



La revanche des desserts

Longtemps relégués derrière les grands chefs cuisiniers, les pâtisseries voient aujourd'hui leur art porté aux nues. Grâce aux émissions télévisées et aux réseaux sociaux, l'engouement pour leurs créations ne se dément pas. Un phénomène qui fait aussi les belles heures de l'édition

STÉPHANE DAVET

Le 16 septembre, à Paris, il a fallu une assistance policière pour encadrer une nuée de fans prêts à faire six heures de queue pour s'offrir une pièce de leur créateur préféré. Qui donc provoquait telle agitation ? Une rock star ? Un écrivain ? Une vedette de cinéma ? Non, un pâtissier ! Invité par la boutique Fou de pâtisserie à l'occasion de la parution de son premier livre, *Fruits* (Ducasse, 336 pages, 39 euros), Cédric Grolet, 32 ans, est le magicien du sucré du Meurice, le palace parisien de la rue de Rivoli. Ce jour-là, il a dédié plus de 300 exemplaires de son somptueux ouvrage et vendu 1500 citrons en trompe-l'œil – une ganache montée au yuzu, garnie d'un insert de marmelade de citron jaune et citron caviar, enfermé dans une fine coque en chocolat blanc reproduisant le fruit à la perfection.

Avec plus de 600 000 « followers » sur Instagram, le jeune homme illustre l'engouement sans précédent suscité, depuis quelques années, par l'art des desserts. Si les années 2000 ont vu l'avènement médiatique d'une nouvelle génération de chefs de cuisine, les années 2010 ont mis en vedette les as du sucré. Christophe Michalak, Christophe Adam, Sébastien Gaudard, Claire Damon, Frédéric Bau, Claire Heitzler, Benoît Couvrant, Yann Couvreur, Sébastien Bouillet, Yann Menguy, Jean-François Foucher, Nina Métayer, Hugues Pouget, Julien Alvarez : qu'ils officient en restaurant ou en boutique, à Paris ou en province, ces nouveaux talents de la pâtisserie française ont été boostés par les réseaux sociaux et les émissions de télé qui affolent l'Audimat – « Le Gâteau de mes rêves », « Le Meilleur Pâtissier », « Les Rois du gâteau »...

EXPERTISE FRANÇAISE

Ce phénomène « pâtissier » sonne comme une revanche, tant la profession est longtemps restée dans l'ombre feutrée de ses laboratoires : les chefs considéraient souvent avec dédain ces sous-produits de brigade chargés de conclure les repas. « A une époque, nous recevions très peu de considération de la part des cuisiniers, se souvient Michel Guérard

qui, bien que Meilleur ouvrier de France en pâtisserie, dut attendre de devenir chef de cuisine pour connaître la gloire. *On nous traitait avec mépris de "niolleux", un sobriquet dérivé de la niolle, la planche sur laquelle le pâtissier travaillait au Moyen Âge.* »

Restée longtemps cinquième roue du carrosse de la gastronomie, la pâtisserie française n'en cultive pas moins l'excellence depuis des siècles. « Si la cuisine est désormais internationale, la pâtisserie reste française », aime ainsi à répéter le chef Alain Ducasse. Avec près de 30 000 boulangeries-pâtisseries et 4 000 magasins consacrés à la pâtisserie, à la chocolaterie, à la confiserie et aux glaces, la France recèle une densité de boutiques unique au monde. Une culture sucrée en phase avec un savoir-faire dont la précision et la méticulosité nécessitent un long apprentissage.

Dans *La Merveilleuse Histoire des pâtisseries* (Gründ, 168 pages, 24,95 euros), cosignée avec le chocolatier-pâtissier Jacques Genin, Michel Tanguy rappelle l'histoire des premiers fabricants de douceurs français. Au Moyen Âge, les « oubloiers » ont acquis le privilège de la fabrication des « oubliés », ces gaufres réalisées à partir d'une pâte composée de farine, d'œufs et de vin. A la Renaissance, ils sont devenus des « pastiers » après avoir obtenu le droit de réaliser les pâtés et tartes sucrés et salés qui étaient auparavant à la charge des boulangers. Publié en 1653, *Le Pâtissier français*, attribué – sans doute faussement – à La Varenne, est le premier ouvrage consacré à la pâtisserie, toujours au sens sucré et salé du terme.

