

LE JOURNAL



De gauche à droite : Pierre Cluizel, Nicolas Bacheyre et Alexandre Chi.

Un Dimanche à Paris

Cour du Commerce Saint-André, à Saint-Germain-des-Prés, Pierre Cluizel garde le cap de ce grand concept-store de 800 m² qui réunit sur 4 niveaux une pâtisserie-boutique, un restaurant-salon de thé et de brunch, un *chocolate lounge* pour les séminaires et cocktails dînatoires, des ateliers de cuisine et de pâtisserie grand public. Une façade de 40 mètres de long juste en face de l'historique Procope, dans un des plus anciens passages de Saint-Germain-des-Prés, autour de la tour Philippe-Auguste classée du XIII^e siècle, le long des antiques remparts de la capitale. Son idée ? Faire naître une marque dans un lieu très fort avec un vaisseau amiral pour ensuite rayonner à l'étranger. Outre les pâtisseries et la confiserie-chocolaterie, on retrouve le chocolat jusque dans le restaurant gastronomique où le cacao est avant tout une épice, un condiment... que l'on savoure jusque dans le kir royal à base de liqueur de cacao.



1 La **Tartelette citron** conjugue pâte sucrée noisette, crème citron, mirliton citron et meringue italienne. **2** La **Forêt noire** – sans gluten, ni alcool – allie streusel cacao fleur de sel, crème chocolat 72 % Venezuela, biscuit chocolat sans farine, chantilly vanille mascarpone, et un cœur coulant à la griottine morceaux amarena. **3** L'**Éclair au caramel** se compose d'un craquelin au gruë, d'un crémeux caramel beurre salé et d'une plaquette de chocolat lait jivara fleur de sel. Et la renversante **4** **Tartelette framboise estragon** allie un biscuit feuilletine, une ganache montée estragon et un confit framboise.

Pour le chef pâtissier, la pâtisserie doit être le reflet de l'art de vivre à la parisienne, une gourmandise raisonnée : « Il y a un vrai travail de forme, de couleur et de symbolique sur l'esthétique. Je choisis des ingrédients qui ont du goût pour proposer les meilleures recettes possibles autour de trois ingrédients maximum. Enfin, pour mieux répondre à la gourmandise raisonnée parisienne, il a été nécessaire de désucre les recettes et d'alléger les textures. »

Nicolas Bacheyre a été formé à la maison Pillon de Toulouse où, pendant quatre ans, il a décroché CAP, mention complémentaire et 1^{re} année de BTM... avant de rejoindre Laurent Branlard à Orlando (États-Unis) pendant deux ans. De retour en France, il rejoint Fauchon où, pendant deux ans, il travaille aux côtés de Christophe Adam, Benoît Couvrant et Christophe Appert. Après une année à Lyon, au pavillon La Rotonde avec Philippe Gauvreau, il devient demi-chef de partie au Diane, le restaurant gastronomique 1 étoile du Fouquet's Paris, puis sous-chef pâtissier de l'hôtel pendant deux ans. Après un retour chez Fauchon comme second de l'équipe finition, il rejoint *Un Dimanche à Paris* en janvier dernier.

Son second, Alexandre Chi, est titulaire d'un BEP cuisine, d'un bac pro cuisine, d'une mention complémentaire de Dessert à l'assiette et d'un CAP de pâtissier pour lequel il a fait son apprentissage aux côtés de Quentin Bailly lors de son passage à *Un Dimanche à Paris*. Après six mois aux finitions de la maison Hermé, il revient Cour du Commerce Saint-André.

Pour le duo créatif, la pâtisserie doit être simple, innovante par les goûts et textures, avec une note de chocolat ou de cacao... l'identité d'*Un Dimanche à Paris* en somme !

SIER



RECETTES P.33 à 56

DOSSIER P.58 à 66

PÉCIAL
ADTCC

FRUITS
D'ÉTÉ