

ÉDITO

## Paradis des becs sucrés

Notre pays symbolise la gastronomie à travers le monde. Mais celle-ci ne peut pas se résumer aux vins, aux entrées et à nos différents plats. Les desserts et les offres sucrées – qu'ils soient issus de la pâtisserie, de la viennoiserie ou de la boulangerie – prennent une place grandissante dans un univers encore très hiérarchisé. Les chefs ont longtemps été perçus comme les seuls véritables cuisiniers, auxquels on adjoint un « chef pâtissier » (dans le meilleur des cas). Seuls les grands hôtels et les palaces parisiens accordent une place honorifique à leur chef pâtissier. Avec un parcours de plus de dix ans à l'hôtel Meurice (Paris, 1<sup>er</sup>), Cédric Grolet – meilleur chef pâtissier de restaurant du monde et meilleur chef pâtissier du monde, en 2017 – est l'illustration de ce chemin. Son influence et ses desserts en trompe-l'œil ont acquis une notoriété incomparable. L'estime allouée à la pâtisserie a opéré également dans *Le Guide Michelin*. Ce dernier s'est autorisé, dès 2019, l'attribution d'une étoile au chef Sébastien Vauxion (Sarkara, Courchevel, Savoie) pour sa cuisine faite uniquement de desserts. Avant de confirmer cette reconnaissance, l'année suivante, avec une deuxième étoile, toujours pour une cuisine faite entièrement de mets sucrés. Reste à savoir si l'écosystème de la restauration plus traditionnelle, celle que nous aimons partager dans les brasseries et bistrotts, offrira à des chefs pâtissiers la possibilité d'exprimer leur talent dans un cadre plus accessible. ●

JÉRÉMY DENOYER