LES SAVEURS ET SOUVENIRS D'ENFANCE, AU CŒUR DES BUFFETS GOURMANDS

En octobre dernier, la 17e édition des soirées créatives de l'association Sensibilité Gourmande s'est déroulée au château de Sassenage, dans l'Isère, sur le thème des saveurs et souvenirs d'enfance. Réalisés par une quinzaine de membres de l'association, les buffets « surfaient » sur cette tendance thématique qui semble perdurer avec succès dans la profession.

Par Christel Reynaud • Photos : Fabrice Beauvois (Studio Sourisdom)

« Nous avons choisi le thème des saveurs et souvenirs d'enfance pour cette soirée, parce qu'il s'agit d'une tendance actuelle de la pâtisserie. Depuis quelques années, c'est le retour à la tradition et aux créations liées à cette thématique forte », souligne Daniel Gonon, président de l'association Sensibilité Gourmande. *« Chaque année, les soirées créatives se déroulent dans un lieu différent. Cette fois-ci, nous avons opté pour le château de Sassenage, en Isère, afin de rendre hommage à trois membres de l'association exerçant dans ce département, Thierry Court, Martial Lecoutre et Franck Jouvenal, finalistes de l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6. »*
Tous les ans, également, l'association sollicite un invité d'honneur. Déjà convié en 2008 au lycée hôtelier François-Rabelais à Dardilly près de Lyon, Philippe Rigollot a été accueilli une nouvelle fois, en présence de nombreux invités parmi lesquels des chefs pâtissiers de restaurants étoilés, à l'instar d'Éric Verbauwhede (Maison Pic à Valence).

QUE DE TENTATIONS SUR LES BUFFETS !

« J'ai toujours plaisir à partager un agréable moment avec les membres de l'association. C'est non seulement l'occasion de se régaler, mais aussi d'échanger avec les jeunes et de les inciter à participer aux concours », affirme Philippe Rigollot, M.O.F., champion du monde de la Pâtisserie et président de la Coupe du monde de la Pâtisserie (voir notre entretien).

Les réalisations gourmandes des chefs pâtissiers de restaurants, de boutiques et de formateurs en pâtisserie étaient présentées sur quatre buffets hauts en couleur : Haute-Savoie, Grenoble, région lyonnaise et nouveaux membres. Que de tentations ! De petits écoliers en chocolat noir et lait, présentés sur un pupitre, de mini-snickers cacahuètes-caramel, des guimauves à la fraise enrobées de chocolat, de tendres madeleines, de mini-bounty coco-mangue-passion, des sucettes au pain d'épices… Et également, des millefeuilles « revisités » en verrine, des choux caramel et chocolat Caraïbes, des tartelettes mont-blanc.

ACCORDS GOURMANDS AVEC DU BEAUJOLAIS

Les membres de Sensibilité Gourmande ont aussi joué la carte du sucré-salé, avec, par exemple, des tubes à essai garnis d'un velouté de courgette et de chantilly salée, des verrines de crème brûlée au foie gras, gelée de fraise et bâton de pain d'épices ou encore des cocottes composées d'un velouté de petits pois, d'une crème fouettée au lard et de noisettes grillées. Les invités ont pu déguster ces préparations avec le beaujolais (Toxic Gamay'N Ger) de David Large, vigneron et sommelier conseil. *« Je souhaite faire partager ma vision du vin qu'il faut démocratiser, tout en respectant la tradition »*, insiste le nouveau membre de l'association Sensibilité Gourmande. *« Lors des prochaines soirées annuelles, je convierai des jeunes vignerons à présenter, à mes côtés, leurs cuvées spéciales »*, poursuit-il.
Du côté des pâtissiers, la thématique retenue remporte de plus en plus de succès dans les boutiques. *« Depuis trois ans, je propose des fabrications pour retomber dans l'enfance et les ventes sont en progression. Toutefois, il importe d'utiliser de bonnes matières premières et de glisser une touche de gourmandise, pour séduire petits et grands »*, confie Thierry Court. *« La gamme développée se vend bien toute l'année : pâtes à tartiner, bonbons gélifiés, guimauves, barres chocolatées, cookies, mikados… Et parmi les saveurs appréciées, figurent les parfums caramel-beurre salé, chocolat, praliné, coco, cacahuète. »*

