

# Votre porte-monnaie va déguster

IL N'Y A PAS QUE LE TARIF DE VOS BILLETS DE TRAIN QUI GONFLE EN CETTE FIN D'ANNÉE, EN PÂTISSERIE AUSSI, UN PARIS-BREST PEUT VOUS REVENIR CHER.

PAR DÉBORAH MALET

**O**n est prévenu.e.s, c'est un Noël pas comme les autres qu'on va fêter cette année (« fêter » étant un bien grand mot). Le passera-t-on en famille autour de la table ou, comme le prédit un collègue pessimiste, « seule dans notre appart, avec une dinde Picard et devant Arthur, avec extinction des feux à minuit 01 ? ». Toujours est-il qu'à l'annonce du reconfinement, on a fait appel à nos bons vieux réflexes, à savoir se ruer sur les packs d'eau minérale, les rouleaux de PQ et les paquets de farine. Comme pour le premier round, on en a vu beaucoup remettre la main à la pâte et montrer leurs belles miches sur les réseaux sociaux. Et ce ne serait pas surprenant que les requêtes de recettes de gâteaux sur Google Trend atteignent les 400 % comme c'était le cas en mai dernier. L'appel du sucré en période contraignante est un atavisme avéré (on te voit, toi, les mains dans le paquet de Figolu). Échappant à la fermeture de leurs commerces, les pâtissier.ère.s n'ont d'ailleurs pas tardé à réagir à l'annonce

présidentielle le 29 octobre dernier : mise en place de services de livraison et de click & collect, comme l'a anticipé l'homme que l'on nomme le « Dior des desserts », le « Karl Lagerfeld des macarons », à savoir Pierre Hermé. Un reconfinement qui tombe franchement mal, en période de fin d'année où « Noël est la période commerciale la plus importante, qui permet également une meilleure visibilité de la créativité des pâtissier.ère.s auprès du grand public », nous concède cet ancien disciple de Gaston Lenôtre dont on fête le centenaire. Pas à un surnom près, on est même tenté.e de rajouter celui de « Madonna de la pâtisserie » depuis sa collaboration en octobre dernier avec Cédric Grolet qui sonne un peu comme le duo formé en 2003 par la Madone et Britney Spears. Nouvelle tête de proue de cette pâtisserie de luxe parisienne, lui aussi n'a pas tardé à rebondir en annonçant sur Instagram dès le 30 octobre la mise en place d'un système de livraison sur Paris de coffrets gourmands. À partir de là, on observe deux teams s'opposer sur les réseaux : ceux.celles qui font

leur propre pain comme des survivalistes et se lancent dans des tutos TikTok, et ceux.celles qui, plus hédonistes, s'amuse à faire des vidéos d'unboxing et se fourrent des pâtisseries dont la composition est aussi riche que le prix affiché est cher... Visiblement, il n'y a pas qu'avec les rillettes que nous n'avons pas les mêmes valeurs... Un engouement que la journaliste Raphaële Marchal, de la revue *Fou de Pâtisserie*, explique ainsi : « Les gens n'ont pas tous les moyens de s'offrir un dîner dans les établissements prestigieux (*encore moins en ce moment où tout est fermé, ndlr*), alors pour croquer un peu de ce luxe, iels s'offrent leurs pâtisseries. Mais attention, s'offrir une pâtisserie "signée", ça reste très niche, voire très parisien. » Ou très français, car nous sommes le seul pays (avant l'Autriche) à avoir une offre sucrée aussi importante et identifiable dans le monde. Avec ses codes et ses manières, ses pâtissier.ère.s (parfois) inaccessibles et ses prix CSP+++, l'univers de la pâtisserie française n'a pas fini de se traîner une réputation de sale gosse de riche.



