

ARCHITECTURES SUCRÉES

Dans le duel opposant cuisine et pâtisserie, l'époque fait les yeux doux à la seconde: comme une nostalgie d'enfance, un immense besoin de consolation et de régression, en ces temps moroses... Par VÉRONIQUE ZBINDEN

La pâtisserie est partout. Elle s'invite dans les émissions télévisées, inspire des concours, des salons et des ateliers, suscite la controverse (l'invention du croissant carré, la dispute autour du terme *pain au chocolat*), réunit au sein de clubs et groupes d'intérêt, oppose en clans; la moindre marque de pâte à tartiner s'en sert pour baptiser des manifestations. Elle a ses stars désormais, ses meilleurs ouvriers et ses champions du monde. Qui se nomment Christophe Felder, Nina Métayer, Oriol Balaguer ou Jordi Roca, Cedric Grolet, Christophe Michalak, Claire Heitzler, Jérôme Chaucesse ou encore Philippe Conticini. Suivis sur les réseaux, invités partout, adulés, leurs visages et leurs recettes signature nous sont devenus aussi familiers que des rock stars et autres vedettes de cinéma.

La pâtisserie a pris avec eux une identité et une dimension nouvelles. Longtemps restés les faire-valoir des cuisiniers, les pâtissiers ont désormais un nom, sont reconnus pour leur créativité et leur technique. Leurs gâteaux ou classiques réinventés se déclinent en collections et en saisons, assemblés en édifices fragiles à l'aide de feuilletage et de ganache, invitant à se souvenir de Carême (1783-1833). «Les beaux-arts sont au nombre de cinq: la peinture, la sculpture, la poésie, la musique, l'architecture – laquelle a pour branche principale la pâtisserie», écrit celui qui se rêva architecte.

Au nombre des pères de la gastronomie moderne, l'inventeur de la pièce montée, de la toque et du vol-au-vent codifia la pâtisserie comme Escoffier la cuisine, passant son temps à concevoir des pièces hautes comme des tours, mélangeant les styles et les époques, les temples grecs et les pyramides, les pagodes chinoises et les clochers, le baroque et le romantisme, édifiant des palais de mille et une nuits en pâte à choux...

La pâtisserie comme un domaine des beaux-arts et une branche de l'architecture.

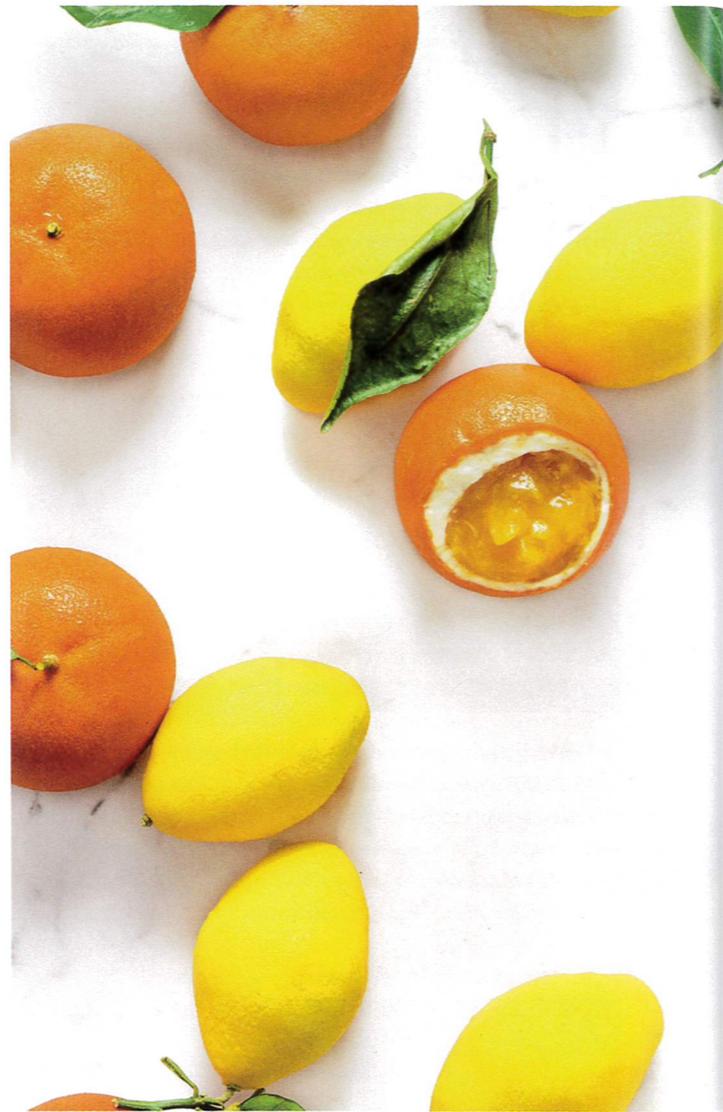
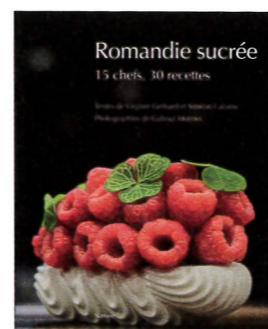
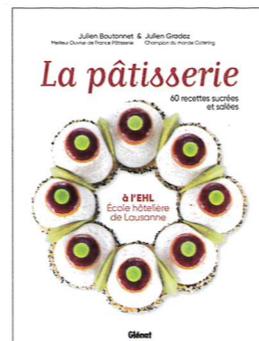
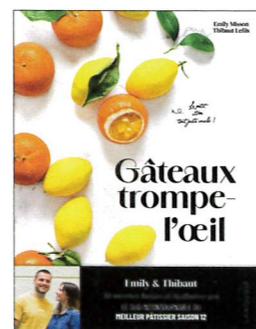


Photo © Gâteaux trompe-l'œil, Emily Misson, Thibault Lefils, Larousse



À son tour, le visionnaire Pierre Hermé, souvent qualifié de Mozart de la pâtisserie, a fait entrer le design dans cet univers; l'inventeur de la cerise sur le gâteau et du parfum Ispahan, du carré Hermé, voire de totems convoquant les arts premiers, a incontestablement fait du macaron une œuvre d'art à part entière.

