

FOU DE Pâtisserie

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES



**CÉDRIC
GROLET**
SUBLIME
LES FRUITS !



Michaël Bartocetti
Jérôme Chaucesse
Nicolas Cloiseau
Julien Delhorme
Fabrice Gillotte
Cédric Grolet
Nicolas Haelewyn
Olivier Haustraete
William Lamagnère
Alexis Lecoffre
Boris Lumé
Nicolas Paciello
François Perret
Hugues Pouget
François Pralus
Emmanuel Ryon
Utopie

60 INSPIRATIONS GOURMANDES POUR UN AUTOMNE DOUILLET

MASTERCLASS

Spécial rentrée
la pâte à tartiner « maison »

ÉVOCATION

Mythique tarte Tatin
de La Closerie des Lilas

RÉVÉLATION

La figue twistée
par les chefs



GRAND PORTRAIT : HUGUES POUGET, L'ORFÈVRE - MYTHE : LE FLAN TOUJOURS AU TOP - TOUT CHOCOLAT : SPÉCIAL BARRES CHOCOLATÉES - YOUFOOD : LES INSPIRATIONS DE @GRIOTTES - BOULANGERIE : UN CAKE AU MATCHA « SO YUMMY » - TEA TIME : LA CRÈME DE LA CRÈME - INTERVIEW DE JÉRÔME CHAUCESSÉ DU BRISTOL

ACTUALITÉS

CRÉATIONS

006

BUZZ L'ÉCLAIR

008

L'APPRENTIE

UNE NUIT DANS LE LABO
DU PANADERO CLANDESTINO

010

MISCELLANÉES

0011

BREAKFAST CLUB

015

D'ICI ET D'AILLEURS

016

GRAND PORTRAIT

HUGUES POUGET, L'ORFÈVRE

022

MYTHE

LE FLAN PARISIEN

028

TRAVEL CAKE

L'ALFAJOR

032

LA MINUTE PAPILLON

LA VÉRITÉ SUR LES JUS

033



DÉCRYPTAGE

LE MIEL

034

TAC AU TAC

JÉRÔME CHAUCESSÉ

036

UN CHEF UN PRODUIT

FRANÇOIS DAUBINET ET LA FARINE DE BLÉ GRILLÉ

038

INSPIRATION

LE SÉSAME

039

CURIOSITÉS

040

TROUSSEAU

LE CHEESECAKE

042

USTENSILE

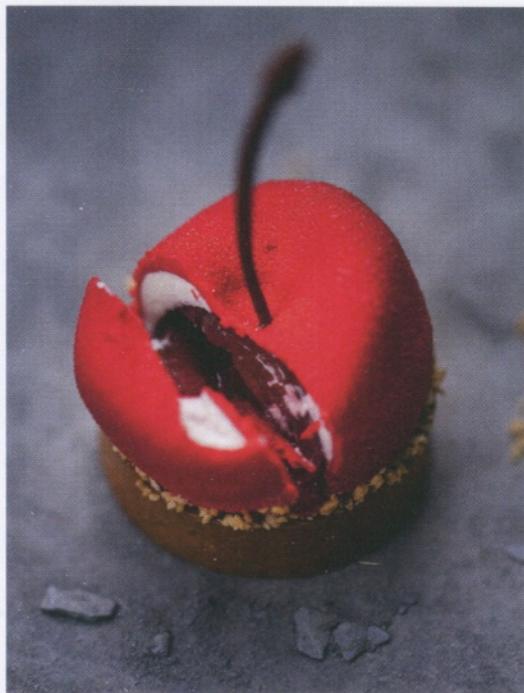
L'ENTONNOIR À PISTON

043

DÉCOUVERTE

L'ACTU DES LIVRES GOURMANDS

044



Hugues Pouget

L'ORFÈVRE

Surdoué, perfectionniste et travailleur acharné, Hugues Pouget, par son respect des produits et d'un travail naturel, a fait de Hugo et Victor l'une des plus belles enseignes de la pâtisserie contemporaine.

