

On s'y presse ! Notre sélection des 15 meilleures tartes au citron

Sur pâte ou biscuit sablé, ce gâteau est un subtil équilibre entre le sucré et l'acidité. Et il a le grand avantage d'être disponible presque toute l'année chez la majeure partie des artisans. Alors aucune raison de se priver de tarte au citron !

Par Gilbert Pytel

Publié hier à 18h00 - Lecture 8 min.

Article réservé aux abonnés

Après avoir goûté et noté plus d'une cinquantaine de tartes sur plusieurs semaines et selon différents critères précis (aspect, texture, goût, rapport qualité-quantité-prix), voici notre palmarès, sans ordre particulier.

La plus gourmande : la tarte au citron de Camille Leseq et Christophe Felder (Les Pâtisseries)

LAURENT FAU

En 2012, Christophe Felder et Camille Leseq, deux anciens chefs pâtisseries de palaces parisiens, se retrouvent en Alsace et décident de reprendre les rênes d'une pâtisserie à Mutzig (Bas-Rhin). Au programme : des entremets, des chocolats, des confiseries et des glaces, plébiscités par une grosse clientèle locale.

Notre avis : tous ceux qui ont eu la chance de goûter la tarte au citron de Camille Leseq lorsqu'il était chef pâtissier à l'Hôtel Meurice ne s'en sont jamais remis. Il s'agit ici de la version boutique d'une gourmandise absolue, la crème d'amande apportant un véritable swing au peps de l'agrume.

👉 Composition : pâte sucrée, crème pâtissière et crème d'amande, crème citron, biscuit cuillère, meringue au citron vert. Mutzig, Dorlisheim. Prix : 3,90 €.

La plus radicale : l'absolu citron de Claire Damon (Des gâteaux et du pain)

LAURENT FAU

Pâtissière éthique depuis 2017, Claire Damon réalise sans doute actuellement parmi les meilleures pâtisseries de la capitale. Peu importe le gâteau que l'on choisit, on est sûr de manger des produits sains, de saison et sans aucun additif ni colorant.

Notre avis : lors de la dégustation, on s'imprègne d'abord de la fraîcheur très parfumée du citron avant que la meringue vienne adoucir le palais, le sablé de la pâte apporte une texture très agréable alors que l'huile d'olive arrive en fin de bouche avec des notes fruitées.

👉 Composition : pâte sablée, crème au citron jaune biologique d'Italie, meringue légère à l'huile d'olive. Paris. Prix : 6,50 €.

La plus herbacée : la tarte citron vert-basilic de Thierry Mulhaupt

THIERRY MULHAUPT

Formé à Paris auprès des plus grands, Thierry Mulhaupt a aussi fréquenté les Beaux-Arts avant de s'installer, dès 1991, dans le centre historique de Strasbourg. En virtuose de la pâtisserie et du chocolat, il assemble les goûts et les arômes avec la rigueur d'un œnologue. Il s'est spécialisé dans les tartes et les pains d'épices.

Notre avis : cette tarte, qui est la meilleure vente de la maison depuis 2007, possède de nombreuses qualités. Les jeux de textures sont variés en bouche et l'association citron vert-basilic apporte une fraîcheur puissante, légèrement herbacée et terriblement élégante.

👤 Composition : pâte sucrée, crème d'amande, crème citron vert au basilic frais, meringue italienne. Strasbourg, Colmar, Mundolsheim. Prix : 24 € (pour 4 pers).

La plus zestée : la tarte au citron de Nathalie Robert et Didier Mathray (Pain de sucre)

PAIN DE SUCRE

Avec quelques autres, Pain de sucre est l'une des pâtisseries pionnières dans la haute gastronomie sucrée de la capitale. Après un passé très étoilé, Nathalie Robert et Didier Mathray ont ouvert leur échoppe en 2004, en plein cœur du Marais, et proposent des gâteaux classiques et créatifs à la fois.

Notre avis : depuis 2004, de nombreux fans de citron viennent en pèlerinage pour déguster cette tarte, qui représente la quintessence du genre. La pâte sablée est d'une texture folle tandis que la crème, qui associe jus de citrons jaune et vert, est subtilement relevée par des zestes macérés dans le beurre et le sucre. En un mot : un délice.

👤 Composition : pâte sablée aux amandes, crème aux citrons jaune et vert, gelée de citron vert. Paris. Prix : 6,50 €.

La plus japonisante : la tartelette citron-yuzu de Sébastien Dégardin

SÉBASTIEN DÉGARDIN

Après un long parcours étoilé où il travailla chez les plus grands (Troisgros, Pierre Gagnaire), Sébastien Dégardin a ouvert à Paris avec sa femme, Sandrine, une pâtisserie qui fait le bonheur des riverains du Panthéon. Des douceurs parfaitement maîtrisées, à des prix très serrés.

