

TEXTE
JILL COUSIN
PHOTOGRAPHIE
EMILIE FRANZO

Nous nous sommes invitées un après-midi chez Frank Adrian Barron, que ses amis ont baptisé "Cake Boy". Au programme : un layer cake fraises-vanille et un service à thé en jolie porcelaine.

UN DANDY AMÉRI- CAIN À PARIS



Frank Adrian Barron nous accueille dans son appartement du 3^e arrondissement de Paris. Déjà, sur le pas de la porte, il affiche un large sourire aux dents immaculées, qui ne le quittera pas de l'après-midi. Son intérieur est à son image : lumineux et élégant. L'Américain est soucieux du détail. Ce jour-là, dans ses mocassins vernis, il porte des chaussettes roses sur lesquelles sont imprimées de grosses fraises rouges, comme celles que l'on retrouvera un peu plus tard sur le gâteau qu'il nous prépare. Rien ne prédisposait l'homme de 38 ans à affoler la toile avec ses layer cakes, des desserts typiquement américains qui alternent couches de biscuit génois et crème au beurre. "Je n'ai jamais étudié la pâtisserie, j'ai tout appris auprès de ma mère et ma grand-mère à San Diego avec qui je préparais des gâteaux généreux et riches en beurre" confie-t-il. Quand il débarque de San Francisco il y a cinq ans, et après avoir essayé tous les biscuits français, la pâtisserie yankee lui manque. "C'était la grande mode des banana bread et des cookies mais aucun établissement ne proposait de layer cake", explique Frank. Alors ce diplômé d'histoire de l'art, commence à organiser des goûters chez lui. Puis, par

une calme journée du mois d'août, il passe prendre un café chez Fondation, le coffee shop qui appartenait alors à son ami Chris. "Je lui ai demandé une part de gâteau pour accompagner ma boisson. Il m'a répondu que son pâtissier était en vacances. Sacrilège ! Je lui ai dit que j'allais alors préparer des gâteaux pour ses clients et moi. Ça a été ma première commande", se souvient "Cake Boy". Le parisien d'adoption avait déjà un compte Instagram. Les internautes commencent à le taguer sur les pâtisseries et les commandes affluent. Mais pas question pour Frank de lancer un business. "C'est une passion. Je cuisine occasionnellement et seulement pour les coffee shops tenus par des amis", explique-t-il. Frank est le flâneur décrit par Baudelaire dans ses essais publiés à la fin du XIX^e siècle. L'américain est un contemplatif. Il aime être au monde, passer des journées à déambuler dans les allées du jardin du Luxembourg avec Parker, son chien, s'asseoir à la terrasse d'un coffee shop et simplement observer le monde qui l'entoure. Un luxe bien sûr que très peu de personnes peuvent s'offrir, mais Frank, conscient de sa chance, déborde d'une générosité sans limite. Et c'est volontiers, qu'il vous embarque pendant quelques heures, dans sa bulle de dandy parisien pour partager une de ses recettes.

Le Paris

DE FRANK ADRIAN BARRON

Où trouves-tu les ingrédients made in USA nécessaires à tes gâteaux ?

Dans la boutique Thanksgiving dans le Marais mais sinon la plupart du temps, je les ramène des États-Unis, c'est bien moins cher.

Où achètes-tu les fruits que tu utilises dans tes layer cakes ?

Chez un primeur de la rue de Bretagne (Paris 3^e), juste à côté de la maison ou bien au marché Bastille.

Quelles sont tes pâtisseries préférées ?

Pierre Hermé et Jacques Génin dont j'adore le Paris-Brest.

Où aimes-tu aller pour boire un bon café ?

Au Boot Café (Paris 3^e), chez Ten Belles (Paris 10^e), Honor Café (Paris 8^e) et chez Holybelly (Paris 10^e).

As-tu quelques restaurants à nous conseiller ?

Pour le déjeuner, Miznon (Paris 4^e), une cantine israélienne. Sinon j'aime beaucoup dîner chez Verjus (Paris 1^e) et au Clown Bar (Paris 11^e).

Un lieu so parisien à ne pas manquer ?

La Fontaine de Belleville (Paris 10^e).

LAYER CAKE À LA FRAISE

POUR : 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 H 30
CUISSON : 1 HEURE

- Pour le gâteau
 - 225 g de beurre doux
 - 300 g de sucre en poudre
 - 4 œufs moyens légèrement battus
 - 300 g de farine
 - 2 ½ c. à c. de baking powder (ou de la levure chimique)
 - 1 pincée de sel
 - 12 cl de lait ribot (ou du lait entier)
 - 1 c. à c. d'extrait de vanille liquide

- Pour la mousse aux fraises

- 700 g de fraises équeutées et coupées en quatre
- 70 g de sucre
- ½ c. à c. de jus de citron fraîchement pressé
- 2 c. à c. d'eau
- 2 c. à c. de gélatine en poudre
- 18 cl de crème liquide à 30% MG