H

ugues Pouget est né à Puyricard, village proche d'Aix-en-Provence, connu des gourmands grâce à la fameuse chocolaterie portant le même nom et fondée en 1968. La famille déménage vite à Hyères, dans le Var, où notre futur pâtissier a vécu toute son enfance. Même si ses parents n'évoluent pas dans l'univers de la nourriture, leurs repas

étaient toujours composés de saveurs de saison et les desserts réalisés maison. Rapidement, Hugues décide de s'orienter vers la restauration en intégrant l'école hôtelière de Marseille. S'ensuivront diverses expériences, dont un passage pendant dix-huit mois au Carlton de Cannes, établissement alors doublement étoilé.

Il parfait son apprentissage avant de monter à Paris où il enchaîne les expériences chez Ladurée, au Bristol, avant de décrocher son premier poste de chef pâtissier au restaurant de l'hôtel Normandy. Il crée un brunch 100 % chocolat qui le fait remarquer par divers chefs de la capitale dont Guy Savoy, qui est alors à la recherche d'un nouveau chef pâtissier. En 2002, Hugues Pouget, âgé de 26 ans, intègre le restaurant triplement étoilé en tant que chef exécutif. L'année suivante, il remporte le Championnat de France des desserts. Un talent précoce confirmé par le grand cuisinier : « Lorsque je me souviens d'Hugues, je garde en mémoire les recherches des meilleurs producteurs, son perfectionnisme dans les présentations des desserts à l'assiette et son enthousiasme pour tous les nouveaux défis. »

Au sein du groupe de Guy Savoy, la responsabilité d'Hugues s'étend à l'ensemble des établissements parisiens mais aussi

à l'international, avec l'ouverture du Caesars Palace à Las Vegas en 2006. Hugues profite de cette expérience pour découvrir un maximum de choses. De cette aventure, il tire la conclusion qu'il a encore besoin de s'ouvrir l'esprit en voyageant à travers le monde. En 2007, il accepte un poste de consultant chez le chocolatier suisse Barry Callebaut. Pendant deux ans, il parcourt le monde et donne des cours de pâtisserie, réalise des démos et des salons ou ouvre une école de chocolat. À l'issue de son contrat, début 2010, Hugues Pouget s'associe avec un de ses amis et ouvre sa propre pâtisserie : ce sera Hugo & Victor. Le duo a pour volonté de bousculer les codes de la pâtisserie traditionnelle, avec des boutiques inspirées des cabinets de curiosités et de la littérature française. Hugues Pouget choisit également de mettre en avant des pâtisseries et des chocolats « haute couture » travaillés à partir de produits d'exception et de saison, avec des techniques à la fois contemporaines et traditionnelles. Le succès est rapidement au rendez-vous grâce à ses créations parfaitement lisibles, très gourmandes et pourtant assez peu sucrées.

En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. Une nouvelle histoire commence. À partir de l'année suivante, l'enseigne Hugo & Victor se multiplie d'abord en Corée du Sud, puis au Japon. Très récemment, Hugo & Victor est même devenu le premier pâtissier-chocolatier de luxe à être inclus dans l'offre food d'Amazon. Enfin, Hugues vient de prendre la casquette de chef de la création de l'historique maître chocolatier et confiseur Mazet, où il va créer une gamme de pâtisseries en prenant comme base l'originale prasline de Montargis. Mais il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, et il prépare de nombreux projets qui devraient en surprendre plus d'un...

INTERVIEW



© STÉPHANE DE BOURGIES

INTERVIEW

QUEL EST VOTRE PREMIER SOUVENIR SUCRÉ ?

Je me souviens encore de la mousse au chocolat et de la tarte Tatin que faisait ma mère lorsque j'étais enfant. Elle travaillait sans recette avec de bons ingrédients, et elle réussissait à refaire ses desserts avec exactement le même goût à chaque fois.

POURQUOI AVOIR CHOISI DE DEVENIR PÂTISSIER ?

Je dirais que c'est plutôt la pâtisserie qui m'a choisi. Depuis que je suis tout petit, j'ai toujours rêvé de travailler dans le monde de la gastronomie. Au départ, j'étais aussi bien fasciné par les cuisines que par le service, la sommellerie ou l'accueil. Naturellement, je me suis orienté vers l'école hôtelière, où j'ai passé un bac technique général. Même si je n'étais pas encore un pâtissier, j'ai réussi à aller en finale du Championnat de France junior de pâtisserie. Là-bas, j'ai rencontré le chef pâtissier du Carlton et, en 1995, j'ai intégré le restaurant doublement étoilé où je suis resté pendant deux années. Je m'y suis rapidement épanoui, c'est là que j'ai appris la plupart des bases de ce métier. En 1999, j'ai travaillé les viennoiseries et les tartes six mois chez Ladurée, sous les ordres de Philippe Andrieu.