Si les techniques et la créativité progressent de façon spectaculaire au XVIII^e siècle, tout comme le raffinement des boutiques réservées aux plaisirs sucrés (on compte 200 maîtres pâtisseries, à Paris, en 1767), c'est le XIX^e qui pose les bases des gâteaux classiques (savarin, éclair, saint-honoré, moka, pain de Gènes, religieuse...). « A cette époque, l'excellence pâtissière française a accompagné le primat de notre cuisine », explique l'historien Loïc Bienassis, auteur du livre *Le Repas gastronomique des Français* (Gallimard, 2015). *Cette excellence allait de pair avec un sens de l'apparat et du luxe dont les bases ont été posées par Antonin Carême [1784-1833], le père fondateur de cette cuisine décorative, resté dix ans au service de Talleyrand.* »

Ce roi des buffets monumentaux, qui était passé maître dans l'art des pièces montées, a laissé plusieurs ouvrages de référence, tout comme d'autres cuisiniers-théoriciens passionnés de pâtisserie, tels Jules Gouffé (1807-1877) et Pierre Lacam (1836-1902). En répertoriant, en rédigeant et en publiant des milliers de recettes, ces pâtisseries devinrent des acteurs essentiels de la transmission de l'expertise française. Figure fondatrice de la gastronomie du XX^e siècle, Auguste Escoffier (1846-1935) fut le dernier grand cuisinier-pâtissier. « Après lui, les spécialités ont commencé à se distinguer, chacun se concentrant sur son cœur de métier », commente Michel Tanguy.

Placés sous les feux des projecteurs dans la seconde moitié des années 1960, les chefs sont sortis peu à peu de leur cuisine – mais ils y ont laissé leurs chefs pâtisseries. Avant le feu d'artifice des années 2000-2010, on comptait sur les doigts d'une main les stars des desserts. Modernisateur visionnaire de la pâtisserie avec des gâteaux comme l'opéra, le succès, la feuille d'automne ou le schuss, Gaston Lenôtre (1920-2009) devint la première vedette de la profession, à la fin des années 1960.

« Dans les périodes de crise, les gens se replient sur leur foyer et sur les plaisirs simples partagés en famille. La pâtisserie est l'incarnation du réconfort »

CYRIL LIGNAC
CHEF ET ANIMATEUR DU « MEILLEUR PÂTISSIER »

Vingt ans plus tard, un de ses anciens apprentis, l'Alsacien Pierre Hermé, chamboule à son tour le palais de dame Tartine en préparant la vague pâtissière d'aujourd'hui. Chef chez Fauchon, puis consultant chez Ladurée, avant de créer, en 1998, avec son associé Charles Znati, l'entreprise qui porte son nom, Pierre Hermé a imaginé en pionnier le principe de la collection saisonnière, appliquant à la « haute pâtisserie » le fonctionnement de la haute couture. « Ce principe m'a permis d'être en éveil permanent, de rechercher de nouvelles techniques, de réfléchir à ce que je faisais, en rythme avec les meilleurs produits », confie le natif de Colmar, descendant de quatre générations de pâtisseries.

