

LA PÂTISSERIE DE Nicolas Bacheyre

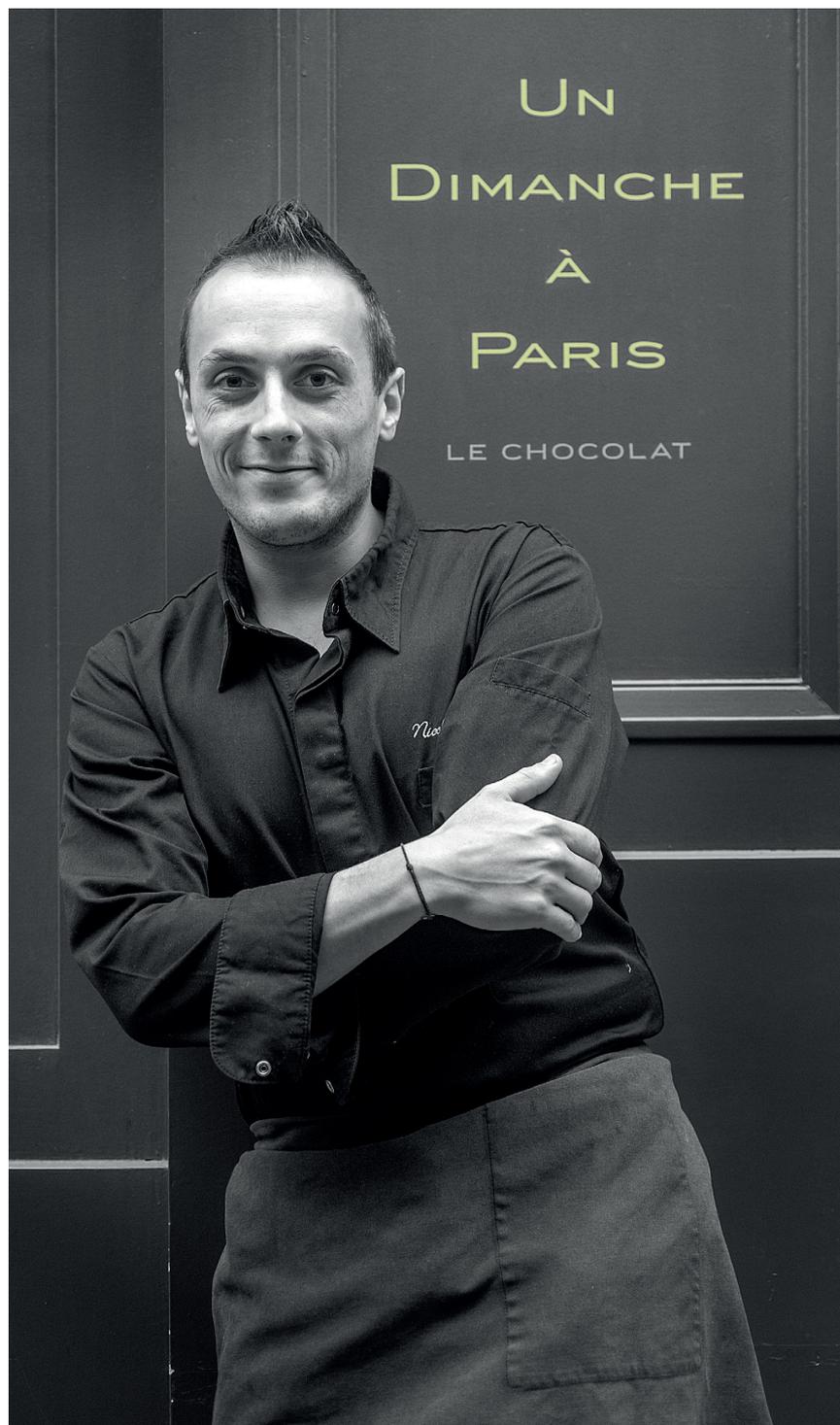
Un Dimanche à Paris (5^e)

Un Dimanche à Paris... Un concept-store autour du chocolat, sous toutes ses textures, ses formes et ses couleurs... Une idée issue de l'imagination de Pierre Cluizel, le fondateur de la maison et fils du chocolatier Michel Cluizel.

