



100 % LAIT

MONTLAIT :

100 % montagne



D'ICI OU D'AILLEURS

REPAS DU SOIR

en Forêt-Noire



GROS PLAN

TESTÉ POUR VOUS :

une soirée œnologie



ART DES METS

CÉDRIC GROLET,  
une âme bien née



# CÉDRIC GROLET,

UNE  
ÂME  
BIEN  
NÉE

---

AUX ÂMES BIEN NÉES,  
LA VALEUR N'ATTEND PAS  
LE NOMBRE DES ANNÉES...  
AINSI POURRAIT COMMENCER  
L'HISTOIRE DE CÉDRIC GROLET,  
DEVENU CHEF PÂTISSIER  
DU MEURICE ALAIN DUCASSE,  
À SEULEMENT 26 ANS.  
GRANDI ENTRE LOIRE  
ET HAUTE-LOIRE,  
LE JEUNE PRODIGE  
EST AUJOURD'HUI SOLLICITÉ  
DANS LE MONDE ENTIER.

---



© Luc Olivier

## « DES RÊVES PLEIN LA TÊTE. »

ils aîné d'une famille de six enfants, né à Firminy (dans un pays minier), Cédric Grolet a une nature endurente et un tempérament passionné, un terme qu'il emploie plutôt trois fois qu'une. Adolescent, c'est lui qui régale ses frères et sœurs. Son dynamisme n'a d'égal que sa gentillesse. « *J'ai toujours été fou des gâteaux. C'est un plaisir pour moi d'en faire même si au départ je ne pensais pas que ça deviendrait mon métier.* » Et pour que le plaisir dure, il a fallu trimer. « *J'ai tout le temps travaillé.* »

### UNE ENFANCE AUVERGNATE

Dès l'âge de 12 ans, Cédric occupe son temps libre en œuvrant dans les cuisines de l'hôtel-restaurant de ses grands-parents, « *sur la grand-place d'Andrézieux-Bouthéon* », ou bien à des récoltes de fruits et des vendanges. Il comprend vite que l'on n'a rien sans rien. « *Aujourd'hui encore mon père me dit: ce n'est pas parce que tu as réussi qu'il faut relâcher, continue!* » Son enfance et son adolescence, il les passe en Haute-Loire, entre Pont-Salomon et Monistrol-sur-Loire. Et c'est dans ce département que sont posées les bases d'une éducation qu'il qualifie de « *parfaite* ». « *En 6<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup>, j'étais au collège St-Pierre-Ste-Anne d'Yssingaux, puis j'ai passé mon CAP Pâtissier-Chocolatier-Glacier à Bains, un endroit un peu perdu sur les hauteurs du Puy-en-Velay.* » Meilleur Apprenti d'Auvergne, il obtient la 3<sup>e</sup> place au concours de

Meilleur Apprenti de France puis, reçu 1<sup>er</sup> de sa mention complémentaire, complète son jeune parcours par un Brevet Technique des Métiers suivi à l'ENSP d'Yssingaux. « *Ensuite, j'ai voulu m'inscrire à différents concours pour voir ce que je valais.* » Aspirant à l'excellence, cent fois sur le métier il remet son ouvrage!

En 2005, il remporte le Trophée National du Sucre d'Art, ainsi que le 1<sup>er</sup> prix du Festival National des Croquembouches. Suite à quoi, il envoie une volée de CV à Paris. « *Fauchon m'a appelé le premier pour un poste de commis. J'étais très très heureux, surexcité. Je ne tenais plus en place. Le 2 février 2006, j'ai fait un aller-retour pour un test sur le chocolat et les gâteaux. Après cela, j'ai été aux macarons pendant un an. Puis, alors que je voulais changer, on m'a proposé un nouveau poste en boulangerie. Sur le coup, je n'étais pas très content mais au final j'étais le seul à savoir faire le pain et les macarons et c'est comme ça qu'à 22 ans, je me suis envolé pour Pékin afin de former la nouvelle équipe d'un magasin au côté des chefs Christophe Adam et Benoît Couvrand.* » À son retour, Cédric est chargé de tester les créations de ses aînés et participe à la réalisation de leurs ouvrages tout en continuant d'assurer la formation du personnel des nouvelles boutiques Fauchon aux quatre coins du monde. Il restera cinq ans à cette place très convoitée en Recherche et Développement. « *Au final, comme je me sentais isolé, j'ai demandé un poste de nuit sur la finition. Je*



© Luc Olivier

faisais des essais et je manageais des équipes, de 21 heures à midi. C'est très dur pour l'organisme, on n'a plus de vie, mais ça a été très enrichissant. »

