

# femininbio

#14 - DÉCEMBRE 2017 / JANVIER 2018

LE FÉMININ QUI CHANGE LA VIE

NOUVELLE FORMULE

+10 RITUELS POUR FÊTES ZEN



Miam !

**ON AIME LE CHOCOLAT**

SANTÉ, ÉQUITABLE ET BIO

Égalité femmes hommes

Et si l'on construisait une société de paix et d'harmonie ?

Entretien avec **Marlène Schiappa**  
Secrétaire d'État, invitée de notre 1<sup>er</sup> Parlement du Féminin

Parfum

**À LA RECHERCHE DES BONS PARFUMS 100 % SAINS**



**BONNES HABITUDES**

PRENDRE SOIN DES AUTRES ET DE SOI, ON MISE SUR LE **HYGGE**



L 19481 - 14 - F: 3,90 € - RD



# POUR L'AVÈNEMENT D'UNE PÂTISSERIE SAINNE ET NATURE

SUBLIMER LES PRODUITS DE LA NATURE POUR LE RÉGAL DES FINS GOURMETS, OUI,  
MAIS SANS LES DÉNATURER.

Par Hugues Pouget



PH. Stéphane de Bourges



**O**n dit que la certitude est apaisante mais que le doute est noble. J'en suis convaincu. De mes expériences chez les plus grands j'ai hérité d'un savoir-faire éminemment précieux, mais je me suis toujours employé à le remettre en question, à bousculer les codes de la pâtisserie traditionnelle et à faire valoir l'une de mes valeurs essentielles : le respect de l'homme et de la nature.

En créant voilà sept ans mon enseigne, *Hugo & Victor*, j'ai d'emblée tenu à privilégier le produit, à sourcer mes ingrédients avec une extrême minutie : les producteurs de Solliès pour les figues, la Ferme du Logis pour les pommes, les poires et la rhubarbe, toujours en suivant le rythme des saisons. Nombreuses sont mes recettes bio, comme par exemple une bûche au chocolat qui sera en vente à Noël, ou mes macarons au café ou au pamplemousse rose... Pour autant, je n'ai pas besoin de communiquer sur un label, car cette démarche s'inscrit dans une volonté plus globale de travailler avec des producteurs passionnés, en agriculture raisonnée, respectueux de leur terroir, qui sont aussi de belles rencontres fondées sur des valeurs et des convictions communes.

Cette exigence, empruntée à celle des restaurants gastronomiques au sein desquels j'ai officié, apparaît aujourd'hui évidente mais n'avait rien de commun à l'époque. Il en va de même pour le principe de saisonnalité, que m'a inculqué Guy Savoy dans ses cuisines. Je l'ai appliqué à mes vitrines, en faisant parfois preuve de pédagogie face à mes clients. Pensant alors avoir posé les bases fondamentales de la pâtisserie nature, j'avais omis une composante essentielle, qui se trouvait pourtant juste sous mes yeux...

Elle concerne ces produits chimiques qui permettent de sublimer, façonner, personnaliser nos pâtisseries, en leur conférant du maintien, en les

teintant, dorant, glaçant... Des artefacts qui suscitent de nombreuses controverses, à commencer par les colorants azoïques. Ceux-là mêmes que l'on retrouve sur les coques de téléphones portables et dans les produits cosmétiques. Pourquoi le Japon et la Corée du Sud interdisent-ils formellement leur utilisation sur leur territoire ? Tout d'abord, l'ONG Agir pour l'Environnement et l'Autorité européenne de sécurité alimentaire ont émis des alertes sur la nocivité potentielle de leurs nanoparticules, réévaluant à la baisse à plusieurs reprises leur dose journalière acceptable. J'ai pris, il y a un an, une décision radicale en les bannissant de mon laboratoire, au profit d'un procédé 100 % naturel : les poudres de fruits et de légumes. Il s'agit pour moi d'un nouveau tournant, dont le prolongement logique consiste à balayer tous les additifs. Cet hiver, par exemple, mes marrons glacés ne contiendront pas de sorbate de potassium. J'entends aussi me pencher sur le cas de la crème et des œufs, un chantier majeur si je souhaite faire évoluer les usages.

Je ne suis pas un militant engagé, mais j'ai toujours été sensible aux problématiques environnementales et humaines. Mes différentes rencontres ont nourri ce sentiment : Agnès b., avec les dîners organisés pour son projet Tara Expéditions, le moine bouddhiste Matthieu Ricard, concernant la création d'une bûche de Noël vegan, l'ONU, à l'occasion d'une intervention sur le basculement vers le bio des cultures thaïlandaises. J'agis simplement à mon niveau. Je ne juge personne ni ne m'improvise donneur de leçons. C'est une démarche personnelle, celle de respecter l'autre avant de me respecter moi-même. ■

Hugues Pouget, ancien chef pâtissier de Guy Savoy et fondateur de l'enseigne *Hugo & Victor*, dirige depuis septembre 2017 la création et l'atelier de la confiserie *Mazel*, à Montargis (Loiret), labellisée *Entreprise du Patrimoine Vivant*. Le praliné sera au cœur des nouvelles gammes *Mazel* et des futures créations pâtisseries *Hugo & Victor*. Une 'école du praliné *Mazel*' devrait d'ailleurs voir le jour début 2018, à Montargis.