

NOS BONNES ADRESSES

Service Palace

Les conseils très parisiens d'Anne Carpentier



Où trouver l'excellence des fruits confits ?

Toujours dans les repas qu'on fit, les fruits confits s'invitaient à la table, attirant la gourmandise de tous, et cela depuis les temps anciens, des Romains à nos jours. Régalaux yeux et saveur du palais vous sont promis chez **Cafés Verlet** (256 rue Saint-Honoré, Paris 1er). Ne pensez pas que c'est le café qui prime ici, et que tout autre produit gourmand serait accessoire. Depuis 1880, la célèbre maison propose chaque hiver une dizaine de fruits confits à côté de sa riche gamme de cafés melons, ananas entiers, aiguillettes de citron, angéliques confites ... Pour quelle raison? Les fruits confits se marient très bien avec le café, seuls ou en cake. La manne arrive de Saint-Rémy-de-Provence, du confiseur Lillamand, le spécialiste. Il y a une certaine poésie lorsque ce dernier raconte l'art du confisage : «Une alchimie technique remplace l'eau du fruit par un sirop de sucre. C'est ce que l'on appelle confire. De bouillons successifs durant trois à quatre semaines une osmose se crée entre la chair du fruit et ce nectar gourmand. Les fruits sont ensuite oubliés dans un fruitier durant deux mois minimum afin de parfaire le confisage.»

THE BEST CANDIED FRUITS

Candied fruit apparently goes extremely well with coffee, which is why **Café Verlet** (256 Rue Saint-Honoré, 75001 Paris) has a dozen different flavors on offer. Its fruit is made at Lillamand in Provence thanks to the special alchemy that replaces the water in the fruit with sugar over a period of about three weeks.

ANNE CARPENTIER est la fondatrice de *Mon Chasseur*
d'Adresses.com le service sur-mesure pour adresses d'exception à Paris.