

Comment expliquer que cet art culinaire plaise autant depuis les années 2010? «Le buzz de ces gâteaux se comprend avant tout par l'omniprésence de la photographie dans notre ère de l'apparence et de l'image. En soi, l'élément de surprise en pâtisserie n'est pas si récent. Il y a toujours eu une recherche esthétique, rien qu'avec un fraisier ou un macaron, car le gâteau marque une célébration, un moment joyeux. Par exemple, Michel Bras a inventé, en 1981 déjà, le mi-cuit au chocolat, coulant sur l'assiette une fois tranché», rapporte Marion Thillou, auteure française de *Comment j'ai dégusté mon gâteau*. Selon elle, si le sens de la vue est essentiel dans la dégustation, ce n'est pas l'aspect d'un dessert qui reste en mémoire. Et l'observatrice des tendances d'ajouter qu'elle voit aussi, en parallèle à la folie des trompe-l'œil, se dessiner un retour aux gourmandises d'apparence plus simples, aux produits finis qui ne nécessitent pas une foule de matières premières, du genre viennoiserie, avec lesquelles on ne peut pas se cacher derrière une prouesse visuelle. ●