20e ANNIVERSAIRE EN 2019

À noter encore que l'an prochain, l'association fêtera ses vingt ans en grande pompe : le président promet un événement XXL ! *« En attendant, les nouveaux membres sont toujours les bienvenus, sur présentation de leur curriculum vitae et d'une lettre de motivation. Nous votons à la majorité, lors de l'assemblée générale annuelle »*, rappelle Daniel Gonon qui souhaiterait que de nouveaux chefs pâtissiers de maisons étoilées rejoignent Sensibilité Gourmande, à l'instar d'Anthony Fresnay (La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville), de Joachim Bendacha (Lameloise à Chagny) et d'Aurélie Collomb-Clerc (Flocons de Sel à Megève).

LE BUREAU

- **Président :** Daniel Gonon, formateur au lycée hôtelier François-Rabelais à Dardilly
- **Vice-Président :** Thierry Court, pâtissier-chocolatier-confiseur à Grenoble
- **Secrétaire :** Anthony Fresnay, Chef Pâtissier de La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville
- **Trésorier :** Stéphane Arrete, Chef Pâtissier à l'hôtel Royal à Évian-les-Bains

LES PARTENAIRES

Bragard, Debic, Cointreau/Griottines, Digimiam, Imbert, PCB Création, Sicoly, VNI, Studio Sourisdom, et les nouveaux partenaires : Valrhona et Master Class Freegones.

LES MEMBRES

20 dont trois nouveaux depuis juin 2017 : Pascal Molines, M.O.F. et Champion du monde de Pâtisserie ; Martial Lecoutre, formateur en pâtisserie-chocolaterie à l'IMT de Grenoble, et David Large, vigneron-sommelier conseil à Montmelas dans le Rhône.

Pratique/www.sensibilite-gourmande.fr

Entretien avec Philippe Rigollot, invité d'honneur, M.O.F., Champion du monde de Pâtisserie et président de la Coupe du monde de Pâtisserie

Que pensez-vous du thème retenu pour cette soirée gourmande ?
« Il s'agit d'un thème porteur pour notre profession. En effet, depuis quatre à cinq ans, nous assistons à un retour des produits liés aux saveurs et souvenirs d'enfance. Et par bonheur, il semble que ce ne soit pas une tendance éphémère. La gourmandise débute dès sa plus tendre enfance, avec les guimauves, les sucettes, les bonbons colorés… Puis adulte, il est toujours plaisant de replonger dans les souvenirs d'enfance et de revivre avec nostalgie de doux moments gourmands ! »

Comment traduisez-vous la gourmandise, au sein des boutiques ?
« Nous réinventons la gourmandise de façon moins sucrée et plus légère, en adaptant des produits industriels de façon artisanale, à partir de matières premières de qualité. Dans ma boutique à Annecy, je vais, par exemple, proposer pour Noël prochain un petit écolier qui s'appellera le petit rigolo, bref, un sablé orné d'une petite tablette de chocolat, le tout réalisé à ma façon. »

Quels produits sont très prisés ?
« Tous se vendent bien et ce, toute l'année : guimauves en petits cubes, pâtes à tartiner, sablés, madeleines, tuiles, noisettes, cacahuètes ou encore amandes enrobées de chocolat. Les clients apprécient le « picking » *en libre-service et de pouvoir ensuite grignoter dans la rue, à la maison… À noter qu'il est essentiel de faire évoluer l'offre, avec une à deux nouveautés par an. »*

Ces fabrications constituent donc une valeur ajoutée pour l'entreprise…
« La confection de ces produits génère des marges non négligeables et grâce à ces achats d'impulsion, le chiffre d'affaires est dynamisé. À ma boutique, je constate que le panier moyen varie de 10 € à 20 €. »

Comment boostez-vous les ventes ?
« Il suffit de présenter les produits près de la caisse et de les renouveler régulièrement. Il est aussi souhaitable de les mettre en valeur, dans un espace dédié au sein de la boutique, en veillant à susciter un effet de volume. Les saveurs et souvenirs d'enfance peuvent, en outre, constituer une thématique saisonnière, côté vitrines. »

Et côté packaging ?
« Il faut opter pour des emballages simples et pas trop onéreux, car les clients font, malgré tout, attention au prix de ces produits. Pour les cadeaux, il est préférable de prévoir des boîtages plus spécifiques. »

Propos recueillis par C.R.