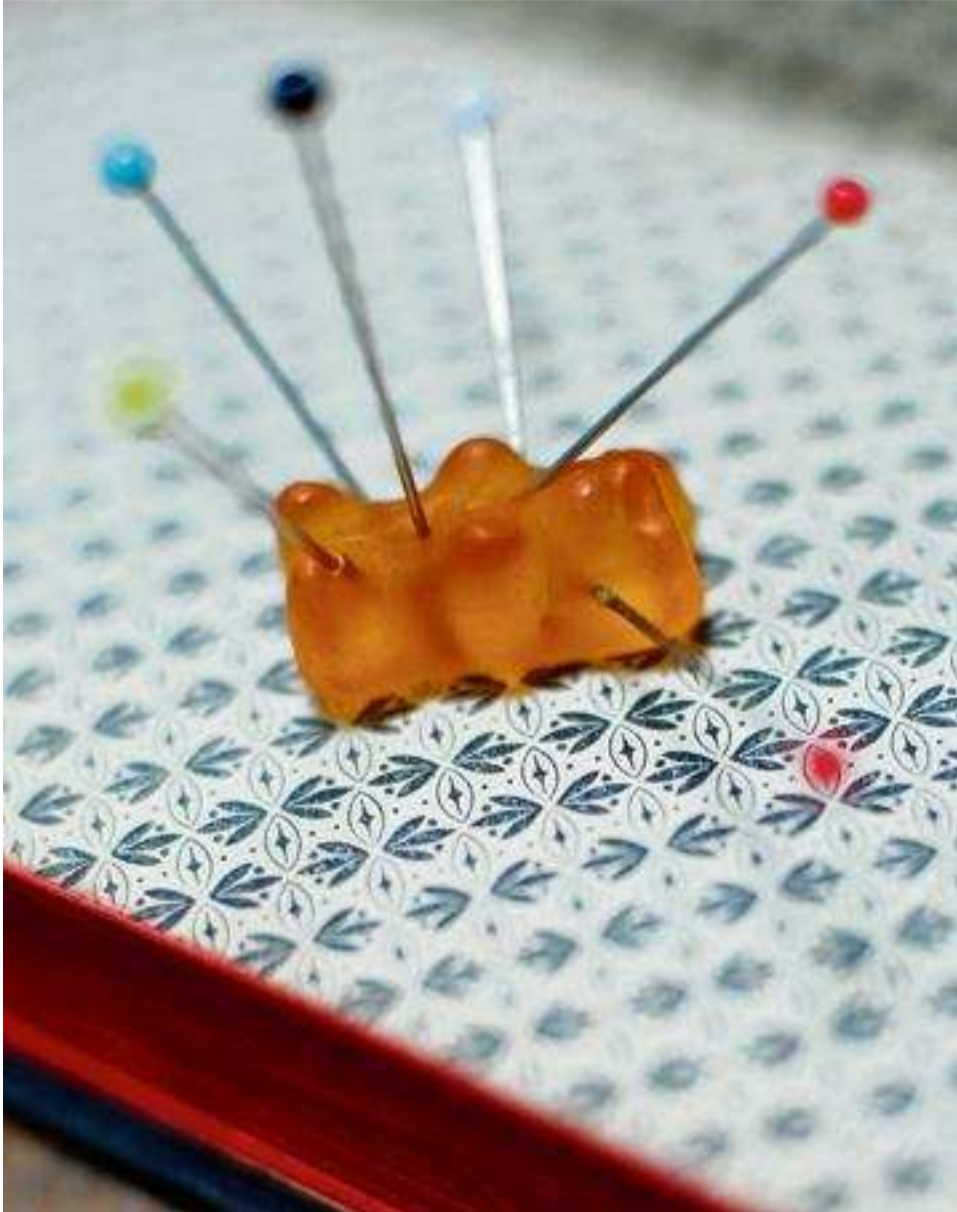
Novateur en termes de goût mais aussi de forme, le créateur de l'isphahan devient un maître de la communication : il applique son principe de collection au macaron, transformant ce classique parisien en gadget mondain – et en triomphe commercial. Pierre Hermé, qui est aujourd'hui à la tête d'une soixantaine de boutiques dans le monde, a formé bien des pâtisseries : parmi les « bébés Hermé » figurent Sébastien Gaudard, Christophe Adam, Claire Damon, le regretté Laurent Jeannin, Arnaud Larher, Christophe Felder, Frédéric Bau et, bien sûr, Christophe Michalak, la première figure médiatique de la « génération pâtisserie ».

LE MÉTIER S'OUVRE AUX FEMMES

Ce beau gosse de 44 ans, ancien chef pâtissier du Plaza Athénée, vainqueur de la coupe du monde de pâtisserie en 2005, possède un petit quelque chose de plus que son maître. « Avec sa décontraction et son charme urbain, Christophe Michalak a été le premier à sortir des labos et à rendre ce métier sexy », commente Julie Mathieu, cofondatrice, avec Muriel Tallandier, du bimestriel *Fou de pâtisserie*. Christophe Michalak assume son rôle fédérateur : il a créé un collectif de jeunes confrères (le Club des sucrés), ouvert l'un des premiers blogs de sa profession (Passions gourmandes) et imaginé plusieurs émissions télé (« Le Gâteau de mes rêves », « Qui sera le meilleur pâtissier ? »).

