

Les pâtisseries réinventent le dîner

Alice Bosio

À l'image d'Aura, fraîchement ouvert à Paris, les restaurants de desserts offrent une expérience de haut vol qui s'affranchit des conventions salées et sucrées. Parallèlement, des sommeliers en vue prennent la défense du vin doux.

« **B**izarre : c'est le mot que j'ai le plus entendu à mon propos ces derniers mois. Mais c'est bien. Bizarre, au moins, c'est différent. » Aurora Storari, chef pâtissière italienne de 32 ans, vient d'inaugurer, à deux pas de l'Assemblée nationale, Aura, un comptoir de sept places dédié au « dessert dining », installé au premier étage du restaurant étoilé Hémicycle, dont elle orchestre aussi la partie sucrée tandis que son fiancé, Flavio Lucarini, s'occupe du salé. « Dessert dining » ? Cette expression un rien pompeuse cherche à marquer la différence avec le salon de thé, dans un pays où la pâtisserie occupe une place de choix, et surtout à faire du dessert le protagoniste de l'ensemble du dîner, pas uniquement de sa clôture.

Chez Aura, les convives sont attendus à 20 heures pour un menu unique en dix services, facturé 115 €. La perspective de déguster une dizaine de desserts peut surprendre, voire effrayer, mais la partition est en réalité tout sauf saturée de sucre. Confortablement installé sur les velours de chaises hautes, les yeux rivés sur Aurora et sa seconde, Martina, qui dressent les assiettes à l'aide d'une pince, on embraye par un trio façon snacking : focaccia croustillante à la patate douce, chantilly fumée au paprika épicé et gingembre; tartelette « comme un cheesecake », gribiche aux roses et cerises, jaune d'œuf confit râpé; beignet « zeppola » à la tomate confite, émulsion miel et citron noir, olives. Des amuse-bouches aigres-doux prometteurs. Place à un aspic de poivron rouge cuit au barbecue farci de sorbet à la roquette, confiture de framboise et mascarpone au jasmin, un plat très frais, parfaitement équilibré entre douceur et acidité. Arrivent ensuite les taccole, pâtes à la forme singulière cuites très al dente dans une extraction de pêche de vigne, jus de cresson, pâte de pistache et mousse de yaourt glacée râpée en écho au parmesan. « Ce n'est pas une provocation, se justifie la chef, qui prend toujours le temps - et c'est un vrai plus -

d'expliquer chaque plat aux convives. La pâte, dont l'intérêt est la mâche, sert ici de support à d'autres ingrédients. » Débarque alors l'assiette la plus étonnante du repas : un parfait glacé noir au chocolat blanc et à l'encre de seiche, coiffé de lamelles de noix de coco au barbecue qui évoquent le céphalopode, baignant dans un jus acidulé à la coriandre. Un trompe-l'œil contrasté qui donne la sensation de manger du poisson - aidée par un peu de garum d'anchois et l'injonction d'Aurora à fermer les yeux. La texture est celle d'un dessert, la saveur légèrement saline, celle d'un plat. Une expérience déroutante. Des tempuras de fleurs de courgette farcies au chawanmushi nippon, comté et ketchup d'abricot fermenté prennent le relais avant que le dîner ne bascule vers une perception un peu plus sucrée mais toujours dans une ambiguïté créative : artichaut frit laqué au caramel citronné servant de cornet à une boule de glace vanille, sauce mole aux prunes et poivron crusco; oignon des Cévennes feuilleté et crème d'amande comme un douillon et béarnaise au vin jaune émulsionnée. Ce voyage se termine par de l'aubergine en deux services : en caviar glacé, condiment raisin, chorizo, tomate d'épinards et olives de Kalamata; laquée et réduite pendant quatre heures de cuisson, avec crumble grissin cacao et sauce façon lièvre à la royale. Un final explosif qui laisse la sensation d'avoir dégusté une succession de pré-desserts consistants pour un dépassement inédit des papilles et des sensations. Et qui interroge sur la frontière entre cuisine et pâtisserie.

