La mode des formes rondes

Pâtisserie de design SUGAR !

J. Z.

Depuis que l’on est concient du réchauffement de la planète, l’on sait qu’il n’est plus à la mode d’offrir des fleurs, car elles sont majoritairement cultivées en Afrique et que le transport aérien coûte cher au climat. Heureusement il existe des solutions très agréables pour garder le plaisir d’offrir tout en restant écolo. Ainsi, dans une nouvelle pâtisserie de Budapest, l’on peut acheter des pots de violettes en pâte d’amande et des bouquets de tulipes en sucettes. Ces idées de cadeaux inventives pour nos copines, mamans et grands-mères gourmets proviennent de la pâtisserie et confiserie SUGAR ! Boutique dont les amateurs de design connaissent et apprécient déjà les muffins et mignons gais et colorés, présentés lors de certains marchés dominicaux, les WAMP design.

Elle-même fille de pâtissiers (ses parents sont les propriétaires de la pâtisserie Horváth où le magasin se trouve pour le moment), Eszter Horváth, la propriétaire-créatrice, ne voulait pourtant pas suivre la tradition familiale. Elle a commencé à travailler en tant que styliste il y a 7 ans et c’est finalement à travers le monde de la mode qu’elle s’est aperçu que les gâteaux pouvaient eux aussi devenir des oeuvres de design, sources de plaisirs pour les papilles et les yeux à la fois. Elle a tout d’abord créé des gâteaux de mariage au style inspiré de la robe de la mariée puis, ne se laissant plus influencer par le style des couples, elle a créé sa propre collection

de délices sucrés. Ainsi un escarpin à talon aiguille en pâte d'amande trône-t-il au sommet du gâteau Sex and the city et le gâteau noir pour adolescents rebelles a-t-il été décoré d'épingles à nourrice mangeables... Les formes et les lignes de ces gâteaux sont essentiellement inspirées par les créations de pâtissiers américains, comme Colette Peters ou Sylvia Weinstock, et de créateurs de mode, comme Calvin Klein. Toutefois, en ce qui concerne les goûts et les saveurs, elle préfère suivre une voie plutôt minimaliste tout en cherchant à innover, à l'exemple de Pierre Hermé, son pâtissier préféré, qui invente une tendance de goût chaque année (le goût 2008 par exemple était le thé vert). Elle cherche par ailleurs à réduire au minimum les ingrédients artificiels, même si on peut toutefois en douter en découvrant ses gâteaux rayonnants de couleurs dignes des plus beaux contes de fée...

L'intérieur du nouveau magasin a adopté un style "cyberluxe". L'espace, dominé par la couleur blanche et les matières modernes, comme le plastique ou le métal, est rendu ludique par des formes irrégulières et des couleurs acidulées. Les chaises sont en forme de sucettes, la surface des tables laissent découvrir des milliers de bonbons M&Ms et les sucreries reviennent même dans le design des toilettes. La pâtisserie étant futuriste, les journaux ont naturellement été remplacés par des ordinateurs reliés à internet, et dans la galerie les clients peuvent se servir eux-mêmes.

Sugar! Shop

Petôfi út 28., 4e arrt. (Újpest)

(au premier étage

de la pâtisserie Horváth)

www.sugarshop.hu

- Catégorie
  Agenda Culturel