

M
E
N
U

CLAIRE
DAMON

BEAUTÉ

LE GESTE D'UNE PÂTISSIÈRE

« UN ARTISAN REFUSE L'INDUSTRIALISATION. TOUT CE QUI VA GUIDER SA MAIN EST LIÉ À UNE RECHERCHE DE QUALITÉ, D'EXCELLENCE, DE BEAUTÉ. NOUS NE SOMMES PAS SOUMIS OU ALIÉNÉS PAR LA MACHINE ET NOTRE TRAVAIL EST GUIDÉ PAR LE GOÛT. SINON, VOUS DEVEZ ADAPTER LE PRODUIT À LA MACHINE. ET, À PARTIR DU MOMENT OÙ VOUS DEVEZ ADAPTER LE PRODUIT À LA MACHINE, CELA DEVIENT UN CONTRESENS. »

Éditions
de La Martinière

CLAIRE DAMON

BEAUTÉ

LE GESTE D'UNE PÂTISSIÈRE

LA BEAUTÉ suscite la satisfaction ou l'admiration. Elle procure un plaisir esthétique et des émotions agréables. Si l'on parvient à mettre des mots sur ce qu'elle touche ou frappe (pour les plus grandes fulgurances) en nous, quand on cherche à saisir d'où elle vient, nous sommes tentés de chuchoter. Claire Damon, cheffe pâtissière fondatrice de la pâtisserie Des Gâteaux et du Pain, nous offre son regard sur la beauté. Un regard porté vers la nature, respectueux des saisons et des hommes, valorisant la qualité des produits, la maîtrise des gestes et le temps de bien faire. Qu'est-ce qui définit la beauté ? Que nous apporte-t-elle, individuellement et collectivement ? Le langage pâtissier apporte des réponses savoureuses. Vous découvrirez en fin d'ouvrage quelques recettes éloquentes.

Pourriez-vous vous présenter ?

Je suis Claire Damon. Il y a presque vingt ans, nous avons créé, avec mon associé, notre boutique Des Gâteaux et du Pain, fondée sur des savoir-faire d'excellence, des matières premières d'exception et la volonté de conserver un commerce à petite échelle. Nous n'avons que deux boutiques, parce que nous sommes convaincus que la beauté et le luxe résident dans la rareté. C'est ce qui a orienté tous nos choix, et ce qui a guidé ma main de pâtissière dans toutes les créations, tous les gâteaux que j'ai proposés à nos clients jusqu'à présent.

Pourquoi vous êtes-vous associée à un boulanger ? Était-ce un moyen de faire entrer les gâteaux dans le quotidien, comme le pain ? Qu'est-ce qui les relie ?

Je trouvais que le pain apportait une dimension plus quotidienne dans notre métier et qu'il contribuait à créer plus de liens avec les clients. Le pain embaume les lieux de ses parfums, tout en étant porteur de signification dans notre société. Il est chargé de sens et de valeurs.



Vous venez, au départ, de la cuisine...

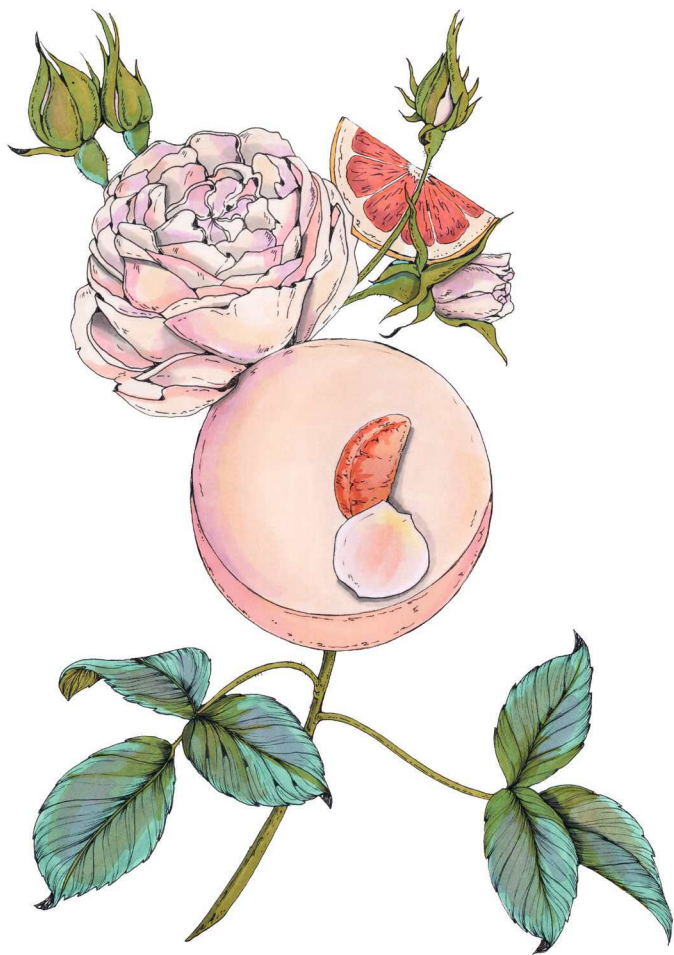
Oui, j'ai commencé par la cuisine, un peu malgré moi, car, quand j'ai annoncé à mes parents vouloir exercer un métier manuel, artisanal, ç'a été un peu le choc des cultures. À l'époque, on comptait peu de femmes parmi les chefs reconnus, et c'étaient essentiellement des cuisiniers, puisque la pâtisserie n'avait pas encore le statut dont elle bénéficie aujourd'hui. Elle était plutôt considérée comme un sous-métier de la cuisine.