Cet agitateur perfectionniste a permis à une nouvelle vague de pâtisseries de s'affirmer. « Mon but était de rendre la pâtisserie plus cool », affirme Christophe Michalak, qui possède aujourd'hui deux boutiques et un café à Paris. *Les pâtisseries ont compris que, comme les cuisiniers, ils pouvaient s'exprimer à travers leurs goûts.* Qu'ils soient esthètes (Emmanuel Ryon, Laurent Jeannin), intuitifs (Hugues Pouget, Benoît Couvrant), conceptuels (Christophe Adam), néoclassiques (Sébastien Gaudard, Jacques Genin, Philippe Conticini) ou rock'n'roll (Christophe Michalak, Jonathan Blot), ils sont en effet des dizaines à profiter de cette dynamique pour porter haut les couleurs d'une pâtisserie française « désuée », allégée et embellie.

S'ils ont fini par prendre leur revanche sur les chefs de cuisine, les pâtisseries n'oublient cependant pas ce qu'ils leur doivent. A l'instar du génial Philippe Conticini, pionnier des allers-retours entre boutiques et restaurants, beaucoup ont enrichi leur talent en pratiquant les deux facettes du métier. Yann Couvreur, ancien du Prince de Galles, et Hugues Pouget, longtemps chef pâtissier de Guy Savoy, soulignent ainsi qu'ils ont appris, au contact des cuisiniers, « la spontanéité », « l'intensité émotionnelle » ainsi que « la culture du sourcing, des bons produits et de la saisonnalité ». « C'est en m'inspirant d'eux que j'ai supprimé tous les



FRANCK JUERY

colorants artificiels de mes gâteaux», affirme Hugues Pouget, qui utilise des poudres végétales pour colorer ses créations.

En investissant le devant de la scène, les pâtisseries en vogue ont provoqué une flambée de vocations. Selon la Confédération de la pâtisserie, 10 000 personnes ont réussi leur CAP pâtisserie en 2017, soit 17 % de plus qu'en 2015. L'École nationale supérieure de pâtisserie d'Yssingeaux (Haute-Loire) et la prestigieuse école Ferrandi, à Paris, n'ont jamais reçu autant de candidatures pour le sucré. « En cinq ans, on est passé, en pâtisserie, de dix à vingt candidats pour une place, note Bruno de Monte, le directeur de l'école Ferrandi. Que ce soit pour l'apprentissage, les études bac + 3 ou les adultes en demande de reconversion, il y a désormais plus de candidats pour la pâtisserie que pour la cuisine. »

La féminisation des cours de pâtisserie est en outre spectaculaire : les trois quarts des élèves de cette branche qui, il y a une quinzaine d'années, n'accueillait quasiment que des garçons, sont des filles. « Lors de mon apprentissage, puis dans mes premières entreprises, j'étais souvent la seule femme de la brigade, se souvient Claire Heitzler, devenue en 2015 la chef pâtissière des boutiques Ladurée. Aujourd'hui, le métier fait moins peur aux femmes car les conditions de travail se sont améliorées grâce à la mécanisation et à l'aménagement des horaires. » Et aux changements de mentalité ? « Je n'ai jamais eu de problème de ce côté-là, j'étais un peu garçon manqué », soutient l'Alsacienne.

Le savoir-faire pâtissier séduit aussi les amateurs, comme le prouve la réussite du magazine *Fou de pâtisserie* ou le succès des livres sur le sucré, qu'il s'agisse d'imposants volumes pédagogiques comme *Pâtisserie ! L'ultime référence* (La Martinière, 2010, 40,50 euros), de Christophe Felder, qui s'est écoulé à 400 000 exemplaires et qui a été traduit en huit langues, ou de bréviaires ultra-techniques comme *Fruits* de Cédric Grolet, qui s'est vendu à 20 000 exemplaires cet automne. La découverte des artistes suscite souvent l'envie de pâtisser chez soi. « Les recettes peuvent être très pointues mais la satisfaction est grande de les réaliser de ses propres mains et de les partager ensuite », estime Julie Mathieu, de *Fou de pâtisserie*, dont le magazine a aussi donné le nom à une boutique (Paris 2^e) proposant, pour la première fois, une sélection de gâteaux de la crème des pâtisseries français.