PUIS VOUS AVEZ INTÉGRÉ LE BRISTOL SOUS LES ORDRES D'ÉRIC FRECHON...

Ça a été un moment fort de ma carrière. On était une équipe de pâtissiers extrêmement motivés sous les ordres de Gilles Marchal, avec Fabrice Le Bourdat, Sébastien Bäuer, Claire Damon ou Jean-Marie Hiblot. J'ai énormément appris, même si le degré d'exigence de Gilles était très haut.

VOUS AVEZ ENSUITE REJOINT GUY SAVOY.

Je suis arrivé en juin 2002 alors que son restaurant venait tout juste d'obtenir sa troisième étoile. C'était une période assez euphorique.

J'avais 25 ans et je n'avais clairement pas le niveau... mais j'avais le courage, la passion et l'engagement. Avec Guy Savoy, il fallait que je prouve quotidiennement que j'étais endurant. Chez lui, il n'y a pas de limite à la création, il essaie toujours de se remettre en question. Ce n'est pas toujours facile de travailler comme cela, mais j'ai appris à ne jamais me satisfaire de mon travail. Une fois que j'avais terminé mes journées, je rentrais chez moi prendre une douche avant de revenir dans le laboratoire pour perfectionner ce que j'avais appris. Guy Savoy, qui était aussi propriétaire de son restaurant, m'a également apporté son regard aiguisé de chef d'entreprise.

VOUS VOUS ÊTES AUSSI OCCUPÉ DE L'OUVERTURE DU RESTAURANT CAESARS PALACE À LAS VEGAS EN 2006...

Là-bas, j'ai rencontré énormément de chefs en provenance du monde entier qui avaient du talent, des idées et des compétences. C'est à ce moment-là que je me suis aperçu qu'il n'y avait pas qu'à Paris qu'il se passait des choses intéressantes.

VOUS ÊTES ÉGALEMENT CHAMPION DE FRANCE DE DESSERT À L'ASSIETTE...

Effectivement, c'était en 2003, et j'ai eu la chance d'être félicité par Pierre Hermé, qui était le président du jury. Ça a été une belle fierté de gagner ce concours.

EN 2010, VOUS OUVREZ VOTRE PROPRE PÂTISSERIE, HUGO & VICTOR... QUEL EN ÉTAIT LE CONCEPT ?

Je voulais partager la sensibilité que j'avais acquise chez Guy Savoy et cette culture du

produit de saison. L'idée, qui demeure encore aujourd'hui, est de travailler autour d'une saveur du moment et de la décliner en plusieurs créations afin d'exprimer le produit sous différentes formes.

L'ESTHÉTISME BIJOUTERIE DE VOS BOUTIQUES A COMPLÈTEMENT BOUSCULÉ LES CODES DE LA PÂTISSERIE TELS QU'ILS EXISTAIENT À L'ÉPOQUE ET AUJOURD'HUI...



© STEPHANE DE BOURGIES

TARTE « FAÇON PART » ÉCLOSION DE FRUITS ROUGES

« En 2009, j'ai créé ces tartes en forme de triangles qui ont été la création phare de l'ouverture de notre boutique. Le principe est d'éviter aux gourmands l'étape toujours délicate de la découpe, mais aussi de composer une tarte avec plusieurs goûts comme un patchwork de couleurs et de saveurs. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116



SAINT-HONORÉ PRALINÉ

« C'est l'une de nos spécialités depuis 2011, il est réalisé avec du praliné confectionné dans nos ateliers. J'ai choisi une forme en rectangle afin que le gâteau soit plus facile à découper. C'est devenu aujourd'hui l'un de nos gâteaux signatures. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114

Tout à fait. Au départ, nous avions l'idée avec l'architecte de créer un lieu qui ne serait ni une pâtisserie classique ni un restaurant gastronomique, mais plutôt un cabinet de curiosités. Nous avons imaginé un espace avec des lignes noires et blanches, des colonnes verticales où les pâtisseries étaient exposées et où l'œil pouvait se promener au milieu des gourmandises sans aucune contrainte. Mais comme mon travail a évolué depuis l'ouverture, nous devrions bientôt renouveler l'esthétisme de nos boutiques parisiennes.

