

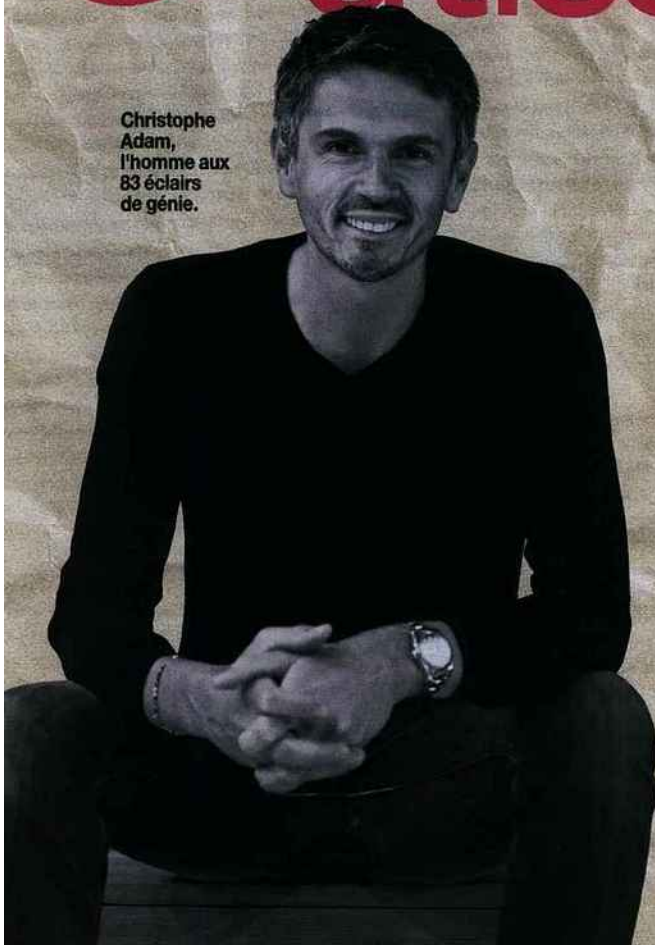
Interview

Les pâtisseries sont devenus les vedettes de la scène culinaire. Une excellente nouvelle pour les gourmands.



Pâtisserie à

Christophe Adam, l'homme aux 83 éclairs de génie.



Trop longtemps, la pâtisserie est restée classique, prévisible et académique. Le gourmand se désespérait de ces gâteaux sans surprise et sans âme. Une âme que trop d'artisans avaient vendue aux industriels du prêt à fabriquer, avec leurs lots de crème pâtissière lyophilisée et de pâtes feuilletées surgelées. C'était une gageure de se régaler d'un paris-brest ou d'un millefeuille.

Pendant ce temps-là, Pierre Hermé, celui que les Américains ont baptisé le "Picasso de la pâtisserie", surprenait par l'audace de ses créations. Son indémodable Ispahan, combinaison de framboises, de rose et de litchis réunis dans un macaron, reste une pièce majeure de la "haute pâtisserie" raffinée et de renommée internationale. Depuis quelques saisons, Pierre Hermé n'est plus seul sous les feux de la rampe. La pâtisserie suscite les vocations de créateurs à l'imagination sans frontières. La consécration télévisuelle de

Christophe Michalak, le chef pâtissier du Plaza Athénée et auteur de pâtisseries délurées comme les amusantes tongs ou K7 audio, en est l'un des signes les plus voyants. À Paris, dans le quartier du Marais, un autre Christophe (ami du premier) multiplie les éclairs tels des petits pains. En 2013, il en a créé 83 différents. Il se nomme Adam et sa boutique, l'Éclair de Génie, ne désemplit pas.

Cuisine Actuelle : Comment expliquez-vous cette passion pour la pâtisserie ?

Christophe Adam : Dans une période de crise, quand l'ambiance est morose, la pâtisserie est un plaisir, une douceur à la portée de toutes les bourses. Cela nous replonge au cœur des souvenirs doux de notre enfance. Il y a aussi une envie de pâtisseries différentes. Quand je suis arrivé chez Fauchon, les pâtisseries en vitrine étaient tristes. Les gens passaient devant et ne s'arrêtaient pas. Je me suis demandé comment les faire entrer dans le magasin.