« La cuisine a toujours influencé ma pâtisserie, raconte la jeune femme, qui a démarré sa carrière côté salé avant de bifurquer vers le sucré et de se révéler au Clarence (Paris). Chez Aura, je ne propose ni plats sucrés ni desserts salés, mais des hybrides. C'est ma vision de la pâtisserie en liberté, affranchie des conventions qui interdisent le sel, les légumes ou le vinaigre dans les desserts. Il m'a fallu du temps pour atteindre cette maturité. » Tout est une question

d'équilibre subtil pour celle qui avoue préférer le salé au sucré et ne procède quasiment à aucun ajout de sucre, se contentant de celui présent naturellement dans les ingrédients. « J'utilise des techniques de cuisine au service de ma pâtisserie et des techniques de pâtisserie au service de ma cuisine. Comme en cuisine, on goûte, on assaisonne, mais on reste toujours dans le dessert. J'aimerais qu'Aura fasse comprendre que la pâtisserie n'est pas liée au sucre et qu'elle peut aller plus loin, sortir de sa zone de confort. Que le client reparte du restaurant surpris, enrichi, autant qu'en s'étant régalé. »

Aucun ajout de sucre

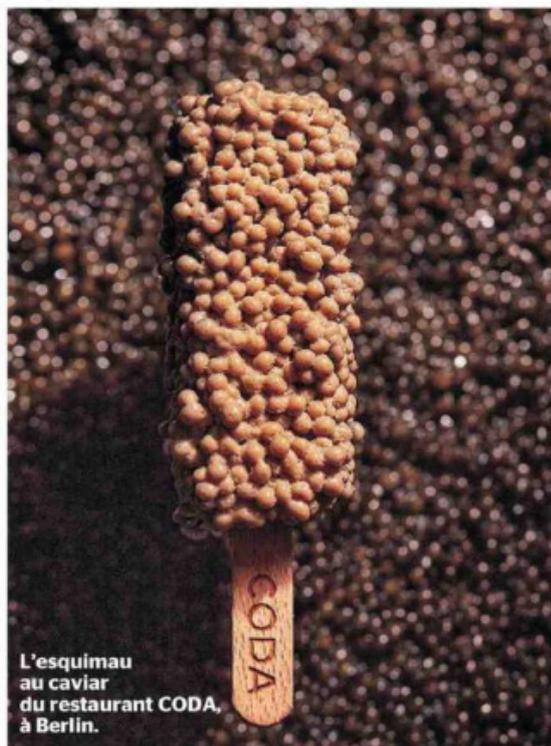
Aurora Storari n'est pas la première pâtissière à voler la vedette à la cuisine avec ses repas desserts. Si certains s'y sont cassé le nez (on pense notamment à Dessance, dans le Marais parisien), une poignée d'adresses sont sorties du lot, allant jusqu'à décrocher deux étoiles au Guide Michelin. Ainsi du Sarkara, ouvert fin 2017 par Sébastien Vauxion au K2 Palace, à Courchevel, et couronné en 2020. « Créer un univers du dessert comme je l'entendais n'a pas été simple. J'ai démarré en offrant la possibilité au client de choisir dans un menu où les plats étaient classés selon leur puissance gustative. Mais les convives n'arrivaient pas à se repérer, ne sachant pas combien d'assiettes commander. Or on ne vient pas au restaurant pour se poser des problèmes ! », se rappelle le quadra. Rapidement, il bascule sur des menus dégustation qui suivent le traditionnel entrée-plat-fromage-dessert... mais totalement en version desserts, cuits et dressés minute ! « À chaque fois, je cherche les repères gustatifs inconscients des convives : l'entrée sur l'acidité et la sapidité, grâce à des agrumes, des vinaigrettes, des crudités, le plat roboratif avec des sauces, de la mâche, et le dessert qui joue la carte du sucré et de la gourmandise. On peut se le permettre puisque le reste du repas n'a apporté ni gras, ni sucre, ni lourdeur. En fait, tout le menu est guidé par un fil rouge sucré, mais sans ajout de sucre autre que celui