COMMENT POURRIEZ-VOUS DÉFINIR VOTRE PÂTISSERIE ?

J'essaie de faire une pâtisserie de marché assaisonnée, en collant au plus près de ce que la nature nous offre. Je m'interdis vraiment d'utiliser des matières premières hors saison ou lorsque leurs goûts ne sont plus à la hauteur. Ça explique donc que l'on ne trouve mes créations avec les figues de Solliès ou les oranges sanguines que pendant très peu de temps. Lorsque je fais des gâteaux, j'ai envie qu'ils me ressemblent : je ne vois pas l'intérêt de refaire un Ispahan à la Pierre Hermé ou un paris-brest au praliné à la Philippe Conticini, ce sont des créations qui leur appartiennent. Lorsque je vais dans une maison pâtissière, c'est avant tout pour goûter un travail original.

UNE DES PÂTISSERIES SIGNATURES EST LA FAMEUSE TARTE TRIANGLE. D'OÙ VOUS EST VENUE CETTE IDÉE ?

Je suis parti du principe d'une tarte prédécoupée où chacun pourrait choisir la saveur de sa part. Ensuite, dans la rue, il est plus facile de manger un gâteau rectangulaire que rond. Notre idée a été depuis reprise et adaptée par certains industriels de la pâtisserie.

VOUS AVEZ AUSSI ÉTÉ L'UN DES PREMIERS PÂTISSIERS FRANÇAIS À UTILISER DES MATIÈRES PREMIÈRES ASSEZ

INHABITUELLES EN FRANCE COMME LE COMBAVA OU LA GRENADE...

Effectivement, j'ai été logiquement inspiré par mes expériences dans des grands restaurants gastronomiques, mais aussi par mes différents voyages à travers la planète. Le combava, par exemple, je l'ai découvert en Thaïlande à travers la *tom kha kai*, la fameuse soupe de poulet au lait de coco. Pour moi, être chef pâtissier ce n'est pas uniquement faire des recettes, c'est aussi rechercher des accords et des associations à la fois originaux et goûteux.

VOUS PROPOSEZ ÉGALEMENT DES CHOCOLATS...

J'ai toujours travaillé le chocolat, c'est un produit qui me plaît et que j'aime manipuler. À l'ouverture de la boutique, nous avons mis en place une toute petite offre chocolatée que nous avons rapidement développée grâce à la demande croissante de notre clientèle. Nous sommes actuellement en train d'acquiescer un atelier spécifique pour le chocolat afin de faire encore mieux et en plus grosse quantité. Enfin, je n'oublie jamais que les meilleures ventes restent toujours très classiques : les bonbons au praliné ou les orangettes.

LE SOURCING DE VOS PRODUITS A TOUJOURS ÉTÉ UNE PRIORITÉ, MAIS J'AI L'IMPRESSION QUE ÇA L'EST ENCORE PLUS AUJOURD'HUI...

Il est évident qu'en travaillant avec des matières premières de top qualité, on aura forcément un meilleur gâteau. Donc je vais de plus en plus vers des produits bio ou en agriculture raisonnée. En tant que chef d'entreprise responsable, j'ai envie d'utiliser le plus possible des produits français, qui viennent du bon endroit et avec le meilleur goût. Comme je suis également chef de famille,



TARTE AUX FIGUES DE SOLLIÈS

« On réalise toujours ce gâteau avec de la figue noire de Solliès, un des rares fruits qui possède une AOP. Nous l'accompagnons d'une crème légère au jus de figues, ce qui permet d'avoir un goût de fruits qui explose en bouche. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117

PAVLOVA DERNIER SOLEIL EN MÉDITERRANÉE

« Voici un dessert léger, avec peu de crème, de la meringue bien craquante, des fruits frais découpés au dernier moment et assaisonnés à la fleur de sureau et au fenouil... On dirait presque un dessert de restaurant. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116



je raisonne sur le même principe lorsque je vais faire mes courses. C'est un travail qui ne s'arrête jamais car on trouve toujours de nouveaux fournisseurs, mais c'est aussi ce qui est passionnant dans cette démarche.