A jamais associés à l'enfance, les plaisirs sucrés rassurent – et c'est peut-être cela qui explique le succès actuel de la pâtisserie. « Dans les périodes de crise, les gens se replient souvent sur leur foyer et sur les plaisirs simples partagés en famille, analyse Cyril Lignac, animateur à succès de l'émission « Le Meilleur Pâtissier », et propriétaire de cinq boutiques parisiennes ouvertes avec Benoit Couvrand. Qu'on la cuisine à la

maison ou qu'on l'achète dans les boutiques, la pâtisserie est l'incarnation du réconfort. Les gâteaux ont en outre l'avantage de constituer un produit de luxe qui est finalement très abordable. »

DU BEAU POUR FAIRE DU BUZZ

Internet et les réseaux sociaux ont amplifié cet engouement. Photogéniques et appétissants, les gâteaux sont devenus les stars d'Instagram. Si la génération Michalak a commencé à se servir des premiers outils numériques, les trentenaires d'aujourd'hui exploitent leur smartphone. « Instagram est incontournable, insiste le pâtissier parisien, Yann Couvreur, dont le compte est suivi par 150 000 fidèles. C'est un outil de promotion exceptionnel et gratuit. » Star du genre avec plus de 600 000 abonnés, Cédric Grolet reconnaît créer des gâteaux à la folle complexité esthétisante pour le simple plaisir de faire le buzz sur Internet, comme ce fut le cas pour son récent Rubik's Cake (27 petits cubes colorés fourrés d'inserts citron, pistache et cacahuète).

Si Cédric Grolet va aussi loin dans ses recherches gustatives et visuelles, c'est grâce aux moyens mis en œuvre par son employeur, l'hôtel Meurice. Les pâtisseries de palace ont en effet le privilège de pouvoir pousser leurs créations jusqu'au paroxysme, en

se préoccupant plus de la satisfaction des clients et de l'accueil médiatique que de la rentabilité. Le pionnier du genre fut Christophe Felder : à partir de 1989, au Crillon, il dépoussiéra les traditions du palace au sein de la brigade du chef Christian Constant. « A l'époque, le restaurant se contentait d'un chariot de desserts, se souvient l'ancien disciple de Pierre Hermé. J'ai cherché à imposer de plus en plus de fraîcheur et à valoriser les desserts à l'assiette. »

Sa réussite a ouvert la voie à Christophe Michalak et Angela Musa au Plaza Athénée, Laurent Jeannin au Bristol, Camille Lesecq au Meurice, François Perret au Ritz, ou Eddie Benghanem au George-V. L'aura des chefs pâtisseries des hôtels de luxe est telle que leurs salaires ont progressé de façon spectaculaire et que le mercato des transferts s'affole quand une place se libère. « Nous ne faisons pas le même métier qu'eux », insiste cependant Yann Couvreur, en parlant des moyens quasi « illimités » de ses confrères des palaces.

Leader d'une nouvelle vague alliant perfectionnisme gourmand et décontraction bobo, cet entrepreneur dynamique a lancé deux boutiques dans des quartiers populaires de Paris. Comme ses amis Kevin Lacote, de KL (Paris 17^e), Yann Menguy de La Goutte d'or (Paris 18^e) ou Nicolas Haelewyn de

Karamel (Paris 7^e), il revendique « une liberté qui n'est pas freinée par des décisions hiérarchiques ». Mais la pâtisserie, même en vogue, n'est toujours pas un eldorado. « Entre les investissements en matériel, le coût des matières premières et les dépenses de main-d'œuvre, il ne faut pas compter faire fortune, assure Christophe Michalak. D'autant que nos denrées sont périssables et que le ticket d'achat moyen de nos clients reste modeste. »

La solution consiste peut-être à s'exporter en profitant de l'aura internationale de la pâtisserie française, comme le Lyonnais Sébastien Bouillet, qui n'a pas de boutique à Paris mais qui en possède cinq au Japon. Ou à se diversifier dans les chocolats, les confiseries ou même le... salé, comme Yann Couvreur, Christophe Michalak ou Christophe Adam. Ces jeunes loups regardent avec admiration leur mentor, Pierre Hermé, qui vient d'inaugurer, sur les Champs-Élysées, les 1000 mètres carrés du 86 Champs, un projet spectaculaire conçu avec l'entreprise de produits de beauté L'Occitane. Mis en scène par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez, cet espace multiplie les expériences sensorielles et gourmandes avec un rayon pâtisserie, un coin barista, un salon de thé-restaurant et un bar à desserts qui n'ont pas fini de faire parler d'eux. ♦

