



© Grant Symon

LA PÂTISSERIE DE

Didier Steudler

CHEF PÂTISSIER

Hôtel Président Wilson

Didier Steudler est le chef pâtissier des trois restaurants de l'*Hôtel Président Wilson*, du banquet, du traiteur et du room-service. Avec lui, huit autres pâtissiers œuvrent pour répondre aux envies de gourmandises et de douceurs des clients de l'établissement. Fidèle de Michel Roth, lui aussi un ancien du *Ritz*, il a suivi son capitaine au-delà des Alpes.



© Grant Symon

Sa pâtisserie ? Didier Steudler a un seul mot d'ordre : le goût. *« Je ne suis pas démonstratif au niveau du visuel, j'évite au maximum les colorants et autres artifices... Avant de savoir si c'est beau, je préfère savoir si c'est bon. »*

« J'aime mes racines classiques, je les rectifie à mon goût, avec plus de fruit, moins de sucre, plus d'arômes acidulés pour rafraîchir le palais en fin de repas... » En ce sens, le chef pâtissier aime particulièrement travailler les agrumes et notamment le citron *« qui réveille un peu les papilles »*, un penchant qu'il peut d'autant plus prolonger à travers le restaurant japonais *Umami*.

Ses pâtisseries classiques comportent toujours une note dans l'air du temps grâce, notamment, aux idées rapportées par le

chef Michel Roth à l'occasion de ses nombreux voyages.

Des desserts à composer...

Tout comme en cuisine, le client peut accommoder son dessert. En exemple, l'*Ananas rôti, agrumes et petits babas ; sorbet kalamansi shiso* ou le *Millefeuille craquant*, il est servi à table dans une assiette contenant uniquement la crème diplomate. Les maîtres d'hôtel, en gants blancs, y déposent délicatement le morceau de feuilletage caramélisé. *« Puis, les hôtes disposent de trois sauces, chocolat, praliné et caramel beurre salé, comme ils le désirent. »*

Changements...

Ancien enseignant à l'École Ritz-Escofier, Didier Steudler suit l'évolution de son

métier en se tournant vers les produits bio et à minima allergènes. *« Depuis ces trois dernières années, on note une importante évolution sur les problèmes de lactose, de gluten... On connaît un réel changement dans le fond, au niveau de la manière de consommer, d'aborder les produits, de cuisiner. »*

« Du côté professionnel, nous sommes constamment à la recherche de substituts idéaux, en utilisant des farines de riz, de l'amidon de pommes de terre... Nous savons le faire depuis longtemps, mais aujourd'hui nous sommes en quelque sorte contraints de les utiliser pour s'adapter à la clientèle. »

Soucieux de ce phénomène, l'*Hôtel Président Wilson* a mis en place un menu dégustation sans gluten.