## QUE NOUS VAUT CE PRIVILÈGE ?

Ah ces bons vieux mythes apocryphes qui ont la dent dure... comme celui selon lequel Marie-Antoinette aurait conseillé au peuple français crevant la dalle de manger de la brioche, alors qu'elle se goinfrait de gâteaux, bien au chaud dans son Petit Trianon. Un raccourci historique qui a permis à la réalisatrice américaine Sofia Coppola de signer de très belles scènes dans son film à l'esthétique poudrée pastel façon Ladurée, grossissant les traits de gourmandise de l'Autrichienne pourtant connue pour être la « Reine qui s'ennuie et picore à table ». Mais aussi un fantasme culinaire qui a également inspiré au chef britannique Yotam Ottolenghi le documentaire *Ottolenghi and the cakes of Versailles*, disponible sur Amazon Prime. Pour autant, la pâtisserie a bien emprunté la voie royale pour se faire un nom. Saviez-vous que la plus ancienne pâtisserie de Paris a été fondée en 1730 par Nicolas Stohrer, le pâtissier du roi Louis XV à qui l'on doit le baba au rhum ? Une belle ascension pour celle qui n'est pourtant pas née avec une cuillère d'argent dans la bouche : « On trouve des mentions de la pâtisserie dès le Moyen Âge, mais à l'époque, le pâtissier était celui dont la spécialité était de travailler la pâte comme pour les pâtés de viande, rappelle l'historien de l'alimentation Patrick Rambourg. Le sucré connaîtra un pic de notoriété au XVI<sup>e</sup> siècle avant d'être décrié par les médecins du siècle suivant. Il devient un véritable phénomène de mode auprès de la bourgeoisie au XIX<sup>e</sup> siècle, avec la prolifération de lieux de bonne société – les boutiques-pâtisseries (à ne pas confondre avec les boulangeries qui apparaîtront à la fin du siècle, ndlr), puis les salons de thé, cafés et palaces... Leur implantation dans les beaux quartiers (d'où pensez-vous que vient le nom du saint-honoré ?, ndlr) là où se concentrent les boutiques de luxe, fait que logiquement,

elles s'attirent une clientèle huppée. » Le rôle de « marqueur social » de la pâtisserie est indéniable, nous confirme Coline Arnaud, chercheuse associée à l'université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines et dont la thèse porte sur « La pâtisserie française (1870 - 1914) : une révolution gastronomique » : « Même si elle s'est démocratisée en France avec l'industrialisation du sucre de betteraves au début du XIX<sup>e</sup> siècle, elle reste un produit de luxe car les classes populaires ne voient aucun intérêt d'en consommer hors des moments exceptionnels, parce que la pâtisserie est superflue à la survie de l'humain.e. »

## LES PRÉCIEUSES RIDICULES

Vous vous demandez comment quelqu'un peut déboursier 6 euros pour un éclair au chocolat chez Yann Couvreur sans ciller ou même se cogner 45 minutes de file d'attente devant une pâtisserie comme c'était le cas devant la pâtisserie de Cédric Grolet à Opéra comme ce fut le cas lors de son ouverture il y a un an (aujourd'hui, la seule queue qu'on tolère c'est celle devant les laboratoires pour un test PCR) ? On aurait bien voulu avoir une réponse de la part du principal intéressé, mais son attaché de presse a expédié notre demande d'interview (« désolé mais il ne prend que très rarement la parole



1

1 Marie-Antoinette de Sofia Coppola.

2 Chou de Benoît Castel

3 Ottolenghi and the cakes of Versailles

4 Abidjan-Paris par Moulaye Fanny



2



3

en dehors de ses projets ou ouvertures»). On s'est tourné vers Coline Arnaud pour répondre à cette question. Selon elle, la dimension d'« objet d'art » d'une pâtisserie élaborée est aussi à prendre en compte dans son taux de désirabilité : « Une pâtisserie est un produit esthétique et de contemplation. Fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, Antonin Carême, dont les pièces montées étaient conçues selon des plans architecturaux (*certain.e.s les jugeraient aujourd'hui « hyper-instagrammables », ndlr*), favorisait le beau au détriment parfois du goût puisque ses créations n'avaient pas forcément vocation à être mangées. » Et tout chef-d'œuvre se paie parfois au prix fort, il faut « déjà concevoir que faire une pâtisserie en portion individuelle, ça revient plus cher que de la faire dans un gros plat ou un moule où l'on découpe après les parts, souligne Raphaële Marchal, c'est le sur-mesure d'un côté et le