## CROQUE LA VIE!

Sentant qu'il ne pourra bientôt plus grandir, Cédric décide de partir de chez Fauchon. « J'étais trop à l'aise, j'ai eu besoin d'un petit remontant. J'ai envoyé des CV et Camille Lesecq, alors chef pâtissier du Meurice m'a appelé. » Cédric est nommé sous-chef pâtissier du célèbre restaurant gastronomique, où il exerce sous l'œil attentif du maître Alain Ducasse. Puis bientôt, épaulé par deux adjoints, il prend les commandes d'une équipe de 25 pâtissiers. « Je n'avais jamais fait de dessert à l'assiette, de dressage minute. Ça a été un gros challenge. C'est comme faire de la cuisine dans de la pâtisserie. Alain Ducasse m'a toujours conseillé d'aller

vers la simplicité. Quand tu me présentes quelque chose, c'est parfois tellement compliqué que je n'arrive pas à le comprendre. Du coup, j'ai fait marche arrière pour retrouver l'essence même des goûts. » Un cheminement qui exige une maîtrise parfaite afin que puisse se réaliser le délicat équilibre entre l'effacement de soi et l'affirmation d'une signature sans pareille.

« Sur mes cartes, je vais à l'essentiel, au plus vrai. Je ne rigole pas avec les termes. » Au Meurice, Cédric Grolet propose une « pâtisserie cuisinée » qui réinvente en les sublimant les monuments de la pâtisserie française que sont le Saint-honoré, le Paris-Brest, le soufflé, l'éclair et même les tartes. Il s'adonne aussi à des créations d'une finesse et d'un naturel époustouflants comme ses fruits sculptés : noisette, citron, pomme, poire, pêche, cerise... « Dans mes fruits, tout se mange sauf la feuille du citron. » Parmi eux, la noisette reste son emblème. « Ma compagne est dingue de ce dessert unique au monde. C'est ma plus belle fierté. J'ai fait une infusion de noisettes bio avec leur peau, comme celles que je trouve dans la forêt, un caramel à la fleur de sel, un praliné dans lequel il y a de gros morceaux, une dacquoise. J'ai brossé la noisette à la feuille d'or avec un crin métallique. La gourmandise ne se voit pas, elle vient en croquant! » Comme la vie à pleines dents.

## LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE

En peu d'années, Cédric Grolet a tutoyé les sommets et les feux de la TV (de Top Chef au Meilleur Pâtissier) tout en conservant son authenticité. En septembre 2015, il est élu meilleur chef pâtissier de l'année par ses pairs puis reçoit un Prix d'Excellence du meilleur pâtissier 2016 au Relais Desserts. « On me demande souvent : comment tu fais pour rester aussi sympa avec la notoriété que tu as ? Grâce à mes amis, dont la plupart sont d'Auvergne, je garde les pieds sur terre. Ils savent me remettre en place et m'aident à résister aux sirènes. J'adore nos parties de pêche en mode cool au bord de l'eau. En revanche, au laboratoire, je suis intransigeant tout en restant humain. Et ça, tout le monde le sait. » Aujourd'hui Cédric court le monde. « Je suis le pâtissier qui se déplace. » Des rêves ? Il en a plein la tête. « Sinon je m'ennuierais. Je veux continuer à grandir sainement, sans m'effondrer dans dix ans. Au Meurice, j'ai une équipe d'enfer, un beau labo, la liberté de voyager... Je vais développer mes compétences entrepreneuriales car j'aimerais bien ouvrir une boutique dans chaque capitale en créant des séries limitées. »

→ CORINNE PRADIER

[www.alainducasse-meurice.com/fr](http://www.alainducasse-meurice.com/fr)

## QUELQUES GRAMMES DE GOURMANDISE

Les gourmands se régaleront à feuilleter l'Instagram de Cédric Grolet. Ils y trouveront les superbes photos de ses créations ainsi que sa mascotte Marguerite, petit écureuil de Corée, croqueuse de noisettes!

## LE GOÛT DE L'ESSENTIEL PAR CÉDRIC GROLET

# NOISETTE

**Ganache montée noisette:** 80 g par pièce  
 → Masse gélatine: 168 g → Noisettes torréfiées: 400 g → Lait: 1240 g → Pâte de noisette: 800 g → Crème: 2160 g → Chocolat Ivoire: 520 g  
 Gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le lait, ajouter les noisettes torréfiées, puis mixer et laisser infuser 20 minutes. Chinoiser et repeser le lait. Chauffer le lait, infuser et réaliser une émulsion sur le chocolat ivoire fondu, puis ajouter la masse gélatine fondue. Mixer. Ajouter la pâte de noisette, et la crème. Mixer.

**Biscuit moelleux noisette:** (4 feuilles) 20 g par pièce → Pâte de noisette: 275 g → Beurre: 240 g → Sucre 1: 120 g → Jaunes d'œufs: 325 g → Fécule: 30 g → Farine: 30 g → Blancs d'œufs: 480 g → Sucre 2: 240 g → Noisettes concassées: 120 g par plaque  
 Monter le beurre et la pâte de noisette. Blanchir les jaunes et le sucre 1. Tamiser la farine et la fécule. Monter les blancs et serrer avec le sucre 2. Mélanger les jaunes avec le mélange beurre/pâte de noisette. Incorporer ensuite délicatement les blancs montés et finir par la farine/fécule en arrêtant de mélanger aussitôt le mélange fini. Étaler règles basses et parsemer de noisettes concassées. Cuire 13 min à 175 °C. (850 g/plaque). Détailler des disques de 4 cm de diamètre.