Très jeune, Nicolas Bacheyre a su que son avenir était dans la pâtisserie. Petit-fils et fils de boulanger-pâtissier, il passait son temps libre au labo avec son père, Jean-Louis. *« Mon père est autodidacte, il a été vice champion des boulangers et champion d'Europe. Il m'a toujours beaucoup aidé dans mon parcours. »*

Après avoir travaillé à la *Maison Pillon*, aux États-Unis avec Laurent Branlard, double champion du monde de pâtisserie, au *Pavillon de la Rotonde* aux côtés de Philippe Gauvreau, au *Fouquet's Barrière*, au *Quinzième* de Cyril Lignac, le chef pâtissier Nicolas Bacheyre a pris les rênes de *Un Dimanche à Paris*. Depuis un an, il apprivoise cette matière, le chocolat, à travers des créations de forme assez géométrique et inspirées de l'art et de l'architecture. *« Ma pâtisserie est assez contemporaine, je travaille autour du carré, du rectangle ou du rond. Je ne m'aventure pas dans des formes extravagantes. Par exemple, l'éclair doit ressembler à un éclair. Cela rassure les gens. »*

En vitrine donc, des pâtisseries traditionnelles mais des créations plus originales avec les tartes du mois sous forme de snacking pour pouvoir les manger dans la rue sans problème.



Au travers différentes textures comme les émulsions, retravaillées car capables de tenir toute une journée en boutique, des *sponge cakes*, des dressages avec des quenelles, des épices ou des herbes... le chef pâtissier apporte une touche de restauration qui lui tient à cœur. « *Je ne me limite pas au basilic, poivre ou thym, il existe un panel infini d'épices et d'herbes, de poivres... Les pâtissiers ont commencé dans cette voie avec la fleur de sel, qui apporte beaucoup de goût au caramel et au chocolat, mais il y a plein d'autres choses.* »

Des associations audacieuses qui nécessitent un juste dosage. Un pari osé, une sorte de signature. « *Il y a toujours une histoire derrière un gâteau qui va justifier l'utilisation de telle ou telle herbe. Parfois les clients se montrent désireux de la connaître ; d'autres préfèrent simplement dévorer leur pâtisserie.* »

Pour le jeune chef pâtissier, pas de superflu. Tout ce qui se trouve sur le gâteau doit d'une part rappeler la composition de la pâtisserie et être, d'autre part, 100 % comestible et 100 % utile. Formé à l'école *Fauchon*, celle de Benoît Couvrard et Christophe Adam, ses « *maîtres à penser* », Nicolas Bacheyre a hérité d'une rigueur, d'un sens de l'organisation, d'un savoir-faire au niveau des couleurs et des formes. « *Benoît répétait toujours des phrases marquantes, dont celle-ci : "Les petits détails font les grandes maisons". Et c'est par ces petits détails que nous pouvons devenir une grande maison.* »

Le chocolat se cache partout, jusque dans les pâtisseries insoupçonnées. « *Soit j'y vais à fond dans le chocolat parce que j'ai envie que cela se sente, soit je me modère parce que je vais y mettre*

autre chose et là, le chocolat devient beaucoup plus subtil. Le fait de glisser du chocolat blanc dans les ganaches de mes tartes va leur apporter de la longueur en bouche et le côté gras va infuser les goûts. »

Au-delà du chocolat, Nicolas Bacheyre est très attaché aux fruits, aux herbes de saison. Une habitude depuis ses expériences en restauration qu'il applique aujourd'hui en boutique. « *La restauration fait beaucoup pour cela, nous apprenons les associations de goût et la saisonnalité. Si nous voulons éduquer les gens à manger correctement, il faut commencer à leur proposer suffisamment de choses de saison.* »

Pour pousser le concept du tout chocolat un peu plus loin, *Un Dimanche à Paris* projette de réaliser un « cacao-time » à la place de l'habituel *tea time* avec un chocolat chaud à la recette inchangée depuis l'ouverture de la maison.

D'autres projets ? « *Je me concentre sur ce que je fais, pour montrer à l'équipe que je suis là, je les soutiens dans leur quotidien. J'essaie notamment de former Aurore Pélier-Cady, ma chef de partie, pour vraiment créer une osmose dans notre collaboration. En terme de création, nous allons continuer sur notre lancer. J'aimerais aussi revenir sur des desserts à l'assiette pour la partie restauration. Pour cela, je garde certaines idées pour plus tard.* » Chaque chose en son temps.

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURENCE TEIXEIRA. REPORTAGE PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : ALEXANDRE TRAN.



Aurore Pélier-Cady, chef de partie, formée par Nicolas Bacheyre.



Œuf plumes

MONTAGE

Mettre de la couverture blonde (Dulcey - Valrhona) au point en respectant la courbe de température (45 °C/26 °C/28 °C).

