

Après le repas de mariage, ce sont de véritables œuvres d'art gourmandes qui défilent sous les yeux des invités. Les pâtisseries rivalisent de créativité et de goût pour monter des gâteaux grandioses. Le macaron a la côte, tout comme la tradition des choux que certains modernisent à leur façon. Les professionnels reconnus de Relais Desserts sont de vrais artistes. Voici dix de leurs plus beaux gâteaux de mariage.

Cinéma

Le pâtissier Aurélien Trittier, basé à Angers, propose aux amoureux du 7^è art un gâteau pour 70 personnes, avec une pellicule en chocolat et des portraits en sucre d'icônes du cinéma. Le dessert est un crémeux passion et mangue, sur un biscuit croustillant à la coco et crème de vanille.

A l'américaine

Denis Matyasi, qui officie à Toulon, opte pour la tendance américaine, avec la pièce montée à étages, qui cache en fait un fraisier ou un framboisier.

Forme carrée

Pour le Luxembourgeois Jeff Oberweis, la pièce montée peut être carrée. Son gâteau met à l'honneur la pureté des roses fraîches. Les jeunes mariés n'ont qu'à choisir le parfum: moka, fraise ou kirsch.

Duo choux et macarons

Pas de jaloux chez la star lyonnaise de la pâtisserie Sébastien Bouillet, il y en a pour tous les becs sucrés, grâce à une pièce montée faite de macarons et de choux.

Cupcakes



La pâtisserie américaine est une source d'inspiration pour les mariages, même au pays de la gastronomie. Pour preuve, le pâtissier d'Étel en Bretagne, **Maëlig Georgelin**, sert des cupcakes à la française, monté en gâteau de mariage. Les petits desserts sont garnie d'un crémeux à la framboise, chocolat, vanille, passion ou caramel.

Macarons au chocolat

Chez Arnaud Larher, on fait dans la simplicité pour plus de goût. La pièce montée se construit avec des macarons garnis de chocolat.

Choux multicolores

Christophe Roussel met de la couleur au moment du service du dessert grâce à une pièce montée revisitée, qui met à l'honneur des choux multicolores. Il complète son œuvre avec des macarons.

Choux, nougatine et sucre filé

Le traiteur Dalloyau met les petits plats dans les grands pour son gâteau de mariage: le « Coquebouché cage ». Sur un socle de nougatine, et dans une cage plexi, repose une pièce montée de choux garnis à la violette et à l'abricot, décoré de bouquets de dragées, d'un ruban en sucre filé et d'un oiseau en sucre.

Génoise gourmande

En alsace, Thierry Mulhaupt compose, sur demande, une génoise aux amandes, avec de la crème à la vanille et une compotée de framboise. Celle-ci peut-être remplacée par une crème légère au chocolat.

Wedding cake

A l'américaine, Richard Sève réalise une œuvre d'art gourmande : le wedding cake Sabisand, un biscuit chocolat sans farine, caramel au beurre salé, mousse au chocolat intense.