



LE Chef

depuis 1986

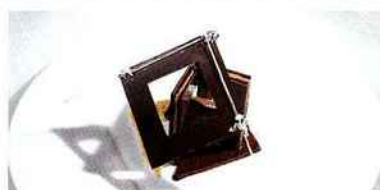
N° 274 - 5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Mars 2017



PASCAL BASTIAN
La tradition évolutive



Brice Béchard
Chef pâtissier



Patrick Henriroux
Paroles de chef



Guide Michelin 2017
Événement



CHEF PÂTISSIER



© Jean-Michel Lorain

L'ART DE METTRE EN SCÈNE LES DESSERTS

BRICE BÉCHARD – LA CÔTE SAINT-JACQUES** - JOIGNY (89)

Après un parcours professionnel dans de grandes maisons étoilées, Brice Béchard rejoint Jean-Michel Lorain à La Côte Saint-Jacques en 2015 pour assurer le poste de chef pâtissier. Là, il aime étonner les convives avec des desserts au design contemporain et aux subtils mariages de saveurs.

« **T**rès gourmand et très sensible à tout ce qui est artistique, confie Brice Béchard, j'essaie de retranscrire mes émotions dans mes desserts. La pâtisserie est pour moi une véritable passion. Une passion que m'a transmise mon frère aîné, lui-même pâtissier. J'ai décidé de suivre la même voie. » Après un CAP Cuisine en apprentissage, Brice Béchard entre en 2003 chez Marc Meneau à L'Espérance à Saint-Père-sous-Vézelay. En l'espace de 5 ans, il gravit tous les échelons jusqu'au poste de second de pâtisserie ! « Marc Meneau m'a appris toutes les bases du métier de pâtissier et avec lui, j'ai eu le bonheur de participer à la réalisation de somptueux buffets de pâtisseries décorés avec beaucoup de faste. » Ensuite, Brice a préféré enrichir ses connaissances en tant que second dans plusieurs grandes maisons. « C'était également l'occasion de m'évader un peu de la Bourgogne, ma région d'origine. »

EN TOUTE COMPLICITÉ AVEC JEAN-MICHEL LORAIN

Brice commence son parcours par un stage d'une année chez Pascal Caffet le célèbre pâtissier-chocolatier de Troyes pour apprendre l'art du chocolat. Il travaille ensuite en tant que second à l'Auberge des Templiers à Boismorand, dans le Loiret, dans l'équipe du chef de cuisine Yoshihiko Miura puis au Relais Bernard Loiseau à Saulieu en Côte-d'Or. Cinq ans plus tard, en 2013, il retourne chez Marc Meneau pour assurer son premier poste de chef pâtissier. En 2015, il prend le même poste

à La Côte Saint-Jacques** à Joigny auprès de Jean-Michel Lorain. « Avec Jean-Michel Lorain, nous travaillons en parfaite complicité et en véritable osmose. Il me laisse carte blanche pour apporter une touche de modernité à la carte des desserts notamment sur le visuel. Pour moi, celui-ci est très important. Il doit susciter l'envie et la gourmandise. Je cherche ainsi à établir une concordance entre l'appellation du dessert et son design. » Par exemple, le dessert « Cerise sur le gâteau » se traduit visuellement par une belle cerise bien rouge posée sur un gâteau. Le convive visualise ainsi parfaitement le fruit qui est le thème du dessert.

UN STYLE TRÈS PERSONNEL

Côté saveurs, Brice aime rehausser la saveur des fruits ou du chocolat avec des plantes aromatiques, des fleurs odorantes tel le jasmin, des épices ou des alcools. « À force de rechercher les mariages de saveurs les plus réussis, je sais, par exemple, que mon dessert à la cerise sera plus savoureux si j'ajoute une pointe d'estragon et un peu de pastis dans la marmelade de griottes. » En fait, Brice veille toujours à ce que ses desserts soient vifs : vifs en couleurs mais pas flashy et vifs en saveurs. En bouche, ses desserts doivent toujours présenter une certaine mâche. Ce qu'il obtient en jouant sur le contraste croustillant (tuiles, feuilletantines...) et le moelleux (mousses, compotées...). Son dessert signature Douceur exotique et sa mousse coco en équilibre, inscrit au menu dégustation, est tout en élégance, fraîcheur et longueur en bouche ! Pour réaliser ses desserts mais également les

chocolats servis en fin de repas ou vendus à la boutique, le pain et les viennoiseries, notre chef pâtissier dispose d'une équipe de 11 personnes : Coralie Joubert sa sous-chef, un chef de partie, un sous-chef de partie, quatre commis, deux apprentis, un chocolatier et un boulanger. Une équipe qu'il a plaisir à faire évoluer en veillant à ce que chacun découvre la totalité de ses créations et apprenne les recettes. « Mon objectif, confie-t-il, est d'aller toujours plus loin pour continuer à faire plaisir à mes convives. Je cherche à évoluer en construisant mon propre style. Pas question d'être influencé par la pâtisserie des autres. Je préfère chercher mon inspiration dans la nature, la peinture, la sculpture, l'architecture que je découvre autour de moi ou à l'occasion de mes voyages ! »

■ Isabelle Deligny

LE J'AIME/J'AIME PAS DE BRICE

Sa table préférée :

le J'AIME à Bangkok

Son livre de chevet :

Heptameron des gourmets d'Édouard Nignon (1919)

Son produit préféré :

le chocolat

Son film préféré :

Les Affranchis de Martin Scorsese

Son hobby :

les voyages



Douceur exotique et sa mousse coco en équilibre

Le dessert signature de Brice. Un dessert élégant, tout en fraîcheur (mariage de l'ananas et du fruit de la passion), tout en harmonie de couleurs, de craquant et de moelleux. Le pavé de mousse coco, recouvert d'une brunoise ananas/passion, de points de mousse au jasmin et de fleurs de jasmin déposés en équilibre sur le cercle d'opaline caramélisée donne un côté aérien et délicat. La quenelle de sorbet exotique à la base du cercle d'opaline, la brunoise ananas/passion parfumée au poivre du Népal et les points de mousse au jasmin dispersés en fond d'assiette apportent fraîcheur et raffinement.