De gauche à droite : le Rock'n Pâques de Christophe Michalak, le macaron Ispahan de Pierre Hermé et l'un des célèbres éclairs de Christophe Adam.

la folie

Cuisine Actuelle : En créant des éclairs de toutes les couleurs et de tous les parfums ?

Christophe Adam : Oui. J'ai créé des gâteaux qui attirent l'œil et qui interpellent le regard, qui obligent le passant à entrer dans la boutique. J'ai imaginé des éclairs rouges, orange, bleus... À l'époque, sans même les avoir goûtés, certains m'expliquaient que, puisque c'était beau, ça ne pouvait pas être bon. Dix ans après, je fais toujours la même chose, des éclairs design, et les mêmes personnes me disent que c'est formidable !

Cuisine Actuelle : Peut-on parler de "nouvelle pâtisserie" ? La tradition a-t-elle encore sa place ?

Christophe Adam : On peut créer, innover sans égratigner la tradition. L'éclair à la frangipane que j'ai lancé pour l'Épiphanie en est une très belle illustration. C'est totalement nouveau et cela respecte la tradition. Il faut du beau, du bon, de la tradition, et vive la pâtisserie française !

Cuisine Actuelle : La pâtisserie a aussi trouvé une nouvelle place au restaurant ?

Christophe Adam : Aujourd'hui, on a enfin compris que la pâtisserie n'était pas juste un dessert et qu'elle devait être servie par un très bon pâtissier. Pas seulement pour le plaisir dans l'assiette, mais pour l'image du restaurant, pour la communication, et tout simplement pour le business. Observez comment les grands palaces parisiens communiquent en fin d'année sur la bûche de Noël.

Cuisine Actuelle : Les pâtissiers ne volent-ils pas la vedette aux chefs ?

Christophe Adam : Il était temps ! Le pâtissier était dans l'ombre du chef. Les choses ont commencé à bouger il y a dix-huit ans, quand j'étais apprenti au Crillon. Là, j'ai vu le chef Christian Constant laisser les coudées franches à son pâtissier. Son chef pâtissier s'appelait Christophe Felder. Aujourd'hui, il est l'un des leaders de la nouvelle génération de pâtissiers, celle qui a réveillé la pâtisserie.

Et si on s'y mettait ?

À Paris comme en province, les lieux où l'on peut apprendre la pâtisserie sont légion. Nous en avons sélectionné cinq, modestes ou plus "people", mais toujours très professionnels.

Épâtez-vous ! À Rouen où il siège, l'institut national de la Boulangerie et Pâtisserie (INBP) organise, une fois par mois, une demi-journée de formation pour le grand public. Les thèmes sont saisonniers, comme la bûche à Noël, l'œuf au chocolat à Pâques... *Épâtez-vous, 48 € la session, renseignements et réservations auprès de l'office de tourisme de Rouen.*

Comme à la télé, avec ou sans la présence de Christophe Michalak. Le chef pâtissier le plus télévisuel a ouvert une école de pâtisserie au cœur de Paris. À l'école comme à la télé, son idée est toujours la même : démystifier la profession de pâtissier en adoptant la "cool attitude" et en apprenant les bons gestes. *Masterclass, la formule 3 h, de 120 € à 260 € (en présence de Christophe Michalak).*

O2 Sucre. À Saint-Malo, Damien Pichon, le jeune et créatif pâtissier, transmet son savoir-faire lors de sessions de 2 à 3 heures pour apprendre à confectionner des tartes, des macarons, des gâteaux du voyage ou les desserts de notre enfance. On repart avec ses créations. *O2 Sucre, session à partir de 31 €.*

L'École de Gaston. Le créateur s'en est allé, mais les recettes de Lenôtre sont restées. Pour apprendre à confectionner l'Opéra ou le Concerto du grand pâtissier, la célèbre maison Lenôtre a ouvert trois écoles à Paris, Vincennes et Cannes pour les amateurs. *L'École Lenôtre, à partir de 115 € la session.*

L'Atelier des Chefs Ils sont partout, à Paris, mais aussi en Province. Cette école de cuisine dispense des cours de pâtisserie classique pour les adultes et pour les enfants. *Session de 2 h à partir de 75 €.*