

# En aparté...



# Christophe Michalak

PAR MARTINE OCCHIPINTI

## Michalak Take Away - Michalak Master Class Plaza Athénée - Paris



Il est l'un des dignes successeurs de Gaston Lenôtre, Pierre Hermé, Philippe Conticini... Puis d'autres... Tous ceux grâce à qui la pâtisserie a pris le devant de la scène, et dont Christophe Michalak s'est inspiré. « *Je voulais être comme eux.* » Autrement dit : arriver à leur niveau...

L'allure désinvolte, il cultive son look, ses fringues sont impeccables, sa veste est d'un blanc immaculé et bien ajustée à sa silhouette. Si parfois, les vêtements prennent le dessus (dit-on...), chez Christophe Michalak, c'est la cerise sur le gâteau. Rien ne prend le dessus sur l'homme. C'est son style. Chic-décontracté. Et il a imposé sa signature. Il a donné naissance au *new look* des pâtisseries... Avec son compère et ami Christophe Adam, lui aussi précurseur, dans un style différent.

Les deux Christophe devenus des icônes iconoclastes d'une pâtisserie relookée, décalée, un peu *fashion*, très *rock'n roll*, sobre, épurée, élégante.

### Christophe Michalak

Il est devenu une superstar de la télévision et des médias en général, pourtant, il n'en

fait pas des tonnes. Même s'il aime plutôt ça... le succès !

Car ainsi est Christophe Michalak : un peu grande gueule et combattif, un peu bagarreur et fonceur, un tantinet romanesque... Bref, un conquérant. Un conquérant outrageusement talentueux. En effet, goûter ses chocolats ou son Fantastik gâteau, c'est se rallier à son club de fans, c'est se pâmer de plaisir.

### Pourtant...

Il y a quelques années, au *Plaza Athénée*, alors que nous lui demandions quel était son futur projet, il nous répondait tout simplement : « la sortie de mon livre... ».

### Depuis...

Michalak ne compte plus les livres qu'il a écrits ni ses prouesses professionnelles.

Mais ça, nous le pressentions... Il nous promettait des vrais défis.

### Car, au *Plaza Athénée*...

Déjà, dans son regard, nous y avons décelé de l'audace, presque une provocation. Déjà, il remportait la Coupe du monde de la pâtisserie. Déjà, il sortait du lot, bousculait →



Fantastik Citron et huile d'olive

© Laurent Fau



Fantastik chocolat et praliné noisettes chocolat

Le **Fantastik**, le dessert signature du chef. Ainsi nommé en hommage aux Quatre Fantastiques, groupe de super-héros de l'univers Marvel. Un gâteau rond d'une taille unique, pour six à huit personnes, d'un diamètre de 18 cm dont la garniture change chaque semaine. Il est fabriqué au jour le jour.

## Bienvenue dans l'univers de Christophe Michalak

les grands classiques, tout en maintenant le lien fragile qui relie la tradition au genre hyper contemporain.

### Aujourd'hui...

Le **K** de Michalak est devenu son sigle. On le retrouve partout, dans sa *boutik*, dans ses *klassiks*, dans ses *roukoukous*...

Une fantaisie sémantique qui en dit long sur l'individu, il utilise tous ses *jokers*.

### D'aventure en aventure...

Aujourd'hui, il affirme haut et fort s'être détourné de la pâtisserie haute-couture. Ses réalisations, à présent, il les revendique « *plus simples* ».

En apparence seulement. En réalité, le graphisme gagne en intensité et les couleurs en profondeur.

