

BEC SUCRÉ

**SÉBASTIEN
DÉGARDIN**

Propos recueillis par Maryam Lévy
Photos Franck Juéry



« Dans la Diva au café, on a la puissance du café qui reste minérale »

Ancien pâtissier de Michel Troisgros et Pierre Gagnaire, Sébastien Dégardin a délaissé les desserts à l'assiette des tables triplement étoilées pour ouvrir sa propre boutique à Paris. Il y fait de la haute voltige en mettant toute la rigueur apprise dans ces belles maisons au service de ses clients, du côté du Panthéon depuis novembre 2013, dans une ancienne charcuterie classée aux monuments historiques.

Vous avez d'abord été cuisinier, pourquoi avoir finalement choisi la pâtisserie ?

C'est mon père qui m'a encouragé à faire des stages en pâtisserie pour ajouter une corde à mon arc. J'ai appris sur le tas chez le meilleur pâtissier de Cambrai, en parallèle de mes cours au lycée professionnel. Il était intransigeant, mais j'ai pris plaisir à faire ce que je pouvais. En 1991, j'ai réussi à m'inscrire au Championnat des desserts, un peu au culot, et je me suis retrouvé en finale face à Patrice Laage, premier chef pâtissier d'Alain Ducasse. J'étais très impressionné par ce monde de la haute gastronomie. J'ai évidemment perdu, mais je l'ai convaincu de me laisser ma chance. Une fois entré à la Pyramide de Fernand Point, à Vienne, c'en était terminé de la cuisine. Et à 47 ans, je n'ai jamais eu l'impression d'aller travailler, le matin je me lève et je vis ma passion.

Quelles expériences vous ont particulièrement marqué dans votre parcours ?

J'ai commencé chez Michel Troisgros à 24 ans. Là, c'était avant tout la rigueur. À ses côtés, j'ai appris à retirer le superflu. Quand on commence, on a tendance à mettre tout ce qu'on sait faire dans un dessert. Le chef Michel goûtait une assiette, il prenait un couteau et retirait ce qui n'était pas indispensable. Au départ c'est frustrant, mais plus j'évolue, plus je me rends compte qu'il a raison. En 2004, je suis entré chez Pierre Gagnaire. Avec lui, il faut savoir s'adapter. Il n'y a pas un jour où vous dressiez une assiette comme vous le pensiez. Il faut être flexible et il a raison, car quand un plat n'évolue plus, il est fini. On peut toujours faire évoluer quelque chose de très bon vers l'excellence. C'est en ça que le métier est intéressant, sinon c'est rébarbatif.

Après l'exigence et la précision des grandes maisons, quelle est votre vision de la pâtisserie ?

Pour moi, c'est d'abord des souvenirs d'enfance. J'exerce ma passion en essayant de retranscrire une histoire



et de mettre cet amour qui fait qu'il se passe quelque chose. Par exemple mes tartes, je les fais toujours en pensant à ma grand-mère, que ma mère appelait «maman marmite». Tout le monde part de beurre, farine, œufs... mais chacun y met la touche qui lui appartient et fait la différence. Ensuite, la pâtisserie c'est aussi des alliances qui se renouvellent. Plus j'avance et plus je trouve que la complexité ce n'est ni d'avoir un mélange de saveurs, ni d'en faire trop. Ça demande que tout soit net et précis. C'est la simplicité qui est difficile : travailler des produits simples et les mettre en valeur par une technicité solide.

Qu'est-ce qui vous a décidé à vous installer en boutique ?

Lorsque j'étais chez Pierre Gagnaire, je voyageais beaucoup, j'étais peu chez moi. Et je pense qu'il arrive un moment où il est temps de se poser. Avec ma femme, on a décidé de sauter le pas et de s'installer en 2006. Le XII^e (ils y ont tenu la *Muscadette*, boulevard de Reuilly,

pendant six ans, ndlr) c'était moins cher que le V^e pour commencer, mais c'est devenu trop petit, ce n'était plus vivable. Ça a été une nouvelle étape de déménager. J'étais exigeant : je voulais quelque chose de grand, bien placé. J'avais repéré cet endroit en passant devant car je trouvais la vitrine très belle. C'est une ancienne charcuterie qui date du début du XX^e siècle, classée aux monuments historiques.

Une ancienne charcuterie ?

Est-ce un clin d'œil à votre père ?