naturellement présent dans les produits. *Le pire ennemi des restaurants de desserts est le sucre!* » Par exemple, dans des menus en cinq (275 €) ou huit temps (350 €), cela donne en entrée une salade de pommes de terre grenailles quasi caramélisées dans du beurre vanillé, salade d'herbe et main de bouddha macérée au vinaigre, sorbet citron persil; en plat, un cerfeuil tubéreux poêlé au safran local qui fait penser à une viande (le chef s'interdit l'utilisation de la viande et du poisson); en final, un brebis servi avec un sorbet aux herbes et deux desserts autour du chocolat et de la vanille. « *Je n'ai jamais travaillé en cuisine mais je découvre les techniques de cuisson, d'assaisonnement, au fur à mesure, avec un esprit ouvert qui me permet de ne rien faire comme les autres. Cuisiner est important, sinon on reste dans le salon de thé. Le terme qui me correspond le mieux est celui de cuisine pâtissière.* » Pour la réouverture du restaurant, le 14 décembre, le chef, qui tient à valoriser les produits du terroir local, a travaillé sur la conservation de fruits et herbes de montagne estivales (confisage, séchage, oxydation, macération...) afin de les servir tout l'hiver.

Quelques semaines après le Sarkara, un autre restaurant de desserts a pu afficher les deux macarons attribués par le Guide rouge : CODA, ouvert par le chef René Frank dans le quartier branché de Neuköln, à Berlin. S'il avait d'abord pensé son projet comme une table sans prétention, le trentenaire, qui a démarré sa carrière en cuisine avant de se tourner vers la pâtisserie dans un 3-étoiles (La Vie, à Osnabrück), a rapidement voulu décrocher une étoile. « *Les gens ne comprenaient pas le concept du restaurant et n'adhéraient pas au menu dégustation. Je me suis dit qu'une étoile nous aiderait à nous positionner comme un lieu de destination.* » Pari gagné : le restaurant sert désormais un menu unique en 15 services (264 € ou 294 € le week-end) réalisé par une brigade mi-cuisinière mi-pâtissière, et ne désemplit pas. Et ce malgré les partis pris radicaux du chef. « *Nous refusons d'utiliser des produits transformés industriellement. Ce qui nous conduit à tout faire nous-mêmes, y compris le chocolat. De même, nous ne sourçons que des produits de très grande qualité, durables, de saison, le plus localement possible.* » Comme Storari et Vauxion, Frank rejette évidemment le sucre raffiné (mais aussi la gélatine) et s'appuie sur la sucrosité naturelle des produits crus dans des dressages pleins de mystère. « *Mon menu ne suit aucune catégorie. J'aime parler de desserts non binaires, ni salés, ni sucrés, mais équilibrés en amertume, acidité, sel et umami. Car, au fond, qu'est-ce qu'un dessert? L'origine du mot, du français "desservir", implique une fin de repas, mais pas de sucre. Dans les pays d'Asie, d'Amérique du Sud,*

même dans la street food d'Amérique du Nord, l'ensemble du repas est sucré. Dès lors, pas besoin de terminer le repas avec un plat sucré! Le dessert pour moi renvoie surtout à l'enfance, aux émotions. » Dont acte avec son plat signature : un esquimau composé de glace au topinambour et ganache noix de pécan, recouvert de caviar osciètre et chocolat maison.

Après les restaurants de desserts, le Bibendum a surpris cet été en récompensant pour la première fois un établissement de crèmes glacées, Minimal, à Taïwan. De quoi prédire l'essor des tables de pâtisseries? Pas sûr, selon les inspecteurs du Guide, qui assurent évaluer ces adresses avec la même méthodologie : « *Malgré ces quelques exemples récents, nous ne pouvons pas encore parler de phénomène ou de tendance de fond. Minimal est extrêmement personnel et peu susceptible d'être copié. Si les restaurants de desserts restent des exceptions, il convient néanmoins de dire que le soin, la précision et la créativité apportés à la partie sucrée des repas gastronomiques ne cessent de croître, non seulement en France mais dans de plus en plus de pays.* » Pâtisseries, à vos marques! ■



L'esquimau au caviar du restaurant CODA, à Berlin.