Notre avis : cuit à basse température, le biscuit sablé citronné est d'un incroyable moelleux, l'appareil citron possède une saveur nette et fraîche mais c'est l'insert yuzu et ses notes de mandarine qui font toute la différence.

👤 Composition : pâte sablée amande, crème au jus de yuzu bio de l'île de Shikoku, biscuit moelleux citron-yuzu. Paris. Prix : 4,50 €

La plus acidulée : la tarte citron-basilic de Jacques Genin

JACQUES GENIN

Génial autodidacte touche-à-tout, Jacques Genin est un fondeur en chocolat mais aussi un pâtissier hors pair. Il choisit ses ingrédients pour leur puissance aromatique, leur subtilité et leur pureté. Le

sucré est réduit au strict minimum alors que les différents additifs et conservateurs sont bannis du laboratoire.

Notre avis : dès la première bouchée de cette tarte créée en 2009, on est stupéfait par la texture si particulière de la crème, quasi liquide, qui est supportée par une pâte friable et légèrement beurrée. Gustativement, l'acidité du citron est prolongée et boostée par le camphré du basilic. Du grand art.

👌 Composition : pâte sucrée, crème citron vert et basilic. Paris. Prix : 8 €.

La plus bretonne : la tartelette citron de Laurent Le Daniel

LAURENT LE DANIEL

La maison Le Daniel régale les Rennais depuis 1998 grâce au savoir-faire de Laurent Le Daniel, Meilleur Ouvrier de France. Ses pâtisseries classiques allient la beauté et le goût avec un sens du détail propre aux meilleurs artisans. Les spécialités bretonnes sont aussi une valeur sûre des différents points de vente.

Notre avis : la très bonne idée de cette tarte est d'avoir utilisé une pâte sablée cuite deux fois qui va apporter une mâche et un croustillant de qualité. Elle accompagne idéalement l'onctuosité et l'acidité de la crème citron.

👌 Composition : pâte sablée, crème d'amande et crème citron. Rennes, Saint-Jacques, Saint-Grégoire. Prix : 4,50 €.

La plus laiteuse : la tarte citron vert et noix de coco de Yann Couvreur

YANN COUVREUR

Star montante de la pâtisserie française, Yann Couvreur a d'abord fait ses armes dans les plus grands hôtels parisiens avant d'ouvrir sa propre enseigne en 2016. Depuis, il a ajouté deux autres points de vente à son arc, dans lesquels il propose de très bonnes pâtisseries de saison et peu sucrées dont certaines sont devenues de véritables classiques.

Notre avis : ici, la noix de coco se fait une beauté rafraîchissante avec l'aide du citron vert. L'acidité et l'intensité de l'agrume enveloppent parfaitement les notes rondes, grasses et gourmandes du fruit tropical. A découvrir.

👌 Composition : pâte sucrée amande, vanille et fleur de sel, biscuit coco imbibé au citron vert, ganache montée coco. Paris. Prix : 5,50 €.

La plus meringuée : la tarte citron d'Arnaud Larher

ARNAUD LARHER

Après avoir fait ses classes chez Peltier et Fauchon, Arnaud Larher a créé sa première boutique parisienne en 2000. Explorateur de goût et architecte de textures, consacré Meilleur Ouvrier de France en 2007, ce pâtissier n'a de cesse de perfectionner ses différentes trouvailles pour satisfaire l'exigeante clientèle de ses trois écrins.

Notre avis : peu grasse en bouche, cette tarte se caractérise par une crème bien équilibrée par la fraîcheur du citron, une pâte sablée à la cuisson marquée et une meringue très originale.

👌 Composition : pâte sablée vanille, crème citron parfumée aux zestes de citron jaune recouverte d'une meringue citronnée. Paris. 5,90 €.

La plus américaine : la tarte Webster d'Hugues Pouget (Hugo & Victor)

HUGO & VICTOR

Créée en 2016, cette pâtisserie ressemble à un cabinet de curiosités où les différentes créations sont magnifiées à l'envi. Hugues Pouget travaille uniquement des produits de première qualité, des fruits de saison, le tout sans aucun colorant.

Notre avis : inspirée de la *key lime pie* de Floride, cette tarte possède une très belle harmonie entre la pâte, le crémeux et la meringue. La fraîcheur qui se dégage de l'ensemble est sublimée par l'association crème d'amande et zeste de citron vert.

- Composition : pâte sablée, crème d'amande, crémeux aux jus et zeste de citron vert, meringue fondante italienne. Paris. Prix : 6,50 €.

