

Archives

Sommaire du N°70 - Editorial - Agenda - Brèves - Les échos - Restaurant - Café - Traiteur - Spécialités -
Sommelier - Dossier - Talents - Tradition - Carrière - Ambiance - Innovation - Communiquer - Terroirs -
Livres

Philippe Conticini :
Peltier, un nouveau défi pour Conticini

Après les desserts de la Table d'Anvers et l'étoile Michelin décrochée avec Petrossian, Philippe Conticini est responsable de la création et du goût de l'auguste maison Peltier. Un nouveau challenge pour celui qui a coaché et présidé l'Equipe de France, Championne du Monde de la Pâtisserie en janvier dernier à Lyon.

10 heures, rue de Sèvres, dans le 7ème arrondissement parisien des ministères, salons de thé et belles enseignes. Au numéro 66, tout en gamissant les vitrines, les vendeuses écoutent attentivement l'un des plus grands pâtissiers contemporains "Alors, vous me restructurez les vitrines, il faut que ça déborde. Là, il faut plus de tuiles et pour les macarons c'est pareil, on va leur trouver des contenants adaptés. Ah, pour l'emballage des cakes, n'oubliez pas, il faut qu'il soit en priorité en pic. C'est bien simple, il faut que ce soit le top !"

Philippe Conticini virevolte de la viennoiserie aux entremets, des chocolats au rayon traiteur.

Il s'entretient avec Christophe Verdun, le directeur de l'établissement, écoute le chef-pâtissier, Stéphane Betmon, et tout en donnant ses dernières consignes, propose une formation d'évolution et émotion du goût au personnel de vente de l'auguste maison Peltier pour laquelle il a imaginé trois lignes de pâtisserie et une ligne de chocolat, retravaillé la gamme des viennoiseries, des tartes et des gâteaux secs ; ce, sans oublier l'enrichissement de la partie traiteur de créations de Petits gâteaux salés (volaille, légumes, poisson) qui empruntent les meilleurs techniques pâtisseries pour être aussi beau que les sucrés. Passionné, professionnel, chef et artiste à la fois, Philippe Conticini est à l'orée de la quarantaine, en pleine plénitude de ses moyens, tout récemment couronné par ses pairs de la pâtisserie mondiale.

Le lundi 27 janvier dernier, l'Equipe de France, qu'il a coachée et présidée, a remporté la 8ème Coupe du Monde de la pâtisserie, lors du salon Sirha de Lyon. Au milieu des trois lauréats –le pâtissier Angelo Musa, le chocolatier Youri Neyers et le glacier Elie Cazaussus-, celui qui faisait des gâteaux le dimanche au fond des cuisines du restaurant familial étoilé de Villemomble pour attirer l'attention de ses parents débordés, ne pouvait plus contenir son émotion. Le jury international de professionnels venait de consacrer l'équipe de France Championne du Monde devant le Japon et la Belgique. Reconnu par ses pairs, l'artiste pouvait monter sur la plus haute marche, nimbé de sa liberté inventive et du lyrisme exacerbé de sa "nécessité intérieure" à provoquer de l'émotion. Il a d'abord révolutionné les desserts de restaurant à la Table d'Anvers (avec son frère Christian), avec notamment des croquettes aux chocolats, sortes de boules de chocolat à l'anglaise panées dans de l'œuf et moulée à la chapelure avant d'être frits... Résultat, le chocolat semi-liquide et croustillant à la fois s'écoulait sur les papilles comme un torrent de délice.

Il a ensuite pris l'été 1999 la tête du sucré et du salé du restaurant Petrossian, boulevard de la Tour Maubourg, en donnant un relief inhabituel aux saumon, blinis et caviar et en imposant une conception du dessert en verrine, où dans la transparence, une pâtisserie sans biscuit ni feuilletage, faite d'émulsions et de pulvérisations, de mousses allégées et de textures libérait l'alchimie des goûts et des saveurs. Un travail de recherche et d'émotions que le Guide Rouge Michelin 2001 récompensait d'une étoile en mars 2001. En répondant à l'invitation de Hideo Kawamoto, le fils du pionnier de la pâtisserie française au Japon, Philippe Conticini prend désormais la "succession" symbolique de Lucien Peltier, reconnu lui aussi dans les années 80 comme l'un des pâtissiers les plus créatifs de sa génération. "Dans les années 85/90 où j'ai eu la chance de travailler un an à ses côtés, Lucien Peltier était le Robuchon de la pâtisserie. Je me souviens, avec François Raimbault de l'Oasis La Napoule, on s'arrêtait pour le regarder travailler à la poche... il se baladait !

Aujourd'hui, ma mission est d'apporter à cette maison l'âme qu'elle mérite.

Il y a les produits, le travail, la construction et surtout la nécessité d'organiser une production rigoureuse avec une valeur ajoutée pour singer la marque. Il y a parfois un travail atypique avec des inserts coulants comme pour le "Satin" ou encore le "Lucien" qui conjugue une mousse au chocolat blanc anisée, sauce fondante au chocolat blanc, confiture d'abricot acidulée, biscuit dacquoise aux noisettes et croustillant à l'amande et à l'anis... Quand tu le coupes, il s'en dégage une merveilleuse odeur d'abricot et de basilic. Il est compliqué, c'est vrai, mais c'est aussi une image de marque. Et, pour en faciliter la production, on ne les proposera qu'en une seule taille partant de principe que s'il y a trop de tailles, il y a trop de choix". En quittant les salons des restaurants gastronomiques, Philippe Conticini se confronte désormais aux impératifs de la boutique. Un formidable challenge qu'on suivra avec d'autant plus d'intérêt que l'ancien enfant terrible de la pâtisserie française n'a jamais été si bon que lorsqu'il doit s'exprimer dans un cadre donné.



Peltier

66 rue de Sèvres
75007 Paris

6, rue Saint Dominique
75007 Paris