Donc je pense que commencer par la cuisine a rassuré mes parents, puis j'en ai aussi tiré profit. La cuisine repose sur une immédiateté, une dimension plus instantanée. Les produits y sont peut-être moins transformés. L'assiette étant destinée à être consommée immédiatement, elle nécessite moins de subterfuges pour tenir plus longtemps. Je trouvais cela intéressant. Aujourd'hui, j'ai pu mettre certaines pratiques en application dans ma pâtisserie et je m'en réjouis.

J'imagine que cela a notamment compté dans votre travail autour des fruits, auxquels vous accordez beaucoup d'importance. Pourquoi vous êtes-vous particulièrement intéressée à ce champ-là de la pâtisserie ?

Pourquoi le fruit ? Pourquoi le végétal ? Parce que j'aime beaucoup la nature – je suis auvergnate. L'Auvergne appartient à ces territoires qui peuvent souffrir aujourd'hui, du fait des difficultés rencontrées par l'agriculture française et de celles qu'elle va connaître dans les années à venir, notamment sous le poids des dernières lois du Mercosur. Le verger, le potager, ont toujours été des endroits où j'ai aimé me promener. J'ai également entretenu un lien particulier avec le Potager du Roi, à Versailles, pendant quelques années.

Aujourd'hui, je prends beaucoup de plaisir à me balader du côté du jardin du Luxembourg, où l'on trouve encore quelques poiriers, quelques cultures, cela me rappelle un peu mon enfance. Ce lien avec la nature est pour moi capital pour faire notre métier. Si on ne sait pas comment pousser



un produit et quand il pousse, je ne vois pas comment on peut faire des gâteaux tout simplement bons. Ce lien est vital, et c'est la raison pour laquelle je prends plaisir à travailler avec de nombreux artisans, qui produisent des rhubarbes, des poires, des pommes, chacun dans son domaine d'expertise. Je les appelle pour savoir quand les fruits arriveront, quelles sont leurs difficultés. Nous travaillons aujourd'hui vraiment main dans la main avec ces artisans et nous concluons des marchés annuels, nous nous engageons envers eux.

Cela leur confère une réelle stabilité, une tranquillité. Et puis, dans notre pâtisserie, nous maintenons ainsi notre lien avec le vivant, ce qui nous incite à mieux respecter les fruits. Quand vous connaissez le producteur, l'intention qu'il a placée dans ses produits, quand vous l'avez rencontré, que vous avez vu ses champs, sa vie, que vous l'avez mieux cerné ou appréhendé, quand il vous livre ses amandes, ses fraises ou ses rhubarbes, vous ne traitez plus le produit de la même façon. Et vous ne dégustez plus les gâteaux de la même manière. Cela nous extrait de la société de consommation excessive. Et ça, c'est ce qui va guider notre âme.

J'ai l'impression qu'il s'agit d'une démarche assez récente en pâtisserie, ce sourcing, cette quête de l'origine des produits, contrairement à la cuisine.

Absolument. Et encore, elle est récente et assez superficielle la plupart du temps. Aujourd'hui, on parle de travail avec des artisans ou des producteurs, mais quelle fraise ne provient-elle pas d'un producteur ? Même les gros faiseurs de fraises d'Espagne, qui produisent dans de très mauvaises conditions, sont des producteurs. Un même mot peut recouvrir des réalités très différentes. Si l'approvisionnement n'est pas mieux sourcé, plus contrôlé, et si on ne joue pas cartes sur table, cela s'apparente à du mensonge.