Pas seulement. Il y a beaucoup de coïncidences avec notre nouvelle installation. D'abord le métier de mon père qui était charcutier. Puis, le fait que nous soyons sur la montagne Sainte-Geneviève, le prénom de ma «maman marmite». C'est important d'avoir un fil conducteur, une histoire, ça donne du sens à ce qu'on fait.

Quelle différence avec la pâtisserie en restauration ?

Quand je me suis installé à mon

compte, je me suis pris une grosse claque. Au départ, ce n'était pas simple de se retrouver soudainement tout seul après avoir travaillé en équipe dans des environnements confortables. Et puis en boutique il a fallu réapprendre les bases pour maîtriser des quantités bien plus importantes. Les paramètres sont réellement différents par rapport aux desserts à l'assiette.

Vos desserts sont très travaillés, le visuel est-il primordial pour vous ?

Il ne faut pas mettre du décor pour que ça fasse beau, ça n'a aucun intérêt. Toute la complexité du décor, c'est d'avoir un atout par rapport à la dégustation : en texture, saveur, pour l'équilibre. Sur le *Tendresse* par exemple, la dentelle en chantilly sur le dessus apporte de la légèreté et les cubes de gelée de cacao et caramel de la fraîcheur. Pierre Gagnaire m'a appris toute l'importance de la présentation dans la dégustation. En fonction du dressage du dessert dans une assiette, un verre, un bol, qu'on le mange

« Ce qui est important pour un pâtissier, c'est de ne pas quitter son laboratoire. C'est une nécessité pour moi »

à la cuillère ou à la fourchette, ça n'aura pas le même goût. Il y a une notion de plaisir qui a toute sa place.

Vous vous exposez assez peu médiatiquement, est-ce un choix ?

Ce qui est important pour un pâtissier, c'est de ne pas quitter son laboratoire. C'est une nécessité pour moi, parce que je vois passer les produits, je goûte, une idée me vient, je pense à des associations. Une fois que vous quittez ce cocon, il n'y a plus rien qui se passe.

Qui sont vos fournisseurs ?

Je suis très fidèle, mais je fais attention aux prix et ils connaissent toujours mes exigences. Il y a un respect mutuel. Pour le chocolat je me fournis chez Domori. Les fruits, je les achète chez le primeur à côté. Ça fait dix ans que je travaille avec L'Or des Prés, pour la crèmerie c'est le top.

Parlez-moi de la Diva, le dessert au café que vous nous avez préparé.
C'est un classique de la pâtisserie.

À l'origine, ça s'appelle une religieuse à l'ancienne, mais je n'aimais pas beaucoup ce nom. Ma femme a proposé Diva et c'est resté. J'aime bien ce dessert car il est familial et festif à la fois, il peut plaire à toutes les générations. Je préconise toujours de manger d'abord les éclairs en dessert, puis de découper le fond de tarte pour accompagner le café. Le fondant sur le dessus est à base de café moulu. La particularité de la crème, c'est que j'utilise des ristrettos faits à la machine. Du coup, on a la puissance du café qui reste minérale. On sent le café, mais il vient après. Je suis du Nord, là-bas le café est assez léger. C'est dur d'en trouver un qui ne soit pas amer, il faut une torréfaction avec une cuisson longue qui n'agresse pas les grains.

Vous travaillez une seule origine de chocolat à la fois, pourquoi ?

Je trouve dommage de ne pas respecter leurs différentes notes et leurs caractères respectifs. Il y a des chocolats qui s'accordent mieux

avec les fruits rouges, d'autres avec les fruits secs, certains avec la vanille. On a la chance aujourd'hui de pouvoir travailler avec des chocolats d'origine, c'est plus intéressant de trouver l'alliance qui le mettra le plus en valeur, plutôt que de faire des mélanges. Le Tendresse par exemple, c'est du cacao de la vallée du Sambirano à Madagascar.

Et pour l'Insolite ?

L'idée m'est venue lorsque j'étais dans le XII^e. J'aime beaucoup l'association pomme-yuzu. Je pense qu'il y a une influence japonisante de Michel Troisgros, qui a été parmi les premiers à utiliser cet agrume. Et les petites sucettes en gelée rappellent un dessert de Pierre Gagnaire qui avait un esquimau demousse sur le dessus. Les pommes sont cuites pendant 8 heures à 87°C, une cuisson à basse température qui laisse les pommes fondantes et goûteuses. Elles ont compoté mais gardent de la mâche. ●





Diva au café

→ PHOTO P. 73

Pâte sablée amande

(Temps de préparation : 15 min et cuisson : 40 min)

- 320 g de beurre fin
- 445 g de farine pâtissière
- 110 g de sucre glace
- 45 g de poudre d'amande
- 0,5 g de poudre de vanille
- 70 g d'œufs entiers
- 10 g de jaunes d'œuf
- 1,5 g de fleur de sel
- 2,5 g d'extrait de vanille

Mélanger les œufs, les jaunes, la fleur de sel et l'extrait de vanille.

