

# Parution 24 mai 2014



**“Quand j'utilise un légume en dessert, c'est qu'il y a fondamentalement sa place, qu'il apporte un équilibre, une acidité, une texture différente.”**

Philippe Conticini  
La pâtisserie des rêves





Certains chefs bousculent les codes en proposant des mignardises aux légumes, comme à la pâtisserie Potager de Tokyo (à gauche), ou un dessert à la banane marinée à la vodka, noisette, céleri, citron confit, et glace gingembre parsemée de speculoos, comme Christophe Boucher, chez Dessance, restaurant dévolu aux desserts (ci-dessous et ci-contre à droite). Chez Lasserre, on peut également déguster une Séquence Sucrée dont un surprenant artichaut poivrade au lait caillé (en bas, à droite).



dans l'assiette. « *Je ne suis pas un grand fan de sucre* », concède Christophe Boucher, le chef de Dessance, qui a notamment officié au Grand Véfour et à La Mare aux oiseaux d'Eric Guérin. Pour Boucher, le travail autour des légumes permet d'obtenir « *des accords nouveaux, que l'on n'aurait pas forcément avec des fruits: il peut se passer des choses magiques* ». Cet hiver, il a ainsi marié brocoli et mandarine, mais aussi pomme, vitelotte (une pomme de terre violette), roquette et marjolaine. Un dessert de fraises, radis, persil, fromage blanc

**C'**EST UNE PETITE RÉVOLUTION SOUS LE TOIT ouvrant du légendaire restaurant Lasserre: la chef pâtissière Claire Heitzler inaugure ce printemps un menu « tout dessert », intitulé Séquence Sucrée. En amuse-bouche, des sablés à la fève de cacao et une glace vanille au xérès, suivis de plats qui virevoltent autour des fruits, légumes et aromates de saison, fraises, petits pois, rhubarbe, thym citron, basilic, huile d'olive... Rarement desserts ont été si aériens, légers en sucre comme en texture. « *J'ai créé Séquence Sucrée à la demande des clients, explique Claire Heitzler. Cela m'a passionnée d'imaginer une nouvelle approche du sucré.* » Le plat le plus surprenant: des artichauts poivrade délicatement braisés, accompagnés de lait caillé, glace au yaourt et fines chips d'artichauts.

Si son menu « tout dessert » est un pari aussi innovant que risqué, qui tente de hisser le sucré au rang gastronomique des plats salés, la démarche de Claire Heitzler est surtout révélatrice de l'époque: plus que jamais aujourd'hui, la pâtisserie enchante, prend le devant de la scène, brouille les pistes et détourne les codes culinaires classiques. Certains grands, comme Pierre Gagnaire, Alain Passard ou Philippe Conticini (La Pâtisserie des rêves), se frottent à l'exercice depuis longtemps, mais les cuisiniers et pâtisseries modernes s'amusent plus que jamais à intégrer dans leurs préparations des éléments habituellement utilisés en salé: les légumes.

Topinambour, poivron, tomate, champignon, concombre, oseille ou potiron (légumes feuilles, racines, herbes ou légumes fruits) font désormais de l'ombre au chocolat et au praliné. A New York, le légume en dessert est la tendance 2014, et l'on se délecte de cheesecake au fenouil (restaurant Narcissa), glace au panais (Estela) ou tarte aux pommes et blettes (wd-50), un clin d'œil à la traditionnelle et délicieuse tourte de blettes niçoises. A Tokyo, la pâtisserie Potager, entièrement consacrée aux desserts « légumes » (mont-blanc à la pomme de terre, gâteau aux asperges, fondant tomates-épinards) connaît un succès retentissant.

Comme à New York, Shanghai ou Barcelone, Paris compte désormais son restaurant à desserts, Dessance, où le végétal s'impose

figure désormais en tête de sa carte de printemps. « *Mon père mangeait des fraises avec de la faisselle et du poivre mignonnette: j'avais envie de retrouver ce piquant en utilisant les radis.* »

**ACIDES, PIMENTÉS, CROQUANTS, ASTRINGENTS, AMERS, SOUFRÉS**, herbacés, terreux ou réglissés, les légumes élargissent la palette créative des cuisiniers. Pour les jeunes chefs en pleine ascension comme Akrame Benallal ou David Toutain, qui ont tous deux leur restaurant, il s'agit d'utiliser le « *sucre résiduel* » des légumes, et d'explorer de « *nouveaux horizons culinaires* ». « *Un dessert, dit Toutain, c'est la note finale d'un repas, celle avec laquelle on s'en va. Elle peut être sucrée, mais elle doit aussi être légère, fraîche, originale.* » Elle peut aussi être pleine d'humour, comme cette aubergine passée au fer comme une gaufre, garnie de chantilly au panais que Toutain a réalisée l'année dernière sur la scène du Festival Omnivore. « *Tous les mariages sont possibles, assure Philippe Conticini, mais il ne faut pas faire n'importe quoi. Quand j'utilise un légume en dessert, c'est qu'il y a fondamentalement sa place, qu'il apporte un équilibre, une acidité, une texture différente.* »

Et puisque cuisine épurée, compositions simples et produits frais sont aujourd'hui de mise, le légume permet également de créer des desserts peu caloriques, que l'on peut dévorer sans remords. Claire Heitzler souligne que sa Séquence Sucrée ne contient au total que 60 g de sucre ajoutés par personne. Christophe Boucher s'étonne de commander aujourd'hui bien moins de beurre, huile et sucre que lorsqu'il était au Pavillon Ledoyen, pour un nombre similaire de couverts. Quant à Aya Kakisawa, la chef de la pâtisserie Potager à Tokyo, elle se targue même de faire des desserts « *bons pour la santé* ». « *C'est dans l'air du temps, conclut Boucher. Avec les légumes, on fait des desserts moins sucrés, moins gras, plus imaginatifs et diversifiés. Il y a en pour tous les goûts et tous les appétits.* »

Lasserre, 17, avenue Franklin-Roosevelt, Paris 8<sup>e</sup>.  
Dessance, 74, rue des Archives, Paris 3<sup>e</sup>.  
Restaurant Akrame, 19, rue Lauriston, Paris 16<sup>e</sup>.  
Restaurant David Toutain, 29, rue Surcouf, Paris 7<sup>e</sup>.  
Pâtisserie Potager. [www.potager.co.jp](http://www.potager.co.jp)