La pâtisserie à livres ouverts

HISTOIRES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

L'emballement suscité par les nouveautés pâtisseries ne doit pas faire oublier la prestigieuse histoire du savoir-faire français. Dans *La Merveilleuse Histoire des pâtisseries* (Gründ, 168 pages, 24,95 euros), Michel Tanguy en retrace les grandes étapes, décrit les gâteaux iconiques de notre patrimoine – le paris-brest, le millefeuille, l'opéra – et ajoute, pour chacun d'eux, la recette ultime élaborée par Jacques Genin. L'effervescence sucrée contemporaine justifiait une mise en perspective. Figure de cette nouvelle vague, Christophe Michalak publie *La Crème des pâtisseries* (Ducasse, 164 pages, 35 euros), dans lequel il dresse le portrait de 35 de ses confrères. Qu'ils soient des pionniers (Pierre Hermé, Philippe Conticini, Yves Thuriès...) ou des agitateurs en vogue (Ophélie Barès, Yann Menguy, Emmanuel Ryon...), chacun d'eux lui a confié une recette.

Les métiers de la pâtisserie englobent la chocolaterie, qui a son histoire et ses artistes. En trois volumes rassemblés dans un coffret, *Les Génies du chocolat, Histoire & Eloge du chocolat artisanal français* (éditions Renard(s), 653 pages, 80 euros), l'experte Eri Ikezi retrace, avec une minutie inédite et formida-

blement documentée, l'aventure du cacao et de ses transformations créatives.

BIBLES D'APPRENTISSAGE

Après une encyclopédie pédagogique du salé, l'école française de gastronomie Ferrandi récidive avec une version sucrée. *Pâtisserie* (Flammarion, 656 pages, 49,90 euros) est un imposant volume rassemblant l'essentiel des tours de main et techniques du patrimoine français. On y trouve également 130 recettes de grands classiques très clairement illustrées. Une fois ces bases acquises, les passionnés pourront côtoyer les arcanes des Relais Desserts, l'association regroupant l'élite mondiale de la pâtisserie. *Haute pâtisserie, 100 créations par les meilleurs chefs pâtisseries* (La Martinière, 384 pages, 39,90 euros) rassemble luxueusement les incontournables de la discipline, très attachés aux traditions.

DESSERTS D'AUTEURS

Jamais sans doute la pâtisserie n'a été aussi inventive. La jeune star de la pâtisserie de palace, Cédric Grolet, publie un premier ouvrage, *Fruits* (Ducasse, 336 pages, 39 euros), éblouissante déclinaison de ses créations

autour des agrumes, des fruits à noyaux ou exotiques. Si son art du trompe-l'œil semble inaccessible, quelques recettes peuvent s'envisager à la maison. Les pâtisseries en herbe seront plus à l'aise avec *La Pâtisserie*, de Yann Couvreur (Solar éditions, 224 pages, 29 euros), et *La Pâtisserie* (La Martinière, 223 pages, 25 euros), de Cyril Lignac. Figure cool de la scène parisienne, le premier rend accessible l'originalité gourmande de ses babas ou le sublime croustillant de son millefeuille au blé noir et à la vanille. Bienveillant passeur télévisuel, le second donne le secret des douceurs qui font le succès des boutiques ouvertes avec Benoit Couvrand. Pour ceux qui sont fatigués par les surenchères esthétisantes, on conseillera *Les Desserts de Jean-François Piège pour tous* (Hachette cuisine, 207 pages, 24,95 euros). Ce remarquable cuisinier (double étoilé au Grand Restaurant, Paris 8^e), qui n'est pas un chef pâtissier, se concentre quant à lui sur la délicieuse simplicité de desserts domestiques (pudding ananas-chocolat, soufflé glacé à l'orange, pêches et framboises gratinées aux dragées...). Et cela fait du bien. ♦ S.D.