À l'aide d'une louche, remplir des moules en forme de demi-coquilles d'œufs jusqu'au bord, vider l'ensemble du chocolat et laisser cristalliser une première fois entre 13 et 17 °C, pendant 10 minutes environ.

Renouveler cette opération puis ébarber les coulures de chocolat sur les bords des moules.

Après cristallisation complète des demi-coquilles, les démouler.

À l'aide d'une plaque inox posée sur un bain-marie (ou d'une crêpière), déposer sur celle-ci délicatement et simultanément dans chaque main une demi-coquille, effectuer de légers ronds pour faire fondre une fine partie de chocolat et les assembler

pour former un œuf. Le laisser figer puis retirer les éventuelles coulures, à l'aide d'une pointe de couteau. Réserver l'œuf au froid pendant 1 heure environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Pulvériser l'œuf avec l'appareil à pistolet chocolat blond, dans sa totalité et harmonieusement afin que les jointures ne se voient plus. Tacheter l'œuf avec des petits points marron à l'aide d'un pinceau à poils ras (ou d'une brosse à dents) légèrement trempé dans un colorant marron liquide.

Avant la cristallisation totale du velours, vaporiser généreusement et d'assez prêt l'œuf avec une bombe de froid, ce qui va craquelier légèrement le velours et apporter un véritable aspect de coquille d'œuf.

Décor : plumes en chocolat.

Appareil à pistolet chocolat blond

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 ŒUFS

250 g Couverture blonde
(Dulcey - Valrhona)
250 g Beurre de cacao
2,5 g Colorant rouge liposoluble
(P.C.B. Création)

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités puis pulvériser.

Plumes en chocolat

PROCÉDÉ

Mettre de la couverture noire au point en respectant la courbe de température (45 °C / 28 °C / 31 °C).

Découper des bandes de papier sulfurisé (de 40 x 8 cm) puis tremper la totalité de la lame d'un couteau fin, filet de sole ou d'un couteau

de peinture dans la couverture et l'apposer bien à plat sur le papier sulfurisé afin de lui donner des formes de plume. Disposer le tout dans une gouttière à bûche afin de galber les plumes.

Laisser cristalliser puis, à l'aide d'un couteau d'office chauffé avec un décapeur thermique ou un chalumeau, entailler par ici et là les plumes. Les réserver sur une plaque, au froid pendant 1 heure environ puis les pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat blanc.

Appareil à pistolet chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 PLUMES

250 g Couverture blanche
(Opalys - Valrhona)
300 g Beurre de cacao
5 g Dioxyde de titane

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités puis pulvériser.





Sablé amande et coco/mangue gingembre façon lunettes

FINITION ET PRÉSENTATION

Détailler le confit mangue gingembre avec le même emporte-pièce en forme d'œuf que les sablés.

Poser un confit mangue gingembre sur un sablé sans trou, le couvrir avec un sablé ajouré et saupoudrer avec du sucre glace. Démouler dans le trou, un dôme de confit mangue gingembre pour créer visuellement un jaune d'œuf.

Pâte sablée coco

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

20 PERSONNES

520 g *Beurre tempéré*
 520 g *Sucre roux*
 5 g *Sel fin*
 480 g *Poudre d'amande*
 450 g *Farine de riz*
 200 g *Poudre de noix de coco (environ)*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre avec le sucre et le sel. Ajouter la poudre d'amande et lorsque le mélange est presque homogène, incorporer la farine de riz.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 4 mm d'épaisseur et laisser reposer au froid pendant 2 heures environ.

À l'aide d'un découpoir en forme d'œuf, détailler un nombre pair de sablés et avec un emporte-pièce rond et uni de 2 cm de diamètre en ajourer la moitié. Saupoudrer ces

derniers avec la noix de coco, cuire le tout sur un Silpain®, dans un four à 160 °C pendant 15 minutes environ.

Confit mangue gingembre

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

20 PERSONNES

440 g *Purée exotique ginger (Capfruit)*
 40 g *Sucre semoule*
 10 g *Pectine NH*
 10 g *Jus de citron jaune*

PROCÉDÉ

Chauffer la purée exotique ginger jusqu'à 60 °C environ, verser en pluie le mélange sucre pectine et porter le tout à ébullition. Ajouter le jus de citron, couler aussitôt dans 20 moules demi-sphériques de 2 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Étaler le reste du confit sur une feuille de papier guitare sur 1 cm d'épaisseur environ et réserver au grand froid.