prêt-à-porter de l'autre ». Pour le chef pâtissier Benoît Castel, passé par les cuisines d'Hélène Darroze et la Grande Épicerie, « sur le prix se répercutent le loyer, les matières premières, le temps passé à la confection, le packaging, la qualité du service, la déco de la boutique... ». Ce virage haut de gamme, Pierre Hermé l'a pris volontiers : « L'idée derrière la haute pâtisserie (*terme qu'il a lui-même inventé, ndlr*), c'était de créer une marque de luxe comparable à ce qu'il se passe dans la mode. C'est une analogie à la haute couture. » Les accointances entre l'univers de la pâtisserie et celui de la mode sautent d'ailleurs aux yeux pour peu que vous soyez « aware » comme Jean-Claude Van Damme : Cédric Grolet (encore lui) a participé à l'élaboration d'un dessert pâtissier pour le restaurant Citron du créateur Simon Porte Jacquemus, et impossible de ne pas comparer à des joailleries les anciennes

PHOTOS : COLLECTION CHRISTOPHEL ; DR



boutiques Pâtisserie des Rêves (aujourd'hui fermées) qui présentaient leurs créations sous cloche telles des pierres précieuses... Pour Benoît Castel, «la pâtisserie, comme la mode, a des saisons fortes, en l'occurrence c'est à la fin de l'année qu'on entend le plus parler. La bûche de Noël, c'est un peu la robe de mariée d'un défilé haute couture, la pièce que tout le monde attend et qui est produite en très petite quantité ou à la demande». Comptez en moyenne 80€ pour une bûche pour 8 personnes, que ce soit pour Cédric Grolet au Meurice, Matthieu Carlin au Crillon, ou encore Nicolas Guercio au Lutetia. Ça grimpe un peu plus près des étoiles pour la collection «Féeries Célestes» de Pierre Hermé, dont la bûche «signature» pour 10/12 personnes affiche 120€ et jusqu'à 250€ pour la bûche «d'exception» et son écrin lumineux «recréant l'empreinte scintillante laissée par ces poussières d'étoiles». Mais surtout, comme la mode, la pâtisserie s'est historiquement adressée à une clientèle bien ciblée: «Au XIX<sup>e</sup> siècle, les propriétaires de boutiques de pâtisseries se rapprochent des décorateurs, des bijouteries, parfumeries et autres boutiques de mode du quartier afin de leur demander de s'occuper de leur décoration, nous explique Coline Arnaud. Iels s'inspirent des intérieurs féminins bourgeois

## COVER STORY

pour appâter la clientèle. À l'époque, les femmes sortaient très peu car elles n'avaient pas d'endroit où se réunir. Les boutiques de pâtisseries, bien avant les salons de thé importés d'Angleterre, ont été les premiers lieux de convivialité pour les femmes, où elles pouvaient se poser et consommer à l'heure du goûter.» Une expérience que les palaces ont ensuite prolongée en instaurant le brunch et le tea time. Preuve que le marketing genré, ça date.

### UN ABIDJAN-PARIS S'IL VOUS PLAIT

Ce serait prendre des raccourcis que de dire que les pâtisseries ont œuvré pour l'émancipation des femmes au XIX<sup>e</sup> siècle. En

### LET THEM EAT LAYER CAKE

**On peut dire que c'est une tendance pâtissière qui en tient une sacrée couche. Aussi chargé en crème et colorants qu'en détails kitsch, le layer cake n'a pas trouvé sa place dans nos assiettes mais sur Instagram. Pour une overdose de mauvais goût, allez donc jeter un œil à @coven\_bakery ou encore @eggtalll. Détournant ce foodporn à bon escient, @thesweetfeminist fait passer le message («Say Her Name», «Black Lives Matter», «You don't have to justify your abortion to anyone»). Si vous étiez en séance chez l'orthoptiste, vous n'avez pas dû voir passer la collection automne-hiver 2020/21 de Moschino présentée à Milan en février dernier, tout en robes en forme de pièces montées et de minaudières en parts de gâteau. Et pour marquer son quarantième anniversaire le 21 octobre dernier, Kim Kardashian a tapé la pose sur un énorme layer cake en plastoc. C'est la cerise sur le gâteau...**