### Mais depuis toujours Christophe Michalak aime ça.

#### Travailler la forme.

« *J'habille mes gâteaux comme si j'habillais une femme.* »

#### Travailler les couleurs.

« *Si vous me donnez une palette de couleurs, je peux vous reproduire très exactement un vert olive, le rouge Plaza...* »

#### Se connecter avec le goût des produits.

« *J'ai ma palette de goûts. Mes gâteaux, je les crée à 80 % dans ma tête.* »

#### Et les textures ?

« *Également dans ma tête. En lisant les*

*pesées d'une recette, je détermine aussitôt le croustillant, le fondant, l'onctuosité... »*

### Serait-il le Wikipedia de la pâtisserie ?

Les autres le disent... Nous, il nous a bluffés. Il peut décortiquer n'importe quel entremets... Il sait qui a fait quoi et en quelle année... In-cro-ya-ble !

« *Quand je suis en cours, je raconte l'histoire de la recette que je propose, d'où elle vient ou comment je l'ai construite, pourquoi elle m'a marqué...* »

*Wikipédia*, à côté de *Michalak*, c'est du gâteau...

### Septembre 2013

#### Ouverture de la Michalak Master Class et du Michalak TakeAway...

À Paris, dans le 10<sup>e</sup> arrondissement. Christophe Michalak se met dans la peau d'un entrepreneur.

Depuis longtemps, il rêvait d'ouvrir sa propre école pour y divulguer au grand public une pâtisserie différente et accessible.

Dans la foulée, et dans les mêmes locaux, il inaugure aussi le *Michalak TakeAway*, sa première pâtisserie. Une petite *boutik*, avec un concept de vente inédit, attenante à l'atelier de fabrication.

#### Dans l'atelier...

Le jean est de rigueur, la lumière du jour est partout, la musique funk omniprésente. Les pâtissiers et pâtissières sont jeunes, beaux, et décontractés.

L'on y respire une atmosphère besogneuse mais sympa.

### Octobre 2015

#### TakeAway déménage...

Pour s'installer dans le Marais.

La boutique du 10<sup>e</sup> devient une école à part entière, avec toujours une petite place pour la *boutik* actuelle. Le labo, lui se délocalise un peu plus loin, dans la même rue, à quelques maisons...

### Qui est Christophe Michalak ?

Cette question nous ramène un peu en arrière...

Il est né le 22 juillet 1973, à Senlis, en Picardie. Fils unique, il grandit auprès d'une maman infirmière toute dévouée à son bien-être, « *elle faisait des ménages en dehors de ses heures de travail afin que je ne manque de rien.* »

#### Votre père ?

« *Il ne m'a pas reconnu. Ma mère a ensuite épousé un monsieur Michalak qui m'a donné son nom. Il est décédé peu de temps après, j'étais petit, je ne me souviens pas de lui.* »

#### Une enfance solitaire ?

« *Pas du tout. Ma mère était la troisième d'une famille de dix enfants. J'étais entouré de mes oncles, de mes tantes, mes cousins...* »

« *Un jour, Michel Troisgros m'a appris que nos grands-pères respectifs étaient cousins germains. J'en tire une grande fierté.* »

Les **Klassiks**, tous les gâteaux, pour huit personnes, font 28 cm de long. Le chef le dit haut et fort : les saveurs se diffusent mieux en XL ! Paris-Brest (sous sa forme originelle), Baba, Millefeuille, Palvora, Tarte au citron, ... revisités par le chef.

Les **Kakes** : en forme de calisson, eux aussi en taille XL destinés à six personnes. Sirop d'érable, agrumes, chocolat...



**Le départ dans la vie professionnelle...**

Il était très jeune, il avait seize ans. Et une envie d'atteindre des objectifs très rapide, grâce à son apprentissage effectué à Cholet, chez André Dugas.

« La première année, ce fut la plonge, l'année suivante, ce furent les tartes citron au Pulco. Et un chef qui me narguait gentiment en me montrant les diplômes de son apprenti, lequel avait obtenu la troisième place aux Régionales. »

Il n'en fallait guère plus pour que Michalak passe en mode compétiteur.

**En 1991...**

Départ pour Londres au *Hilton Park Lane*.

**1992...**

Mutation au *Hilton* de Bruxelles.

