



tendance

# La revanche des pâtisseries

Longtemps dans l'ombre des grands chefs, les génies des desserts volent désormais de leurs propres ailes... et n'hésitent pas à ouvrir leurs enseignes.

par Philippe Toinard photos Nicolas Despès

**D**ans les années 1980, le pâtissier est un inconnu qui crée des desserts que le chef, peu enclin à partager la vedette, s'approprie pour récolter les louanges. Du côté des boutiques, les gâteaux sont alors l'apanage des boulangers, dont l'offre se résume aux classiques babas au rhum, religieuses ou éclairs. Il faut attendre le milieu des années 1990 pour qu'à Paris, Philippe Conticini (à la tête

aujourd'hui de la Pâtisserie des rêves) et Pierre Hermé (et ses fameux macarons) révolutionnent l'art du dessert avec leurs recettes originales et esthétiques.

## Une âme d'entrepreneur

Arrivent ensuite Christophe Adam, créateur de L'Eclair de génie et de ses

17 points de vente dans le monde, et Christophe Michalak, trois boutiques à Paris et une école. Ils apportent une touche cool et sexy aux pâtisseries, misent sur le marketing et sur les médias pour se faire connaître. Dans leur sillage et grâce au succès des émissions culinaires, une nouvelle génération de



Yann Couvreur et son mille-feuille à la vanille de Madagascar.

Yann Menguy et sa Goutte d'or au chocolat, au sarrasin et à la chantilly.

Claire Heitzler et son Savoureux à la noisette, marmelade de poire et mousse au chocolat (chez Ladurée).



trentenaires s'impose. Telles des stars, ils investissent les réseaux sociaux et notamment Instagram (Yann Couvreur est suivi par 55 000 personnes, Jeffrey Cagnes par 34 000, Claire Heitzler par 30 000). Tous ont en commun d'avoir connu l'ombre avant d'exploser au grand jour.

A Paris, pas un mois ne s'écoule sans qu'un jeune pâtissier n'ouvre sa boutique. Les derniers en date s'appellent Yann Couvreur (Pâtisserie Couvreur) et Yann Menguy (La Goutte d'Or). Suivront dans les jours prochains Jeffrey Cagnes (Casse-Noisette) et Nicolas Haelewyn (Karamel). « C'est une suite logique dans nos parcours respectifs, avance Yann Couvreur. Nous sommes majoritairement issus de la pâtisserie de restaurant. Nous pourrions

passer d'une table étoilée à une autre ou changer de palace mais en réalité, nous avons besoin de devenir des entrepreneurs après n'avoir été que des faiseurs. Et puis, nous sommes plus libres de créer en fonction des attentes de nos clients dont nous connaissons les goûts. C'est presque eux qui nous dictent leurs envies alors que dans un restaurant, c'est nous qui imposons nos choix. »

### Des classiques modernisés

Pour le moment, ces jeunes pousses de la pâtisserie s'attachent davantage à revisiter les classiques (mille-feuille, paris-brest, éclair...) qu'à innover. Ils créent des desserts éphémères allégés en sucre et en gras, modernisent les formes, les goûts et les parfums des

gâteaux traditionnels en proposant des saint-honoré à la framboise et à la menthe ou à l'ananas, des religieuses à trois choux au lieu de deux, des éclairs cassis marron, des monts-blancs rectangulaires ou des babas à la crème de myrtilles. Difficile, en revanche, de créer un dessert qui passera à la postérité. Le dernier à avoir connu un rayonnement international est l'opéra, créé par Cyriaque Gavillon, de la maison Dalloyau, en 1955. Un jour peut-être, la tarte Infiniment vanille et le macaron Ispahan, de Pierre Hermé, seront à leur tour copiés. C'est secrètement le défi de ces becs sucrés aux débuts plus que prometteurs. ■

photos © Laurent Fau, Benjamin André, Julien Hésry



Jeffrey Cagnes  
et sa pavlova  
aux framboises.

Nicolas Haelewyn  
et son succès aux  
noix de pécan.