**Caramel onctueux:** Sucre: 317 g → Glucose: 350 g → Crème: 667 g → Lait: 167 g → Glucose (2): 167 g → Vanille: 3 gousses → Fleurs de sel: 7 g → Beurre: 233 g  
 Chauffer ensemble la crème, le lait, le glucose (2), la vanille, et la fleur de sel. Cuire le sucre et le glucose à 185 °C, puis déglacer avec la crème chauffée. Cuire à 105 °C, puis chinoiser. Ajouter le beurre lorsque le caramel atteint 70 °C. Mixer.

**Insert caramel:** 30 g par pièce → Caramel onctueux: 1000 g → Lait: 125 g  
 Mélanger les ingrédients, puis mouler dans les moules demi-sphères diamètre 4,5 cm. Couler 12 g par pièce pour l'un et 15 g pour l'autre.

**Praliné noisette:** 10 g par pièce → Noisettes: 500 g → Sucre: 250 g → Eau: 83 g → Fleurs de sel: 10 g  
 Cuire le sucre et l'eau à 110 °C, puis ajouter les noisettes légèrement torréfiées. Sabler puis caraméliser jusqu'à l'obtention d'un caramel

foncé. Ajouter le sel, puis débarrasser. Refroidir puis mixer au robot coupe afin d'obtenir un praliné texture craquante. Couler le praliné sur le caramel.

**Enrobage lait:** 20 g par pièce → Beurre de cacao: 400 g → Couverture lait: 400 g  
 Fondre les ingrédients ensemble, puis mixer.

**Divers:** poudre: pm → Couverture noire: 30 g par pièce → Feuilles guitare pour décors: 8,5 cm de largeur sur 25 cm de longueur

### Montage et finition

Disposer sur le caramel onctueux un disque de praliné noisette, puis un disque de biscuit noisette. Puis disposer dessus un insert caramel onctueux congelé. On doit obtenir une sphère. Congeler ensemble. Attention, démouler les inserts au moment de réaliser le montage. Monter la ganache noisette légèrement, puis réaliser le montage dans des moules de 5,5 cm de diamètre. Congeler, puis démouler et réaliser avec la ganache montée noisette une pointe sur le dessus. Congeler, puis gratter légèrement le montage entre la pointe et la sphère afin d'obtenir la forme de la noisette. Congeler, puis enrober avec l'enrobage lait et rayer avec une brosse métallique. Dorer au pinceau avec de la poudre d'or. Étaler sur une feuille guitare la couverture noire au pinceau puis chauffer la basse de la noisette, enrober et disposer sur la couverture noire. Replier la feuille de manière à obtenir la forme de la noisette.



## L'ART DE SUBLIMER PAR CÉDRIC GROLET

# TARTE AUX POMMES

**Pâte sucrée:** 150 g par pièce → Beurre: 150 g → Sucre glace: 95 g → Poudre d'amande: 30 g → Sel de Guérande: 1 g → Œufs: 58 g → Vanille poudre: 1 g → Farine type 55: 250 g  
Mélanger dans une cuve de batteur avec la feuille le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel de Guérande, la vanille en poudre. Émulsionner avec les œufs, puis ajouter la farine. Stocker en chambre froide. Étaler à 1 ¼ au laminoir et foncer des cercles légèrement beurrés de 2 cm de hauteur sur 5 cm de diamètre. Laisser croûter une journée en chambre froide, puis cuire à blanc à 160 °C.

**Crème d'amande:** 50 g par pièce → Beurre: 150 g → Sucre semoule: 150 g → Poudre d'amande: 150 g → Œufs: 150 g  
Monter au batteur avec la feuille le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs graduellement et finir avec le rhum puis l'aneth haché. Stocker en poche.

### Compotée de

**pomme:** 80 g par pièce  
→ Pommes granny smith n° 1: 1000 g → Jus de citron jaune: 125 g  
Couper les pommes granny smith n° 1 en petits cubes de 0,3 cm de côté. Ajouter le jus de citron jaune et mettre sous vide. Cuire au four vapeur à 100 °C pendant 13 min.

**Divers:** Pomme royal gala: 3 pièces  
Beurre noisette: 100 g

### Montage

Garnir le fond de pâte sucrée avec la crème d'amande (1 cm épaisseur) et parsemer de petits cubes de pomme puis cuire 5 minutes à 170 °C  
Puis à froid mettre la compote de pommes au niveau de la tarte.  
Ensuite disposer les pommes sur la compote.  
Une fois les pommes rangées sur la tarte mettre au four à 170 °C pendant 7 minutes.