**1993...**

Le *Negresco* à Nice. Avec Gregory Collet.

« Deux années magnifiques à ses côtés ».

**En 1995...**

*Fauchon* à Paris, avec Pierre Hermé.

**T.G.M. : Rentrer chez Fauchon, un rêve qui se réalisait ?**

C. M. : Si aujourd'hui, Pierre Hermé est l'un de mes meilleurs amis, à l'époque, j'ai presque forcé sa porte. J'envoyais un CV deux fois par an, pour finalement obtenir un petit stage d'un mois.

J'ai tout fait pour me faire remarquer, ça a marché, j'y suis resté deux ans.

Chez *Fauchon*, il y avait Frédéric Bau, Christophe Felder, Jean-Michel Perruchon... Je voulais leur ressembler.

J'ai aussi connu Christophe Adam.

**Christophe Adam, l'un de vos meilleurs amis...**

Lorsque je suis entré chez *Fauchon*, il venait d'arriver. Un bringueur de folie, je n'aurais pas parié sur lui. Et regardez-le aujourd'hui...

**En 1997, le Japon**

À Kobé, comme sous-chef de Gregory Collet pour l'ouverture d'une boutique.

**En 1998, New York**

En tant que consultant sous la direction de Pierre Hermé chez le restaurateur David Boulet.

**Un an plus tard, retour en France.**

Chez *Ladurée* où officiait Philippe Andrieu. Un Noël chez *Ladurée* restera l'un de mes plus grands souvenirs.

**En 2000, le Plaza Athénée...**

Je rentrais au *Plaza* pour gérer la pâtisserie de tous les points de vente. Il y en avait sept, le huitième étant le restaurant d'Alain Ducasse, je ne m'en occupais pas. Heureusement.

**Pourquoi heureusement ?**

Sous l'autorité d'Alain Ducasse, je n'aurais pas pu exprimer ma propre vision d'une pâtisserie un peu décalée, je ne me serais jamais démarqué.

Cela dit, j'ai une profonde admiration pour l'homme. J'admire sa capacité à entreprendre sans cesse des nouvelles choses.

**Pourquoi vouliez-vous vous démarquer ?**

Pour mettre en avant mon métier. Je voulais le sublimer, je me suis battu pour ça.

**En 2013, vous ouvrez votre première boutique... quelle est votre fonction actuelle au sein du Plaza Athénée ?**

En 2010, j'ai signé un contrat de Conseil. En fait, ma mission est toujours la même, sauf que je m'y rends deux fois par semaine et que j'ai un excellent chef sur place, Alexandre Dufeu, une petite merveille. Il a vingt-sept ans, il travaillait avec mon ancien chef Jean-Marie Hublot depuis quatre ans. Jean-Marie prend la direction de tous les restaurants d'Alain Ducasse.

**Depuis le mois d'octobre, une nouvelle boutique dans le Marais...**

Toujours *rock'n roll*, avec cependant plus de choix. Je vais proposer une vraie pâtisserie, mais dans des registres inédits et très personnels. Ce qui est fait n'est plus à faire.

**C'est-à-dire ?**

Pourquoi ferais-je des macarons ? Ceux de Pierre Hermé sont les meilleurs au monde.

**Et la pâtisserie haute couture ?**

D'autres pâtisseries excellent en ce domaine. Moi, j'en ai fait le tour.

**L'univers de Christophe Michalak...**

Un univers que j'ai créé tout seul, sans →



© Pascal Anziani



© Laurent Fau



En gâteaux individuels :

la **Religieuse caramel beurre salé** et les **Kosmiks**, servis dans des verrines. Ils sont d'une fraîcheur absolue. Sans gras, sans gélatine, et très peu de sucre.

