

DESSERTS / Textures et associations innovantes, les gâteaux nouveaux sont là

Les valeurs montantes de la nouvelle pâtisserie



► Chez Depuichaffray (à g.) ou Mahier, un seul credo : des gâteaux légers, moins sucrés aux parfums rares et précieux. / PH. VINCENT BAUME

Par Pierre Psaltis
ppsaltis@laprovence-presse.fr

Et si les stars de demain étaient les pâtisseries ? Il y a 20 ans, les cuisiniers sortaient de l'ombre et occupaient le devant de la scène médiatique avec le succès que l'on sait. Depuis 4-5 ans, dans la droite ligne du chocolatier belge Pierre Marcolini ou de la star Pierre Hermé, de jeunes têtes apparaissent tel Christophe Michalak au Plaza Athénée (meilleur pâtissier du monde 2005). Quelles sont les valeurs de cette génération montante ? "Première règle : on respecte les saisons, dit Sylvain Depuichaffray. En hiver, on propose des pralinés, en été on travaille la frai-

se ou la framboise". Deuxième règle : "Je ne servirai pas des millefeuilles, des crèmes brûlées ou des moelleux chocolat toute ma vie" assène Sébastien Mahier. Donc, "on renouvelle sa gamme sans cesse en se basant sur les goûts tels la verveine, le gingembre, la citronnelle, les thés" dit le pâtissier de Dites-moi tout. S'ils affichent une jeunesse rayonnante, ces pâtisseries revendiquent une clientèle de tous les âges : "Ce sont des épicuriens, des clients curieux mais il est vrai que la majorité sont des trentenaires et des quadras" concède Sébastien Mahier. "Un parfum simple ne suffit plus, on parie sur la complémentarité comme le manège enchanté glacé, un

“Maintenant, on est obligé de faire des desserts intelligents”

JEAN-PAUL VANROY

macaron-glace pistache et sorbet mara des bois" analyse Sylvain Depuichaffray. Habitué des palaces, Jean-Paul Vanroy, 42 ans, confesse "sucrer le moins possible. Il faut alléger le dessert" professe cet ancien de la Réserve de Beaulieu. "Il ne faut pas entasser les goûts et les textures" et le pâtissier de la maison Zepini d'expliquer : "Pour accentuer le goût du chocolat on ajoute des fruits de la passion ou de la coriandre dans les

fraises". Dans sa collection de verrines, Weibel l'Aixoise jongle avec les mousses et les textures sans jamais masquer un élément au profit d'un autre ; un exercice de haut vol. A l'heure où il faut étonner à tout prix, les macarons à la fraise tagada arrivent sur les tables... le meilleur est à venir. ■

OÙ SONT-ILS ?

Sylvain Depuichaffray, 66, rue Grignan, 1^{er}, ☎ 04 91 33 09 75. Dites-moi tout, 33, bd Phillippin, 4^e ; ☎ 04 91 62 01 73. Maison Zepini, 182, ave du 24-Avril 1915, 12^e ; ☎ 04 91 93 57 17. Weibel, 2, rue Chabrier à Aix ; ☎ 04 42 23 33 21.