LES DESSERTS BRICE BÉCHARD

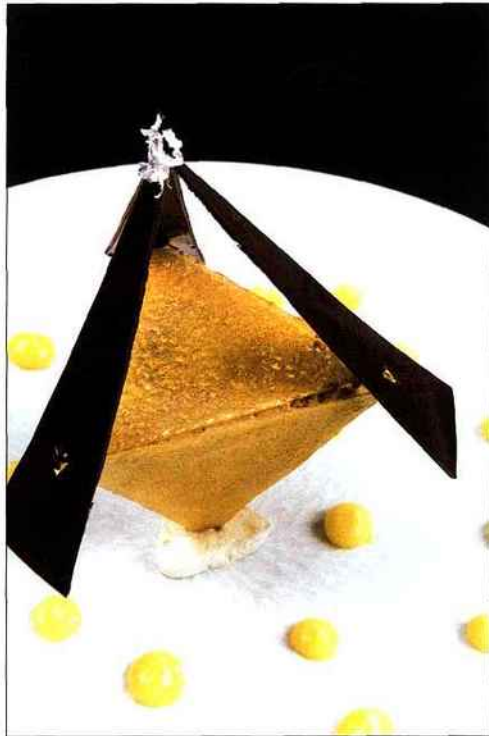
Pomme d'amour, Tarte Tatin et sa mousse au litchi

Une interprétation à la fois moderne et raffinée de la traditionnelle Tarte Tatin. Une demi-pomme caramélisée insérée en deux disques de feuilletage est déposée sur un fond de compote de pommes légèrement vanillée, surmonté d'une boule de mousse litchi. Cette boule est emprisonnée dans une pomme en sucre soufflé. À déguster avec une sauce de caramel servie chaude.



La Cerise sur le gâteau

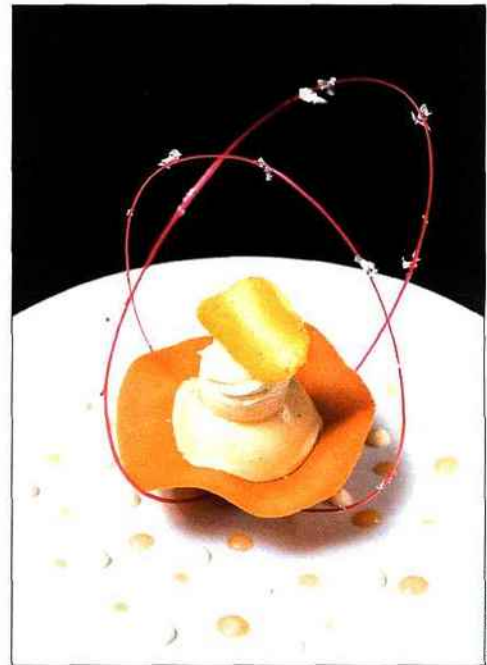
Un dessert étonnant par sa présentation et par le mariage de la cerise et de l'estragon. La cerise est géante car elle est réalisée en sucre soufflé coloré et elle est remplie d'une espuma à l'estragon. Quant au gâteau, il est composé d'un fond de nougatine croustillante aux amandes, surmonté d'un parfait griottes avec un insert de marmelade griottes-estragon-pastis, d'un disque en chocolat sur lequel sont déposées des cerises poêlées au guignolet.



© Jean-Michel Lorrain

Pyramide croustillante, mousse noisettes, sorbet chocolat et crème citron

Brice s'est inspiré de la Pyramide du Louvre pour imaginer ce dessert. Sur un socle de meringue française, il dépose une pyramide inversée à la mousse de noisettes croustillantes garnie d'un insert au citron. En décor : deux triangles de chocolat Manjari Valrhona. En fond d'assiette : des points de crème citron. Un dessert qui se déguste avec une quenelle de sorbet chocolat Manjari Valrhona.



© Jean-Michel Lorrain

Pêche Melba de mon enfance

Pour revisiter ce grand classique, Brice a pensé à la robe aérienne que devait porter la soprano Nellie Melba pour laquelle Auguste Escoffier avait créé ce dessert. Dans son interprétation, une collerette en pâte à cigarette entoure une demi-sphère de biscuit financier garnie d'une boule de glace à la vanille, surmontée d'un dôme à la pêche. Pour finir : une Chantilly vanille accompagnée d'un coulis de pêche.



© Jean-Michel Lorrain

Chocolat en trois dimensions

Brice aime beaucoup travailler le chocolat, un produit qui reste toujours bon, beau, brillant et qui peut prendre de multiples formes. Ici, avec le chocolat Manjari Valrhona, il a imaginé un dessert en 3 D, très architectural et sophistiqué. Un dessert dans lequel il relève les notes fraîches et acidulées de fruits rouges du Manjari Valrhona avec du poivre de Timut aux saveurs d'agrumes. En fond d'assiette, un socle rectangulaire dont une moitié est composée de gingembre confit et l'autre d'une ganache Manjari et poivre de Timut. Dessus, une structure aérienne de croquantines pralinées-amandes-chocolat. Au centre, une quenelle de sorbet fromage blanc.