



Depuis toujours, la pâtisserie est appréciée car elle rappelle les souvenirs d'enfance. Elle a conquis un statut autonome lorsque l'art du pâtissier s'est limité à la mise en œuvre d'un petit nombre d'ingrédients dont l'extrême précision du dosage et de la cuisson assurait la réussite du chef-d'œuvre gourmand. Toujours également, les échanges ont existé entre la pâtisserie et la cuisine depuis l'époque d'Antonin Carême, et l'on compte aujourd'hui de nombreux chefs étoilés, tels Michel Guérard ou Guy Savoy, qui ont été mitrons avant de porter la toque. Notre époque, qui aime brouiller les pistes, a vu deux des principales figures de la pâtisserie contemporaine – Pierre Hermé et

Hugues Pouget s'interdit tout additif. La gélatine n'envahit pas ses gâteaux

Philippe Conticini – diriger l'un et l'autre une brigade de cuisine. Voici un nouveau venu, la trentaine enthousiaste et le talent assuré, qui entend appliquer les exigences de la haute gastronomie à la pâtisserie d'officine. Dix années passées dans les restaurants étoilés, notamment chez Guy Savoy, ont appris à Hugues Pouget que le respect du produit, des saisons pour les fruits, les préparations minuscules et la simplicité, parfois au prix d'un énorme travail qui devait rester invisible, étaient les valeurs essentielles à préserver. Associé à Sylvain Blanc, son ami d'enfance, fils d'un horticulteur d'Hyères (Var), il est installé depuis un an à l'enseigne de Hugo & Victor (40, boulevard Raspail, Paris 7^e et 7, rue Gomboust, Paris 1^{er}) dans ce qu'il appelle un « cabinet de curiosités sucrées », il applique

l'exemple du grand restaurant à la lettre. Il n'utilise, pour les desserts aux fruits, que les fraises de la production familiale Burban à La Baule (Loire-Atlantique); l'orange sanguine, la cerise ou, bientôt, la mirabelle ne seront présentes, à maturité, que pendant trois semaines. La plupart des pâtisseries sont réalisées à la demande, pas de froid ni de stock, aucun assemblage hasardeux.

Longtemps la pâtisserie s'est satisfaite de mousses prêtes à l'emploi, de poudres lyophilisées, d'arômes synthétiques et de colorants outranciers. Hugues Pouget s'interdit l'emploi de tout additif. La gélatine n'envahit pas ses gâteaux. Cela ne l'empêche pas de jouer sur la couleur d'un macaron vert au combava et d'un autre à la vanille pour célébrer le muguet du 1^{er} Mai. Des vitrines verticales présentent les grands classiques – caramel, chocolat, vanille – ou les gâteaux de saison, et pour chacun, une interprétation personnelle (une orchestration différente dirait-on en musique) et une boisson conseillée. Ainsi un délicieux gâteau aux cerises et un morgon vieilles vignes de Thévenet. Comme dans un restaurant gastronomique, la première équipe embauche à 7 heures; les derniers arrivent à midi et préparent les gâteaux à la commande pour le soir. Voilà qui mériterait un débat lors de la première manifestation organisée sur le thème « Haute cuisine, Paris » autour de la mode et de la gastronomie, du 7 au 10 juillet dans les jardins du Palais-Royal (Hautecuisineparis.com), au cours de laquelle cuisiniers et pâtisseries débattront et feront la démonstration de leur savoir faire, sous le parrainage de Guy Martin, le chef du Grand Vefour à Paris. ■

Sur Lemonde.fr
Ribaut.blog

debut de
apprécier
ruches in
liers ou d
squares, s
Le grand p
le succès
organisée
de l'apicu
Une cinq
ont eu lieu
te la Franc

Depuis
apiculteur
d'une soi
posées da
qui produ
miel par
bannit les
taires de s
légie une
« Des tille
et beauco
hiver et no
les n'ont pi
gne Cyril F
pal (EELV
urbaine.

Pour sa
le de ses
Lille a dév
école » for
quarantai
secrets de

Ga

PARIS

BOU
RA

Superbe
cuisine de
MENU DÉJ. 1
3, rue
7/17 accu

Gast

Nous
fleur
d'un
parmi
mécho
et la fi
d'Algé
Garan
Châte
Châte
Bench
Vins r
vins r
vin gr
On de
planta
syrah
les lie
qui ga
soleil,
laissez
vous o

DVM - D
Labus d'a