclair tarte citron



Éclair salé

Bruxellois n'hésitez plus et allez vite découvrir cette pâtisserie exceptionnelle!

**Eclairs & Gourmandises – 67 Rue  
Xavier de Bue – 1180 Bruxelles**

tel. 02/345.88.47

Ouvert tous les jours

Et merci encore à Fabrice pour sa générosité et son accueil!

