

PLAISIRS

Ces regrettables oubliés

Le printemps du millefeuille

La clé de la réussite de cette pâtisserie? Son feuilletage.



PHILIPPE MOLLÉ

André Guillot a longtemps été en Europe le grand spécialiste de la pâte feuilletée, allant jusqu'à prouver l'influence de l'altitude sur le feuilleté de la chose. Selon ce «chimiste, physicien» de la cuisine, son millefeuille comporte 2048 feuilletés, ce qui le rend encore plus léger. On en retrouve des traces dans les écrits de François Pierre de La Varenne et surtout dans le *Cuisinier français* datant de 1651, puis repris par le grand Carême.

Cependant, on s'attarde dans de nombreux pays nordiques ou encore anglo-saxons, sans parler de la ville de Naples, à citer la pâtisserie de napolitaine, avec les guerres napoléoniennes, deviendra aussi le napoléon.

Le millefeuille ne permet pas la médiocrité, le temps d'attente, l'humidité ou encore la congélation. Il doit se consommer frais du jour.

Quant au millefeuille, celui-ci ne permet pas la médiocrité, le temps d'attente, l'humidité ou encore la congélation. Un millefeuille doit se consommer frais du jour et, dans bien des cas, comme chez Lenôtre, on le fabrique le matin et ensuite l'après-midi pour le soir.

La recette classique connue s'inspire de trois couches de pâte feuilletée et de deux couches de crème pâtissière, le dessus étant un sucre fondant décoré d'un filet de chocolat et marqué au couteau.

La recette a évolué et s'est vite transformée avec des fruits, des mélanges de crèmes, des crèmes plus légères, mais le feuilletage reste la clef de la réussite de cette pâtisserie de salon de thé.

En 1867, rue du Bac à Paris, monsieur Seugnot ose proposer à sa clientèle le millefeuille à partir de feuilletage frais, de crème pâtissière à la vanille et de fondant de sucre sur le dessus. Très vite, la place devient un haut lieu de rassemblement et, comme c'est le cas avec la redécouverte actuelle du macaron, les disciples du millefeuille deviennent légion et proposent



Naomi Wahl, de l'hôtel Sofitel, de Montréal a revisité le millefeuille à partir d'une pâte feuilletée inversée caramélisée.

dans tout Paris le napoléon reconverti.

À ce jour, certains très grands pâtisseries, comme Jean Paul Hévin, Conticini ou Constant, ne proposent le millefeuille que sur commande et seulement un jour par semaine. La raison est simple: ils préfèrent les écarter que de jeter le soir les invendus, impropres à la clientèle du lendemain, croient ces perfectionnistes.

Pour faire suite à l'éclair au chocolat, nous avons demandé à cinq pâtisseries du Grand Montréal et de la banlieue d'exercer leurs talents à préparer cinq millefeuilles différents selon leur conception actuelle, celle qui représente le mieux leur établissement, et de nous faire revivre les grands moments des salons de thé. Il s'agit de La Pâtisserie de la gare, dans l'ouest de Montréal, de Marius et Fanny, qui disposent de trois établissements à Laval et Montréal, de la pâtisserie du grand hôtel Sofitel de Montréal, du chocolatier-pâtisseries de Christophe Morel lui-même en Europe et de la pâtisserie Ô Gâteries, rue Saint-Charles à Longueuil.

Quatre juges, dont moi-même, doivent apprécier les pâtisseries françaises selon les critères formulés (pâte feuilletée, crème, finition et présentation). Le ou les grands gagnants seront dévoilés à l'émission de Joël LeBigot, *Samedi et rien d'autre*, et présentés au public à l'émission *Des kiviés et des hommes* en juin.

Portrait

Cette semaine, le portrait d'une jeune passionnée, Naomi Wahl, originaire de Nuremberg, en Allemagne, qui travaille à l'hôtel Sofitel de Montréal. Féru de son art appris chez Gaston Lenôtre à Paris, elle adore Montréal et espère y res-



Un millefeuille en compagnie d'un éclair

ter afin de perfectionner le métier qu'elle a choisi. Parmi ses convictions professionnelles, elle précise qu'il est important de bien connaître les bases et les grandes pâtisseries classiques avant de passer au modernisme et aux innovations de la «nouvelle pâtisserie».

Comme pour sa première recette d'éclair au chocolat, elle revisite le millefeuille en suivant les conseils de son maître, Olivier Potier, à partir d'une pâte feuilletée inversée caramélisée. Une recette apprise au célèbre salon de thé et café parisien Ladurée.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis matin à l'émission de Joël LeBigot, Samedi et rien d'autre, à la Première Chaîne de Radio-Canada.

Recette de la semaine

Carré d'agneau du Québec au poivre noir

pour 4 personnes (3 côtes par personne)

- 2 carrés d'agneau
- 30 ml de moutarde
- 30 ml de fleur d'ail
- 30 ml de poivre noir écrasé
- 30 ml d'huile d'olive
- 15 ml de beurre
- 45 ml de purée de tomate
- 250 ml de bouillon de bœuf
- Sel et poivre au goût

Saler les carrés et faire revenir dans une plaque à four avec l'huile et le beurre, faire colorer des deux côtés. Préchauffer le four à 375 degrés.

Badigeonner l'agneau de moutarde mélangée avec la fleur d'ail, ajouter le poivre noir écrasé. Cuire durant 12 minutes au four et retirer. Couvrir avec un papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes. Dans le plat de cuisson, mélanger la purée de tomate et le bouillon, réduire de moitié.

Couper les carrés et servir avec le jus de cuisson.

À L'ARDOISE

La France défend sa gastronomie

Le Collège culinaire de France voit le jour afin de défendre la gastronomie, les artisans des métiers de bouche, les producteurs et le terroir des régions. Les Français se sentent menacés devant la présence de l'Europe nordique en gastronomie et ils réagissent. C'est ainsi que la bande à Ducasse veut prouver le bien-fondé de cette association que dirigent Robuchon et Ducasse au sein des Toqués français.



BIBLIOSCOPIE

LA CUISINE FRANÇAISE, UN CHEF-D'ŒUVRE EN PÉRIL

Michael Steinberger
Éditions Fayard, 294 pages, 2011

Ce livre-choc révèle les dessous de la «grande gastronomie» et prouve l'évolution des chefs dans le monde. On découvre que la France n'est plus seule dans la cour de la gastronomie. L'Espagne, les Pays-Bas, le Japon et les États-Unis sont des joueurs avec lesquels il faudra désormais compter.

ENVOLEZ-VOUS VERS LA FRANCE À BORD DE L'AIRBUS A380 D'AIR FRANCE CET ÉTÉ!

DÉCOUVREZ TOULOUSE, BERCEAU DE L'AIRBUS A380

Inscrivez-vous à notre série **Découvrez la France par ses vins**. Vous partirez en compagnie d'un guide-sommelier parcourir les vignobles et les grands sites de Midi-Pyrénées.

Participez dès maintenant sur www.franceguide.com/vinsdefrance