VOUS AVEZ ÉTÉ L'UN DES PREMIERS PÂTISSIERS À VOULOIR BANNIR LES COLORANTS ARTIFICIELS ET LES ADDITIFS. D'OÙ VOUS EST VENU CE DÉCLIC ?

J'ai initié cette idée il y a deux ans déjà. Pour moi, il était logique de bannir tout ce qui pouvait dénaturer mes pâtisseries. Je me suis ensuite documenté sur les différents additifs et autres conservateurs et j'ai eu une prise de conscience. J'ai donc décidé de retirer tous les colorants artificiels, additifs et gélatines animales de mes recettes, ce qui m'a pris un certain temps. On a commencé par les macarons avant de généraliser aux gâteaux et aux chocolats. J'ai été jusqu'à créer des macarons aux couleurs 100 % naturelles sans aucun produit chimique, en remplaçant les colorants habituellement utilisés par des poudres d'épinards, de tomate, de betterave ou de carotte. Ce sont donc des ingrédients naturels qui colorent les macarons mais sans jamais altérer les goûts. De plus, je n'utilise jamais d'extrait ou d'arôme de vanille, de café ou de fraise, même s'ils sont naturels, je préfère employer directement les vrais produits.

POUR NOËL DERNIER, VOUS AVEZ CRÉÉ DEUX BÛCHES SANS AUCUN PRODUIT ANIMAL.

Effectivement, cette création est née d'une rencontre avec Matthieu Ricard, le célèbre moine bouddhiste, qui m'a lancé le défi de réaliser des bûches sans utiliser aucun produit d'origine animale. Ma clientèle a été enchantée par ces créations dont une partie des ventes a été reversée à son association qui met en œuvre des projets humanitaires pour les populations défavorisées d'Inde, du Népal et du Tibet.

DEPUIS SA CRÉATION, HUGO & VICTOR A SOUVENT COLLABORÉ AVEC DES MARQUES PRESTIGIEUSES ET DES PERSONNALITÉS DU CINÉMA OU DE LA MUSIQUE. QUEL EST VOTRE SECRET ?

Aujourd'hui, 30 % du chiffre d'affaires de Hugo & Victor provient de commandes sur mesure d'entreprises ou de particuliers. Par exemple, cela fait sept ans que je réalise les calendriers de l'Avent de la maison Dior. Et comme j'aime aller vers les gens, ce sont aussi les rencontres qui me permettent d'avancer. En 2015, Catherine Deneuve, qui est une cliente de la boutique du 7^e, voulait absolument une bûche au praliné : je n'ai pas hésité une seule seconde car c'est un challenge qui m'a beaucoup inspiré. Nos wedding cakes sont aussi une réussite et nous avons de plus en plus de demandes.

EN 2017, COMMENT ARRIVE-T-ON À RÉSISTER AUX INDUSTRIELS DE LA PÂTISSERIE ?

Aujourd'hui, les industriels réussissent à faire des produits avec un très bon rapport qualité-prix. Pour moi, il faut toujours essayer d'avoir un ou plusieurs coups d'avance sur eux. On met en avant nos qualités : l'excellence de nos matières premières, notre savoir-faire, la régularité de nos gâteaux et nos chocolats, l'accueil personnalisé de nos clients, etc. Il faut se battre avec nos armes.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'ÉVOLUTION DE LA PÂTISSERIE DANS LES ANNÉES À VENIR ?

Les gens font de plus en plus attention à ce qu'ils mangent. Il faut donc que l'on propose une offre en phase avec ces nouvelles attentes : des gâteaux et des chocolats gourmands mais qui soient aussi bons pour la santé, avec des produits sains et de très bonne qualité. Je pense que la pâtisserie de demain sera ultra-fraîche avec des matières premières les plus « locavores » possible. Internet fait aussi beaucoup bouger les choses et notre métier va être impacté.



© LE COFF ET GABARRA

WEDDING CAKE AUX FRUITS ROUGES

« Nous avons cocréé un moule spécial avec la maison Matfer, ce qui nous permet de réaliser des wedding cakes jusqu'alors jamais vus. Si la version fraise est la plus réclamée, nous le faisons aussi avec d'autres fruits de saison. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115 