- Pour le glaçage à la meringue italienne

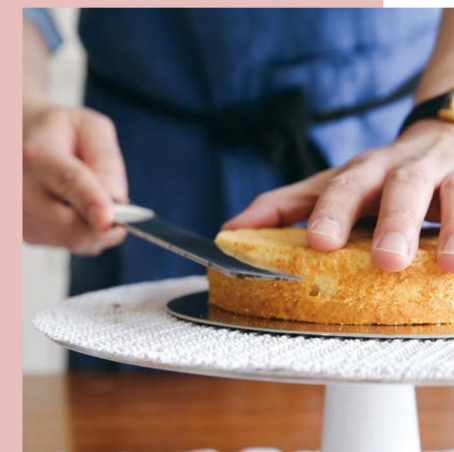
- 230 g de sucre
- 55 g d'eau
- 4 gros œufs
- 450 g de beurre doux à température ambiante
- 1 c. à c. d'extrait de vanille liquide



Le gâteau

- Préchauffez le four à 170 °C. Beurrez et chemisez 3 moules à charnière de 15 cm de diamètre chacun. Dans le bol d'un robot, battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne aérien, comptez 4 min.
- Ajoutez les œufs au fur et à mesure en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Dans un autre saladier, tamisez les ingrédients secs. Ajoutez la moitié de la farine à la préparation au beurre. Fouettez au robot jusqu'à obtention d'une texture homogène. Versez le lait ribot et la vanille, continuez de mélanger. Enfin, ajoutez la farine restante. Donnez encore quelques tours de batteur.

- Divisez la préparation en trois, versez-la dans les moules. Enfourez pour 35 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte propre de la pâte. Laissez refroidir environ 10 min avant de démouler les gâteaux. Posez-les sur une grille métallique pour qu'ils refroidissent complètement. Quand ils sont froids, découpez le dessus de chaque gâteau avec un couteau à pain afin d'obtenir 3 beaux disques de génoise.



PROFIL
La mousse aux fraises

- Dans une petite casserole, faites cuire les fraises, le sucre, le jus de citron et l'eau à feu doux environ 25 min. jusqu'à obtention d'une purée liquide. Passez la préparation au chinois. Laissez-la refroidir complètement.
- Versez les $\frac{3}{4}$ de la purée dans un petit bol. Saupoudrez de poudre à gélatine sur toute la surface. Mettez le restant de purée à chauffer. Quand elle est chaude, versez-la dans le bol de purée et de gélatine et mélangez jusqu'à complète dissolution.
- Dans le bol d'un robot, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle forme de petits pics. Ajoutez $\frac{1}{2}$ de la crème à la purée de fraises. Mélangez. Ajoutez le reste très délicatement pour ne pas casser la mousse.
- Versez la mousse dans un saladier et réservez au réfrigérateur. La mousse peut se conserver 3 jours.



LE LAYER CAKE, C'EST LE GÂTEAU QUI BLUFFE... ON ADORE SA LÉGÈRETÉ, SA TEXTURE AÉRIENNE ET SON ESTHÉTIQUE RAFFINÉE.

Le glaçage à la meringue italienne

- Dans une casserole, portez le sucre et l'eau à ébullition, mélangez de temps en temps. A l'apparition des premiers bouillons, arrêtez de mélanger et attendez environ 4 min, jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Vous obtiendrez un sirop clair. Dans le bol d'un robot, battez les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment de petits pics. Quand le sirop est prêt, incorporez-le en petit filet aux blancs en neige. Maintenez le robot sur vitesse moyenne. Puis poussez le robot à sa vitesse maximale. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit à température ambiante.
- Incorporez le beurre au fur et à mesure, tout en continuant de battre la préparation à vitesse moyenne.
- Ajoutez la vanille. Augmentez la vitesse du robot à son maximum et battez jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Versez la préparation dans une poche à douille.


Le montage

- Sur un support à gâteau cartonné, posez l'un des gâteaux, face découpée posée sur le carton. Avec la poche à douille remplie de glaçage, formez un cercle sur le pourtour du biscuit. À l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez le cercle avec la mousse de fraises. Surmontez du deuxième gâteau. Répétez l'opération du glaçage et de la mousse avec les autres biscuits. Placez le dernier sur le dessus.

Au centre de la génoise, versez un peu

- de glaçage. Étirez-le jusqu'aux bords en utilisant une spatule de glaçage.
- Puis, étalez une fine couche de glaçage tout autour du gâteau. Placez-le au réfrigérateur pendant 15 min pour sceller le glaçage autour du biscuit. Arrosez d'une généreuse quantité de glaçage sur le dessus du layer cake et descendez sur les côtés avec votre spatule jusqu'à l'obtention d'un résultat harmonieux.
- Décorez de fraises des bois et de fleurs de votre choix.



J'ADORE CE MOMENT OÙ L'ON DÉCORE ET L'ON AJOUTE NOTRE TOUCHE PERSONNELLE AU GÂTEAU.