réalité, elles ont dû diversifier leur offre de service pour faire face à la concurrence des boulangeries qui, grâce à la fin de la corporation, ont pu elles aussi proposer à la vente de la pâtisserie. Une ouverture au grand public que ne renie pas Benoît Castel. Ce Breton installé dans le populaire Nord-Est parisien a tout naturellement implanté ses boulangeries à quelques pas de chez lui à Ménilmontant: «Il y a une vraie vie de quartier ici, contrairement aux quartiers bourgeois!» Dans une volonté de démocratiser la pâtisserie taxée de luxe, Benoît applique des taros qui ne font pas hurler: 3,50 euros pour son dodu et délicieux chou au chocolat, on ne va pas s'étouffer (dans le bon sens du terme). Selon Coline Arnaud, ce qu'on peut surtout reprocher à la pâtisserie en général, et en particulier lorsqu'elle se dit de qualité et supérieure, c'est d'avoir longtemps été à contre-courant des préoccupations diététiques et de «n'avoir eu aucune vocation à apporter le moindre équilibre alimentaire, se positionnant comme un produit de consommation de luxe, de plaisir». Aujourd'hui, les chef.fe.s pâtissier.ère.s sont obligé.e.s de se mettre au diapason de leurs confrères et consœurs en cuisine à l'heure où l'on parle de bien manger et de naturalité. «Moins de sucre et de gras, respecter la saisonnalité des fruits, et bannir à tout jamais les colorants et je ne vous parle même pas des feuilles d'or, une horreur pour la santé», insiste Benoît Castel en nous faisant de grands yeux. C'est cette démarche consciente et vertueuse qui a valu à Jessica

Préalpato le titre de meilleure cheffe pâtissière l'année dernière et d'être expliquée dans son livre *Desseralité* aux éditions Ducasse. Et c'est aussi cette démarche qui challenge et motive les jeunes pâtissier.ère.s à réinventer le métier, comme Moulaye Fanny, 28 ans et fraîchement diplômé de chez Ferrandi depuis juin. Originaire d'Abidjan, Moulaye est arrivé en France pour faire des études d'ingénieur en 2008. Un cursus impeccable qui lui vaudra d'entrer dans la vie active en tant qu'ingénieur ferroviaire et de rapidement tout plaquer en 2019 pour se consacrer à sa vraie passion, la pâtisserie. Inspiré par le travail de Pierre Hermé et Philippe Conticini «les Ronaldo et Messi de la pâtisserie», il s'est fixé pour objectif d'ouvrir un jour sa propre boutique de sucré haut de gamme à Abidjan: «L'Afrique est riche en produits que l'on utilise dans les pâtisseries, comme le chocolat, le café. Il serait légitime que nous enrichissions notre patrimoine culinaire.» Son arme fatale? Un Abidjan-Paris, soit un Paris-Brest «retravaillé à la sauce ivoirienne, avec de la noix de cajou et des clémentines. Sur les marchés d'Abidjan, les dames vendent toujours des noix de cajou et des agrumes. C'est à elles que je rends hommage, notamment à travers cette fine tuile sur le dessus qui représente le foulard qu'elles portent.» Se réapproprier et détourner les grands classiques de la pâtisserie française pour les inscrire dans la tradition culinaire d'un autre pays, certain.e.s vieux coqs et vieilles poules françaises crieront au sacrilège, d'autres au génie. En attendant de concrétiser son rêve, Moulaye Fanny a inauguré ce mois-ci avec un ami cuisiniste son «café contemporain» dans le 17<sup>e</sup> à Paris (Covid-compatible puisqu'à emporter), où il se charge de la carte sucrée. On y retrouve évidemment son savoureux Abidjan-Paris qui, contrairement à certains Paris-Brest, ne nous laisse pas sur une note salée. ■