

LA CRÈME DES



NOUVELLES BOUTIQUES, CLASSIQUES RÉVISITÉS ET CRÉATIVITÉ DÉBORDANTE.

LES EXPERTS

S'ils sont appréciés pour leurs chocolats ou leurs macarons, ceux-là sont d'abord d'immenses pâtisseries.



L'ÉCLOSION D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION PÊTRIE DE TALEN PÂTISSIERS FRANÇAIS

LA PÂTISSERIE EXPLOSE. UN PHÉNOMÈNE UNIQUE AU MONDE. Par Ph. Boé. Photos: Y. Bottalico pour VS

Bien plus qu'en cuisine, s'il y a un domaine dans lequel les Français font, seuls, la course en tête, c'est la pâtisserie. De l'avis des connaisseurs, de Copenhague à Bangkok en passant par New York, Barcelone, Tokyo ou Milan, on peut manger d'excellents mets, partout dans le monde. Mais trouver où goûter une bonne pâtisserie est plus ardu. Dans la finesse, l'élégance et le raffinement des compositions, comme dans l'équilibre des saveurs, la légèreté, la créativité et la technique, les chefs pâtisseries français restent encore sans égal. Pour preuve, le grand nombre de Coupes du monde de la pâtisserie qu'ils ont remportées ces vingt dernières années.



Exemples vivants du pouvoir d'attraction qu'exerce cet art : Kirk Whittle et Sadaharu Aoki. Le premier est écossais. Il officie chez Hélène Darroze (2 étoiles au *Michelin*), à Paris et à Londres (l'hôtel Connaught). Le grand public ne le connaît pas encore. Il est pourtant l'un de nos meilleurs pâtisseries de restaurant actuels. Son écume d'amande, mêlée à une crème de mascarpone, à la truffe blanche et à un biscuit vapeur – par

ses subtils équilibres – est en passe de devenir culte. « Les Français possèdent une vraie culture gastronomique. Mais, à Londres ou à Glasgow, pays de la jelly [gelée] et du pudding, je ne suis pas sûr qu'on comprendrait ma pâtisserie basée sur le travail de l'acidité, des épices et des herbes aromatiques. »

LA CARTE DES DESSERTS EST DEVENUE ESSENTIELLE

Le second, Aoki, est japonais. « Dans mon pays, la pâtisserie est avant tout fondée sur l'esthétique, la forme et les couleurs. En arrivant à Paris, en 1989, je voulais apprendre les techniques françaises pour découvrir le goût et les textures de cette pâtisserie qui me faisait tant rêver. » Vingt ans plus tard, à la tête de deux boutiques sur la rive gauche et d'un incroyable laboratoire de plus de 1 000 mètres carrés à Malakoff (92), Aoki mêle ses influences natales au savoir-faire tricolore, à l'image du thé vert matcha qu'il incorpore à bon nombre de ses douceurs. ●●●

●●● Pendant longtemps, la pâtisserie, codifiée et fondée sur les bases instaurées par Antonin Carême au début du XIX^e siècle, a fait figure de cinquième roue du carrosse. Au restaurant, en l'absence de vrai chef en ce domaine, la carte des desserts était ainsi le plus souvent indigente, répétitive et sans imagination.

DES RECETTES PLUS LÉGÈRES, MOINS SUCRÉES

Pourtant inauguré par Gaston Lenôtre, décédé l'an dernier, qui a considérablement allégé cette préparation sucrée, puis relayé par Gabriel Paillason et Lucien Peltier, dans les années soixante-dix, un mouvement s'est dessiné en faveur d'une pâtisserie plus moderne, moins sucrée et plus légère. Plus tard, dans les années quatre-vingt/quatre-vingt-dix, grâce à Pierre Hermé, qui officie en boutiques, à Philippe Conticini, à La Table d'Anvers, et à Christophe Felder, au Crillon, elle a fini par littéralement exploser.

Un mouvement qui intéresse les éditeurs. Jamais la littérature sur ce sujet n'a été aussi abondante, avec la sortie, cet automne, d'un déluge d'ouvrages : *Sensations, une anthologie de la pâtisserie à travers vingt-cinq ans de création*, de Philippe Conticini (Minerva), *Fauchon Paris*, de Christophe Adam (Minerva), *Le Meilleur des desserts*, de Françoise Bernard et Sébastien Gaudard (Hachette Pratique), *Délices, sublimes et exquises pâtisseries* (Flammarion) ou *Carrément chocolat*, de Pierre Hermé (Agnès Vienot). Une soudaine médiatisation du sucré qui coïncide avec l'arrivée d'une kyrielle de jeunes pâtisseries trentenaires, plus talentueux les uns que les autres. Ainsi Laurent Jeannin, au Bristol, éblouit avec sa neige meringuée, évanescence et glacée, aux litchi, poire et citron, d'une incroyable finesse. Christophe Michalak, au Plaza Athénée, lui, concocte une divine tarte « croq'choc » au mètre : sous une pâte Linzer croustillante se révèle un flan au chocolat et une chantilly au chocolat au lait, infusée pendant vingt-quatre heures. Au Pré Catelan, Christelle Brua, élue Chef pâtissier de l'année par ses pairs, en octobre dernier, triomphe avec sa fameuse pomme en sucre soufflé, avec, à l'intérieur, une mousse au cidre, des dés de pomme verte et une glace au Carambar. Sans oublier Jérôme Chausse, du Crillon, et sa religieuse au chocolat au lait et fruit de la passion, ou encore Eddie Benghanem, du Trianon Palace, à Versailles, avec son baba à l'ananas frais, vodka et citronnelle.

LE MEILLEUR MILLE-FEUILLE DE PARIS

Bon nombre de ces desserts qui rencontrent un vif succès actuellement sont des grands classiques, plus ou moins revisités. À l'image de ceux réalisés par Philippe Conticini. Ouverte depuis trois mois, sa pâtisserie des Rêves présente des trésors de gourmandise. Il signe l'un des meilleurs mille-feuilles de Paris. Fondant et soyeux, il est monté « à la minute », le dimanche matin seulement. Sa tarte Tatin, son saint-honoré à la crème onctueuse et le paris-brest au cœur coulant de praliné sont déjà des « must ».

Nul doute que la haute pâtisserie française a un bel avenir devant elle. Sébas-



tien Gaudard, ancien pâtissier du Délicabar et de chez Fauchon, ouvrira sa nouvelle boutique au printemps 2010. Sébastien Bauer chez Angéline, Nathalie Robert et Didier Mathray (au Pain de sucre), deux anciens de chez Pierre Gagnaire, Franck Fresson (MOF et génial pâtissier à Metz), Philippe Rigollot (lui aussi MOF, chez Anne-Sophie Pic) assurent brillamment la relève. Sans oublier quelques monstres sacrés comme Frédéric Bau, grand manitou de l'École du grand chocolat Valrhona et propriétaire d'un nouveau restaurant à Tain-L'Hermitage (26), Yannick Lefort et ses macarons gourmands (Yerres, 91), Gilles Marchal, qui révolutionne la pâtisserie à la Maison du chocolat et Jean-Paul Hévin. Enfin, la liste ne serait pas close sans l'incontournable Pierre Hermé, formateur de bon nombre de ces jeunes prodiges et qui, dans ses boutiques-écrins comme dans les médias, a su redonner à la pâtisserie sa juste place. ■