La plus complexe : la tarte citron de Pascal Caffet

KAUFF FRANCK

Meilleur Ouvrier de France 1989 et champion du monde 1995, Pascal Caffet a très vite imposé son style novateur. Spécialiste du praliné sous toutes ses formes, il n'en délaisse pas pour autant les grands classiques de la pâtisserie hexagonale.

Notre avis : au palais, le citron marque d'abord avec ses notes acidulées avant de laisser sa place à la gourmandise de la frangipane à l'amande. La dégustation se finit par la note croustillante et beurrée du biscuit et par la légère sucrosité de la meringue.

- Composition : pâte sucrée croustillante, frangipane à l'amande, crème au citron jaune, meringue italienne et zeste de citron vert. Troyes, Pont-Sainte-Marie, Tours, Châlons-en-Champagne, Reims, Nancy, Metz, Never, Sens, Strasbourg, Paris. Prix : 4,60 €.

La plus texturée : le dôme citron de Christophe Roussel

CHRISTOPHE ROUSSEL

Installé à Pornic, Guérande, Pornichet et Paris, Christophe Roussel est un pâtissier qui bouscule les codes et revisite les incontournables avec de nouvelles sensations gustatives, des designs colorés et des produits de saison.

Notre avis : avec son architecture particulière, ce dôme possède une texture supplémentaire avec un biscuit pâte à choux à l'intérieur roulé avec de la crème allégée au citron. Le croustillant aux zestes de citron apporte un swing bienvenu.

- Composition : pâte sablée, croustillant aux zestes de citron, crémeux au citron, biscuit pâte à choux, crémeux au citron allégé, meringue. Pornic, Guérande, Pornichet, Paris. Prix : 5,80 €.

La plus onctueuse : la tarte citron de Cyril Lignac et Benoît Couvrand

CYRIL LIGNAC

Le duo gourmand croquant composé par Cyril Lignac et Benoît Couvrand régale les Parisiens depuis 2011, avec des pâtisseries inscrites dans la gourmandise et la convivialité.

Notre avis : c'est l'un des grands classiques de Cyril Lignac. La crème citronnée, douce et légèrement

grasse est conçue pour garder de la longueur en bouche alors que des pointes d'acidité plus fortes viennent contraster sa douceur. Le sablé noisette apporte du croustillant tandis que le chocolat blanc accompagne la crème dans une note rassurante.

👉 Composition : sablé noisette, crème et compotée au citron jaune, nappage au citron vanillé, chocolat blanc. Paris. Prix : 6 €.

La plus croustillante : la tarte au citron pralinée de Sadaharu Aoki

MIYOSHI TATSUNOSHIN

Installé en France depuis 1991, Sadaharu Aoki est rapidement devenu l'un des pâtisseries japonais les plus réputés de la capitale. Ses différentes créations sucrées mêlent la tradition pâtisseries française et les saveurs japonaises.

Notre avis : Sadaharu Aoki a mis au point la recette de cette tarte au citron au début des années 1990 et, depuis, elle est toujours présente en boutique. Si la pâte sucrée est parfaitement cuite et la crème puissamment citronnée, on aime beaucoup la feuilletine pralinée qui apporte un relief particulier avec sa texture croustillante.

👉 Composition : pâte sucrée, crème au citron, feuilletine pralinée. Paris. Prix : 5,40 €.

La plus subtile : la tarte citron d'Eric Escobar

ERIC ESCOBAR

Issu d'une famille de pâtisseries de père en fils depuis 1966, Eric Escobar a pris le relais de son père et Meilleur Ouvrier de France, Albert, depuis le début des années 2000. Les principes fondamentaux de l'endroit n'ont pas changé : tradition, qualité, créativité et recherche de matières nobles. A côté des pâtisseries, des chocolats et des confiseries trônent les incontournables nougats.

Notre avis : avec sa forme inhabituelle et très élégante, cette tarte possède un très bel équilibre entre l'acidulé de la crème citron et le sucré de la meringue à l'italienne.

👉 Composition : sablé breton, crème citron, meringue à l'italienne. Montélimar. Prix : 4,10 €

 **Lire aussi** | [Gariguettes ou maras des bois ? Nos 15 meilleures tartes aux fraises](#)

Retrouvez tous les articles Gastronomie & Vins sur [Lemonde.fr/le-monde-passe-a-table/](https://www.lemonde.fr/le-monde-passe-a-table/)

Gilbert Pytel

Services

CODES PROMOS

avec Global Savings Group

- Europcar : -15% sur votre location de voiture
- Made.com : 50€ offerts dès 500€ d'achats
- Yves Rocher : -50% sur une sélection d'articles
- Boohoo : -50% sur plusieurs catégories
- Red SFR : 15€ de remise sur votre panier

- Nike : jusqu'à -50% sur les articles en promotion
- AliExpress : 5€ offerts dès 10€ d'achats

[Tous les codes promos](#)