Avec la palette, malaxer le beurre avec le sucre glace, ajouter les œufs et la farine. Mélanger le moins possible jusqu'à ce que la pâte se mette en boule.

Débarrasser sous film au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain

Abaissier la pâte sablée à 6.8, la piquer et déposer l'abaisse sur les cercles Ø 140 mm beurrée et les foncer.

Après le fonçage, cuire au four ventilé à 155 °C environ 20 min.

Pocher la crème d'amande en spirale et cuire au four ventilé à 155 °C pendant 30 min en tournant la plaque à mi-cuisson.

Réserver jusqu'au montage.

Crème frangipane

- 500 g de beurre frais bloc
- 500 g de sucre semoule
- 500 g d'œufs entiers
- 500 g de poudre d'amande blanche
- 30 g de rhum

Mousser le beurre et le sucre et ajouter les œufs petit à petit en intercalant

la poudre d'amande. Incorporer à la fin le rhum.

Bien corner et débarrasser en poche. Réserver au réfrigérateur.

Pâte à choux

- 250 g de lait frais entier
- 250 g d'eau
- 10 g de fleur de sel
- 10 g de sucre en poudre
- 230 g de beurre
- 260 g de farine pâtissière
- 450 g d'œufs entiers

Chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Tamiser la farine. Lorsque le mélange liquide beurre est à ébullition, ajouter la farine en 1 fois et réaliser la détrempe. Dessécher la détrempe. Une fois desséchée, la débarrasser dans une cuve de batteur munie d'une feuille et ajouter les œufs en



plusieurs fois.
Lorsque la pâte est terminée, pocher des choux à l'aide d'une douille unie n° 12 pour les petits choux et douille cannelée n° 18 pour les gros éclairs. Cuire dans un four à sol à 180 °C oura fermé et ouvrir le oura lorsque la pâte à choux sera développée. Après cuisson, débarrasser et réserver jusqu'au montage.

Crème pâtissière à la vanille

- 250 g de lait frais
- 1/2 gousse de vanille Bourbon
- 55 g de farine
- 80 g de jaunes d'œuf
- 110 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre frais

Porter à ébullition le lait avec la vanille.
Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et ajouter la farine.
Ajouter le lait bouillant

sur les jaunes et porter le tout à ébullition dans une casserole à fond épais. Débarrasser la crème après cuisson dans un cul de poule et ajouter le beurre lorsque la crème est à 45 °C, bien mélanger et débarrasser sur plaque. Réserver au réfrigérateur.

Pâtissière café

- 1000 g de crème pâtissière
- 200 g de café ristretto

Détendre la pâtissière avec le café ristretto. Porter à frémissement la pâtissière et débarrasser sur une plaque filmée. Mettre au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Lorsque la crème est froide la lisser à la palette. Réserver jusqu'au fourrage.

Fondant au café

- 1000 g de fondant
- 5 g de café moulu
- 90 g de sirop à 30°C
- 20 g d'extrait de café
- 60 g de glucose

Mélanger le fondant.
Porter à ébullition le sirop à 30°B avec le glucose.

Détendre le fondant avec la moitié du sirop, ajouter le café moulu, l'extrait de café, lisser avec le restant du sirop.
Débarrasser le fondant et réserver jusqu'au montage.

Montage de la Diva

- 1 fond de pâte sablée amande
- 5 gros éclairs
- 1 gros chou
- 2 couronnes de pâte à choux
- 1 petit chou

- QS* crème pâtissière au café
- QS fondant au café
- QS crème au beurre café
- QS plaquettes chocolat, grain de café chocolat et logo

Garnir la pâte à choux de crème pâtissière et la glacer de fondant. Poser le fond de pâte sablée amande sur un carton, poser en son centre le gros chou et poser sur le tour les 5 éclairs. Poser au sommet les 2 couronnes ainsi que le petit chou. Décorer le tout de crème au beurre café, plaquette chocolat.

*QS: Quantité suffisante