

Enquête Restauration...

Le Dessert, un objet de séduction

Longtemps confinés dans un coin des cuisines, les chefs pâtisseries sont devenus aujourd'hui les icônes des grands établissements gastronomiques. Une renaissance amorcée dans les années 90, à une époque où Pierre Hermé et Philippe Conticini règnent en maître sur l'art du sucré. Les plus jeunes ont suivi, donnant naissance à une nouvelle génération tout aussi créative et enthousiaste. Le dessert est redevenu à la mode. Il a pris d'autres formes, s'habille de nouvelles textures, se mange différemment. Un retour de la pâtisserie qui a vu l'émergence de nombreuses formations professionnelles. Des écoles qui, sans renier les classiques, orment aux tendances actuelles de la pâtisserie pour des professionnels en recherche d'inventivité. Car il y a bien un point sur lequel tous s'accordent : le dessert est la dernière impression que le client garde d'un repas. Alors autant savoir comment le séduire pour lui donner envie de revenir...

Gaston Lenôtre, Yves Thuriès, Pierre Hermé... des noms qui résonnent comme autant de notes sucrées et reviennent souvent dans la bouche des plus jeunes pâtisseries. Pour Christophe Michalak, chef pâtissier du Plaza Athénée à Paris et chef de file d'une nouvelle génération : "ils ont ouvert des portes et ont su redonner à la pâtisserie toutes ses lettres de noblesse". Si les boutiques ont toujours eu et continuent à avoir leurs grands noms - Christophe Adam pour Fauchon, Philippe Andrieu pour Ladurée -, c'est seulement dans le courant des années 90 que la petite révolution a vraiment eu lieu dans les restaurants. "On a commencé alors à reconnaître le travail des chefs pâtisseries. Un changement amorcé grâce à des chefs comme Philippe Conticini, de la Table d'Anvers", note Philippe Gobet, Mof et directeur de l'École professionnelle Lenôtre. "Jusqu'à il y a peu de temps, lorsque l'on parlait d'un établissement, seul le travail du chef des cuisines était mis en valeur", souligne **Carl Marletti**, ex-chef pâtissier du Café de la Paix et créateur du "Cinq cents feuilles". Pour Olivier Bajard (Champion du monde des Métiers du dessert et Mof Pâtissier), l'avenir du métier passe moins par les boutiques que par la restauration où, selon lui, "les pâtisseries peuvent mieux exprimer leur créativité". Certains des chefs pâtisseries français sont même devenus des stars. Leurs livres de pâtisserie se vendent comme des petits pains et leurs créations sont autant de signatures. Les aficionados du goût peuvent venir de loin pour déguster le "Cream Passionnel", dernier-né de la série des desserts "couture" du Café de la Paix, fondre de plaisir pour les créations de Christophe Michalak ou s'inscrire aux "Thés à la mode" du Bristol. On oublierait presque, derrière cet effet de mode, le pourquoi d'un regain d'intérêt pour la chose sucrée. Pendant longtemps en effet, les pâtisseries n'ont plus trop eu la côte. Diktat de la minceur, manque de temps... petit à petit les clients ont commencé à boudier les desserts et leurs joyeuses calories. Leur

vente a ainsi connu une baisse continue, contribuant au déficit du CA desserts des restaurants. Cherchant à contrer cette tendance à l'allégé, les restaurateurs ont revu leur gamme. Les desserts dans les verres, créés en 1995 par Pierre Conticini, se généralisent. L'architecture verticale des goûts et saveurs de ces desserts, la transparence de leur contenant, donnent une idée de légèreté. Petit à petit, les chefs pâtisseries s'organisent. Les desserts à l'assiette se servent en portions plus petites. Leurs textures jouent la carte de l'étonnement, de la variété. On mélange le chaud et le froid, le croustillant et le coulant. On imagine, pour décomplexer le client, des cafés accompagnés de desserts miniatures vendus plus chers qu'un expresso classique. "Le café s'est fait gourmand pour inciter les gens à manger plus de pâtisseries", note Philippe Gobet. "Aujourd'hui, on n'est plus dans le dessert qui fait grossir, mais plutôt dans le dessert sensation, émotion". Les gâteaux de papa ont vécu et les clients suivent. Ils succombent de nouveau au péché de gourmandise. Du coup, même les desserts industriels deviennent plus "caloriques", comme ces yaourts pâtisseries aux bons goûts de l'enfance.

La pâtisserie, une école de la précision pour de nombreux Chefs

Il faut étonner pour séduire. La pâtisserie devient un petit joyau à s'offrir, à l'image des créations du pâtissier Pierre Hermé exposées comme des bijoux dans ses boutiques écrans de Saint-Germain des Prés ou de la rue de Vaugirard, ou celles de Christophe Michalak proposées dans la galerie du Plaza. Elle s'exprime comme un art à part entière. Un art qui a son Championnat de France du Dessert, ses Meilleurs Ouvriers de France et même sa Coupe du Monde. Des compétitions qui participent à la vivacité du secteur. "La pâtisserie devient de plus en plus technique, dans sa présentation, sa confection.

C'est un métier en évolution constante", confirme Olivier Bajard. C'est aussi une science exacte. "Si, en cuisine, on peut toujours rattraper les choses, en pâtisserie, c'est tout l'inverse", souligne **Carl Marletti**. "Tout doit être pesé au gramme près et l'erreur peut être fatale". Une école de l'exactitude et de la précision, fort appréciée dans le métier et que savent valoriser les cuisiniers. "A l'instar de Jean Delaveyne et Michel Guérard, Mof pâtisseries, de Frédéric Anton, titulaire d'un CAP, pâtissier, la plupart des grands chefs ont été formés à l'école de la pâtisserie", tient à souligner Philippe Gobet. "Tous y ont touché à un moment donné de leur parcours". Le dessert à l'assiette, tel qu'il est proposé dans les restaurants, permet plus de créativité que le dessert en boutique. Contrairement au dessert vendu en boutique, qui doit pouvoir supporter d'être proposé en vitrine toute une journée et sera transporté avant d'être consommé, le dessert à l'assiette peut jouer davantage sur les textures, qui peuvent être plus onctueuses, plus crémeuses et sur les températures, glacées, froides ou chaudes", note Guillaume Caron, le chef pâtissier du Café de la Paix. "Avec le dessert à l'assiette, ajoute Philippe Gobet, on reste dans le domaine de l'éphémère, où l'association entre le visuel, la texture et le goût est encore plus importante que pour la pâtisserie de boutique. Il y a un côté beau et fragile dans le dessert à l'assiette. Le client doit avoir peur de le "casser". "Mais, prévient-t-il, si le dessert est raté, c'est tout le repas qui est gâché. C'est pourquoi, si l'on n'est pas spécialiste, mieux vaut faire simple et ne pas s'aventurer vers des choses trop compliquées." "La pâtisserie doit être bonne avant d'être belle, rappelle **Carl Marletti**. Elle doit avoir du goût et être d'une absolue fraîcheur".