Pour vous, le geste du producteur, qui précède le vôtre, est tout aussi important ?

Oui, c'est un lien.

Quand on travaille avec le végétal, on travaille aussi avec les variations de la nature. Comment, en tant que pâtissière, composez-vous avec ces variations-là, avec les aspérités, aussi ?

Encore une fois, on travaille comme un artisan. Un artisan refuse l'industrialisation, il refuse la machine. Donc, tout ce qui va guider sa main est lié à une recherche de qualité, d'excellence, de beauté. Si les fraises sont belles au mois de juin, nous les travaillons au mois de juin. S'il a plu tout le mois de juin et que notre artisan maraîcher ne veut pas nous en fournir, nous attendrons, et nous nous appuierons sur d'autres produits, nous nous adaptons continuellement. C'est vraiment ça, l'idée de l'artisanat. Et, pour nous y tenir, il nous faut sortir de ce modèle, qui nous a été imposé par une certaine frénésie médiatique, où chaque pâtissier devrait avoir un attaché de presse et des gâteaux « marronniers », inscrits dans un calendrier à présenter un an à l'avance. C'est ce qui a fait beaucoup de mal à notre profession.

Le métier d'artisan pâtissier, au départ, c'est une offrande. Nous faisons un gâteau pour faire plaisir, pour célébrer, pour partager. Quand on commence à faire des gâteaux pour se vendre, c'est-à-dire pour se vendre dans les médias ou sur les réseaux sociaux, on perd le sens premier du gâteau. On ne fait plus le gâteau pour qu'il soit bon et qu'il fasse plaisir, on le fait pour courtiser. Et, à partir du moment où vous faites les choses pour courtiser, vous passez à côté de l'essentiel.

Cela bouleverse complètement le calendrier pâtissier même. Pour que les gâteaux de fête paraissent dans la presse le moment venu, les pâtisseries présentent leur collection hivernale à l'automne, voire dès l'été.

Je m'y refuse. Mais cela suscite mes interrogations malgré tout. Parce qu'aujourd'hui je suis quand même assez désolée quand je vois, dans Paris, des gens se diriger vers telle ou telle enseigne suivant les recommandations de leur téléphone. Sans plus de réflexion, on se coupe un peu de la réalité et du sens. Or, dans l'artisanat, le geste de la main est guidé par le sens et la sensibilité.



Le pâtissier doit d'ailleurs maîtriser de nombreux gestes, mais aussi des techniques de cuisson. Il taille, il épluche, il pétrit, il poche, il rôtit... Vous qui travaillez énormément avec le végétal, comment composez-vous avec la fraîcheur des fruits, les cuissons ? Qu'est-ce qui va guider le fait de travailler les fruits de différentes façons ?

Le goût ! Dans la mesure où nous ne sommes pas soumis ou aliénés par la machine. Notre pâtisserie est équipée de certains cuiseurs, parce que c'est moins traumatisant pour les articulations. Nous n'allons pas cuire 20 kilogrammes de crème pâtissière à la main. Nous avons également des machines pour façonner nos fonds de tartelettes, parce que cela ne nuit pas à la qualité et que, au contraire, la qualité des produits et les conditions de travail s'en trouvent améliorées. Nous pouvons ainsi passer plus de temps à éplucher les fruits.

Pour le reste, nous n'avons pas de machine, et notre travail est guidé par le goût. Nous avons essayé, par le passé, d'utiliser par exemple des doseuses volumétriques. Mais cela nous obligeait à adapter le produit à la machine. Et, à partir du moment où vous devez adapter le produit à la machine, cela devient un contresens. Pour éviter cet écueil, nous avons préféré limiter nos quantités de viennoiseries ou de certains gâteaux.

En pâtisserie, pour qualifier un beau gâteau, nous admirons souvent sa forme avant d'en découvrir le goût. J'ai eu l'occasion de contempler dans votre vitrine des pâtisseries très épurées, où un simple segment de fruit, un grain de café, apparaissent comme un indice de la saveur du gâteau. Quel rapport entretenez-vous avec la promesse de ces formes ?

Pour moi, il faut redéfinir ce qu'est la beauté. La beauté véritable n'est pas donnée par une forme, mais par l'intention. En pâtisserie, comme dans la peinture, ou la musique. Comment décidons-nous de pratiquer notre métier ? Et, à la fin, est-ce que notre gâteau est bon ou non ? Pour moi, la beauté, et je me réfère à Victor Hugo, c'est ce qui élève