L'art du trompe-l'œil

Avec la génération suivante est arrivé plus fou encore et plus génial peut-être, le pâtissier du Meurice réinventant l'art du trompe-l'œil de manière flamboyante. Cedric Grolet a fait manger des fruits à tous ceux qui ne les aimaient pas, drainé des files d'attente invraisemblables aux portes de sa boutique. Le génie du moment a pour lui cette grâce qui lui fait transformer tout ce qu'il touche en beauté. Son ouvrage *Fleurs* est une nouvelle merveille de poésie, de jeu sur les couleurs et les textures.

Qu'il travaille de minuscules pétales de rhubarbe ou qu'il monte en quelques instants de fins rubans de pâte pour suggérer la floraison des sakuras ou la pureté de camélias, il emmène le spectateur dans un univers à la Lewis Carroll. Une rose naît miraculeusement d'une boule de ganache piquée sur une baguette, habillée d'un trait de pochage, soulignée de rouge sang au pistolet: une manière de faire qui est un peu la signature de l'artiste, sa patte, métamorphose une pastille sans relief en bouton de rose pâle ou en éclatant bouquet de coquelicots, en amandier ou en champ de lavande...

Les incroyables fruits en trompe-l'œil de Cedric Grolet ont fait des émules, inspiré amateurs et professionnels, comme en témoignent ces citrons et ces mandarines (presque) parfaits invitant à se lancer dans les *Gâteaux trompe-l'œil* à la suite des deux jeunes pâtissiers Emily et Thibaut, le duo qui s'est fait connaître dans une émission consacrée à cet exercice. Leur propos consiste à simplifier et rendre accessibles les techniques du trompe-l'œil. D'un côté, on essaie de bluffer plutôt joliment – même si l'on reste très en deçà de l'original –, de l'autre, le virtuose Grolet cache la complexité sous des formes limpides.

Autre démarche pâtissière, pédagogique et simple, celle de deux Meilleurs Ouvriers de France (MOF) officiant à l'École Hôtelière de Lausanne (EHL). Mélant le sucré et le salé au fil de soixante recettes, Julien Boutonnet et Julien

Gradoz s'inscrivent dans la démarche actuelle d'allègement et d'interprétation des classiques. Un beau livre, décliné en pas-à-pas et soutenu par des explications claires.

En Suisse aussi, une jeune génération de pâtissiers revisite ses classiques, de boutiques en hôtels, des talents neufs comme Thibaut Honajzer, ancien pâtissier d'Anne-Sophie Pic, ou Samuel Müller, parmi d'autres.

Ils sont quinze à avoir confié une recette aux auteurs de *Romandie sucrée*, autour de quelques produits fétiches. On pourrait juste regretter que le casting ait fait l'impasse sur quelques-uns des meilleurs créateurs locaux, de Berger & de Faletans à Samuel Müller ou Abraham Balaguer, au profit des cuisines de palaces.

Parmi les autres pièces iconiques du répertoire français, ses monuments et chefs-d'œuvre, il faut évidemment citer le saint-honoré, avec son histoire presque contemporaine de Carême. Il serait né, dit-on, en 1847, dans la rue éponyme de Paris et sous la protection du saint patron des boulangers et évêque d'Amiens. Au départ, un cercle de pâte feuilletée, des choux farcis, de la crème chiboust et, à partir de là, toutes les libertés sont permises. Frédéric Cassel s'est affirmé en maître du saint-honoré, le rhabillant de fraises ou de pêches, d'agrumes ou de marrons au gré des saisons.

Autres gâteaux beaux et inventifs comme des châteaux de sable, la même poésie, la couleur en plus, ceux que signe depuis quelques années un duo unique et original d'autodidactes. Mélanie et Arnaud Mathez célèbrent à leur manière le répertoire et ses architectures sucrées, avec de féeriques gâteaux figue et feuille de figuier, pistache et fleur d'oranger – en plus des macarons pour lesquels ils ont été distingués. Leur premier livre est préfacé par Claire Heitzler, et on apprend que Pierre Hermé lui-même est un grand fan, c'est dire...

L'univers des desserts est-il devenu plus souriant que la gastronomie? Pour citer des films ou séries récents, on songe au très horrifique *Menu*, de Mark Mylod, avec Ralph Fiennes/chef Slowik en plein pétage de plombs, ou à l'excellente série «The Bear» – où le stress est tel que la brigade est en permanence sur le point de s'écharper avec ses grands couteaux. Vite, un peu de douceur dans un monde de brutes...

BIBLIOGRAPHIE

Fleurs, Cedric Grolet, Ducasse Édition • *Gâteaux trompe-l'œil*, Emily Misson, Thibault Lefils, Larousse • *La pâtisserie à l'EHL*, Julien Boutonnet, Julien Gradoz, Glénat • *Romandie sucrée. 15 chefs, 30 recettes*, Virginie Gerhard, Siméon Calame, Slatkine • *Saint-Honoré et ses invités*, Frédéric Cassel, Éditions de La Martinière • *Le jardin sucré. Promenade gourmande au fil des saisons*, Mélanie et Arnaud Mathez, Albin Michel