L'univers du grignotage :

le **Roukoku**, le **Klavier**, Les **Kookies**, la **Klaklette**, la **K 7**, le **Ludik**, le **Kanistrelli**, la **Prise électrique**, le **Truk K boom...** et autres plaisirs sucrés.

partenaire financier. Il suit ma trajectoire actuelle, avec une pâtisserie plus légère, moins grasse, moins gélatinée, telle que je l'imagine dans l'avenir. Les gâteaux sont tous réalisés au jour le jour. Ils sont d'une fraîcheur absolue.

#### Vos sources d'inspiration ?

Les héros, les objets, les gourmandises, de mon enfance.

#### Pourquoi vous êtes-vous lancé dans cette aventure ?

Je n'ai pas l'âme d'un businessman, mais j'aime entreprendre, créer. Je suis fier de mon école, de mes boutiques, de mes équipes...

#### Vos équipes ?

Une quinzaine de personnes. Toutes au top. Ophélie Barés ma chef exécutive, Tristan Rousselot le chef pâtissier, Delphine Morel ma directrice générale, Marie, Arnaud, Charlotte, Aurore et tous les autres talents qui contribuent au succès de mon univers.

J'éprouve pour eux des sentiments forts, je suis très paternaliste.

#### Seriez-vous dans un défi permanent ?

Un peu avant la Coupe du monde, j'avais rencontré Philippe Etchebest, il m'avait raconté que pour son épreuve de MOF, il était rentré dans la cuisine comme un boxeur. Cela m'avait marqué à l'époque, et

je me suis lancé dans la compétition comme un boxeur.

#### Ne ressentez-vous jamais l'envie de vous reposer sur vos acquis ?

Je ne sais pas me satisfaire de ce que je maîtrise.

Je me réfère souvent à Alain Passard. Après avoir parfaitement maîtrisé les techniques de la cuisine, il les a toutes balayées pour revenir à la cuisine de la genèse : les légumes. Ce que l'on mange chez lui, c'est une bombe en bouche, personne ne travaille les légumes comme Alain Passard.

Il est de ces individus qui n'ont plus rien à prouver et qui se donnent à fond juste pour ressentir et procurer chaque jour d'autres émotions.

Pierre Gagnaire, pareil. Il se fouette tous les jours. Il ne s'endort jamais sur ses lauriers.

#### Et vous, êtes-vous toujours en quête d'émotions ?

Un rien peut me mettre en émoi, une profiterole exceptionnelle, une île flottante... Ce dont j'ai envie, c'est entrer en communion avec un produit, une idée, quelqu'un... d'avoir des coups de foudre.

#### Un de vos coups de foudre ?

Un dessert chez Michel Guérard, un dessert imprésentable, certainement pas

le plus « sexy » au monde. Une semoule un peu loupée (volontairement) sur une espèce de crème glacée au sauternes et à la rhubarbe... J'ai eu un moment de grâce, je ne pouvais plus parler... J'étais en totale communion...

Michel Guérard, un homme hors du commun. Il est pétillant, d'une intelligence rare !

#### Être chef d'entreprise, en quoi cela transforme une vie ?

Cela métamorphose surtout les nuits. Avant, j'avais un sommeil de plomb...

Hier, je vivais à cent à l'heure ; aujourd'hui, je suis happé par le temps.

#### Votre image est largement diffusée par les médias, particulièrement la télévision, tout le monde vous connaît...

Lorsque l'on est médiatisé, on est sur-adoré ou sur-critiqué. Je suis aussi très présent sur les réseaux sociaux, je ne lis jamais les commentaires.

#### Vous n'aimez pas les critiques ?

Je n'aime pas les gens qui vous expliquent la vie et je n'aime pas les gens prompts à critiquer.

Si une cuisine, ou une pâtisserie, ne nous a pas plu, nous avons le droit de l'exprimer, mais entre amis, pas sur un réseau qui relie des milliers d'individus.

© Stéphane de Bourgies



Christophe et son épouse Delphine.

© Delphine McCarty Michalak



Située dans le Marais, la nouvelle boutique de Christophe Michalak.

