



LE PÂTISSIER DÉSUCREUR

LE GOÛT EST UNE DONNÉE IRRATIONNELLE et subjective. Pourquoi aime-t-on un gâteau au chocolat, une sauce caramel, une tarte aux fraises ? Alphonse Daudet disait : « La gourmandise commence quand on n'a plus faim. » Et c'est vrai, nous n'avons pas besoin de manger de gâteaux, ils ne nous sont pas nécessaires comme peuvent l'être la viande, les légumes ou les œufs. Et pourtant, on s'en crée le besoin, pour le plaisir qu'ils nous apportent. Je suis né le 21 mai, et quand j'étais petit, cette date marquait le début de la saison des fraises. Un grand saladier, un filet de citron, une poignée de sucre, et je retrouve là le meilleur symbole de mon anniversaire. Encore aujourd'hui, la gourmandise me pousse à ajouter une cuillère de confiture maison dans mon yaourt le soir !

Je n'étais pourtant pas un enfant gavé de bonbons, de roudoudous et autres confiseries. Nous allions peu chez le pâtissier alors, ma mère préférait les desserts familiaux, comme la mousse au chocolat, la tarte tatin ou les îles flottantes. Quant au goûter, comme pour beaucoup d'enfants, il se résumait bien souvent à une tranche de pain frais et quatre morceaux de chocolat ! Le sucre n'était donc pas omniprésent chez nous, et je ne suis devenu gourmand que bien plus tard. En réalité, c'est la pâtisserie qui est venue à moi : après être entré à l'école hôtelière, j'ai été finaliste en 1995 du championnat de France des desserts, organisé par le Cedus, le Centre d'études et de documentation de l'utilisation du sucre.

C'était une autre époque. Il y a une vingtaine d'années, on mettait par exemple 250 grammes de sucre au litre pour faire une crème anglaise. Aujourd'hui, ce serait plutôt 80 à 100 grammes. Ma génération a appris à doser autrement le sucre dans les desserts. J'ai été pâtissier chez Guy Savoy, et je savais qu'au bout d'un long repas il ne fallait pas proposer un dessert gras et sucré, mais au contraire surprendre les convives avec une fraîcheur agréable. Mais, plus largement, c'est le goût qui a évolué, en même temps que les exigences de santé. Tout cela nous a amenés à « désucrer » la pâtisserie, à chercher davantage de naturalité.

Dans mon atelier, j'essaie donc d'adapter mes desserts à cette nouvelle exigence. J'ai banni tous les colorants de ma cuisine, hormis un peu de poudre d'or. Pour les marrons glacés, j'ai supprimé un conservateur, le sorbate de potassium. Je n'utilise plus de gélatine carnée, très peu de gélatine de poisson – et encore, je crois avoir trouvé la solution pour m'en passer. Cela surprend parfois mon équipe, car elle n'a pas appris à faire ainsi. Je me souviens avoir effectué mon premier stage de pâtisserie à la boulangerie du coin : un jour, on a préparé un fraisier, et mon patron a versé dans la pâte une bouteille translucide. Je lui ai demandé ce que c'était : « De l'arôme fraise. » On ne se posait pas la question

à ce moment-là ! Pour ma part, je me refuse désormais à ajouter des gélifiants, des colorants et des arômes prétendument naturels. Je cherche des parades. Prenez la crème pâtissière : elle contient traditionnellement du sucre, de la farine, du lait et des œufs. En remplaçant le lait par du jus ou de la pulpe de fruits, naturellement sucrés, vous n'avez plus besoin d'ajouter de sucre. Le fruit se suffit à lui-même. Mais cela implique d'avoir de bons fruits, donc des fruits de saison, si possible bio ! Il est pour moi impensable de réaliser un dessert aux pommes au mois de juin, ou une tarte aux framboises à Noël. Cela peut décevoir certains clients, qui vont trouver ces desserts ailleurs, mais je tiens à cette exigence. Et je mets très peu de nappage sur mes gâteaux, à peine pour faire briller, comme sur notre tarte pamplemousse maison.



Cela ne signifie pas pour autant que je souhaite me passer complètement de sucre. D'abord parce que beaucoup de recettes ne pourraient pas exister sans sucre – pensez au caramel ou à la pâte sucrée. Mais aussi parce que le sucre offre aujourd'hui une palette de choix formidable pour les pâtisseries : outre le sucre semoule, le sucre roux ou le

**Hugues
Pouget**

Champion de France des desserts en 2003, ancien chef pâtissier de Guy Savoy, passé par Le Bristol, Ladurée ou Taillevent, ce quadragénaire a fondé en 2010 la maison Hugo & Victor, spécialisée dans les saveurs naturelles. Il vient d'être nommé à la tête de la création et de l'atelier de la confiserie Mazet, à Montargis.

le sucre glace que tout le monde connaît, nous travaillons aujourd'hui avec du sucre de palme, de coco, du muscovado, de la vergeoise qui sont autant de produits à découvrir. Sans même parler des dérivés, comme le trimoline ou le glucose, qui constituent des outils incroyables... Je m'insurge simplement contre cette omniprésence du sucre, qu'on a ajouté un peu partout. Prenez les rayons de yaourts : les pots nature ont été réduits à peau de chagrin

comparés aux dérivés sucrés, aux mousses, aux crèmes au chocolat, etc. J'y vois l'effet de la puissance des lobbies et des industriels. Et ça a été un crève-cœur de m'apercevoir que mes enfants préféraient des crèmes industrielles à ma crème caramel ! Pour qu'ils y touchent, j'ai dû changer légèrement la recette. En y ajoutant un peu de sucre. ¶

Conversation avec JULIEN BISSON

Illustration Stéphane Trapier