Un jour, quelqu'un a dit, « *Michalak, c'est le Michel Drucker de la pâtisserie, il aime tout le monde...* »

Non, je n'aime pas tout le monde, les gens que je n'apprécie pas, je n'en parle pas. Aucun intérêt.

Je les évite même. Je suis un bagarreur...

**Oseriez-vous donner des coups ?**

À quoi bon ? « *Personne ne peut cogner aussi fort que la vie.* »

Cette phrase n'est pas de moi.

Non... J'ai juste l'âme d'un bagarreur, en réalité, je suis un gentil... Un vrai gentil.

Cela dit, il ne faut pas non plus trop me chercher...

**Des personnages qui forcent votre admiration...**

Alain Ducasse, Akrame, Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège... Tous ceux qui entreprennent et développent leur savoir-faire, qui avancent à grands pas. Parce que la vie, elle ne vous attend pas.

**Vos idoles ?**

Le plus grand d'entre nous : Gaston Lenôtre. Mon ami Pierre Hermé, une carrière exemplaire. Philippe Conticini, nos discussions durent des heures, nous utilisons le même alphabet. Frédéric Bau, duquel je me suis énormément inspiré.

**Vos amis ?**

Il vous faudrait me consacrer des pages et des pages si je devais évoquer tous les gens que j'aime ou que j'admire professionnellement. Nous nous côtoyons

régulièrement, nous partageons des plaisirs simples, nous nous nourrissons de nos rencontres, de nos échanges. D'où l'association *Le Club des Sucrés*.

**La nouvelle génération de pâtisseries...**

Elle s'inscrit dans l'ordre des choses, la pâtisserie se réinvente sans cesse.

Ils sont bourrés de talent, certains d'entre eux deviendront les grands de demain.

**Réussir...**

Ce n'est pas forcément gagner beaucoup d'argent. C'est atteindre ses rêves.

C'est éprouver du plaisir à travers son métier, et si en plus on procure du plaisir aux autres...

**Un regret ?**

Être dans l'impossibilité de rémunérer les gens qui travaillent avec moi à leur juste valeur. Pourtant, cette année, nous avons fait un million d'euros de chiffre d'affaires... et je ne tire aucun salaire !

**Votre vision du métier...**

Peut-être est-elle en train de changer. À un moment donné, je penserai sans doute à développer ma marque autrement...

De toute façon, les choses ne sont jamais posées d'une façon définitive.

**Jamais ?**

Non, rien n'est jamais acquis. Ni la santé ni l'amour...

**L'amour...**

Un proverbe dit : « seul on va plus vite, à deux on va plus loin ».

Dans le *Banquet* de Platon, Aristophane explique qu'à l'origine, les hommes étaient doubles. En bref, ils avaient deux têtes, quatre bras et quatre jambes. Mais ils étaient tellement puissants que Zeus les a divisés, il les a coupés en deux à la naissance. Depuis, ils ont perdu leur pouvoir, ils sont « déboussolés » et ils passent leur vie à rechercher leur moitié.

**Parfois, Eros (ou l'Amour) intervient...**

**Est-il venu à votre secours ?**

Oui. Mais alors... Ma vie amoureuse est un roman... Là encore, il faudrait des pages et des pages...

Mais aujourd'hui, je suis le plus heureux des hommes. Après des ruptures douloureuses, après un mariage célébré à Las Vegas, officialisé en France et rompu deux mois après... j'ai effectivement rencontré la femme de ma vie.

**La femme de votre vie...**

Elle est, à mes yeux, la plus belle du monde. Elle s'appelle Delphine McCarty, un peu écossaise, un peu basque, elle a un sacré tempérament. Elle est drôle, gentille, intelligente, elle est comédienne, elle fait de très belles photos...

Nous nous connaissons depuis quatre ans, nous nous sommes mariés il y a deux ans, nous avons un incroyable petit garçon de dix-huit mois, et j'ai un beau-fils de onze ans, le gamin le plus gentil de la terre. ■