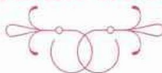


Portrait de chef



YOANN NORMAND

Ligueur et humilité

Humble et modeste, Yoann Normand appartient à la nouvelle vague des chefs pâtissiers hexagonaux. Extrêmement talentueux, tout en restant essentiellement concentré sur son travail, il renouvelle petit à petit les desserts de restaurant avec sa touche de modernité.

Par Gilbert Pytel

J'ai déjà eu la chance de rencontrer longuement Yoann Normand lorsque je me suis retrouvé dans le jury de la finale du Championnat de France du dessert en 2019. Il a brillamment remporté cette épreuve avec une assiette baptisée « La Part des Anges » qui a impressionné tous les chefs pâtissiers présents. Deux ans plus tard, après une large dégustation, force est de constater que ce chef a nettement fait évoluer sa pâtisserie en la perfectionnant jusqu'aux moindres détails. Depuis août 2015, Yoann Normand est chargé de l'offre sucrée au Domaine Les Crayères à Reims avec Le Parc, restaurant doublement étoilé, la brasserie Le Jardin, les petits déjeuners et le room service de l'hôtel cinq étoiles.

Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?

Dans mon enfance, comme je voulais être pizzaiolo, je me suis d'abord dirigé en cuisine. En fin de première année, j'ai touché un peu à la pâtisserie et j'ai tout de suite bien accroché. J'ai fait mes classes à l'hôtellerie du Bas-Bréau à Barbizon, juste à côté de Fontainebleau. Puis, j'ai rencontré le chef Loïc Régnier qui m'a demandé de travailler avec lui à l'auberge Aux Deux Clés à Mertzwiller, en Alsace, pour

l'ouverture de son restaurant. C'est là-bas que j'ai compris que ma véritable vocation était la pâtisserie. Je prenais beaucoup plus de plaisir à faire des crèmes anglaises que de tourner des légumes. Après un court passage à l'auberge du Cheval Blanc à Lembach, je pars à l'hôtel La Villa, à Calvi en Corse chez la famille Pinelli. Un endroit magnifique avec une équipe au top. Ensuite, je change complètement d'ambiance en intégrant, à 19 ans, les cuisines du restaurant triplement étoilé de Yannick Alléno, le Cheval Blanc, à Courchevel. Cela a été une période très difficile, mais véritablement instructive. Là-bas, j'ai découvert la rigueur poussée à l'extrême. À 20 ans, j'ai pris ma première place de chef, au restaurant de La Réserve à Ramatuelle avec le chef Éric Canino avant de m'expatrier à Londres au Connaught d'Hélène Darroze sous la houlette de Kirk Whittle. Pour moi, c'est sans doute l'un des meilleurs chefs pâtissiers actuels. Il m'a appris à bien sourcer les produits, à affiner mes goûts et à réaliser d'excellents desserts. Puis, je retourne au Cheval Blanc à Lembach au moment où Pascal Bastian décroche sa seconde étoile. Enfin, en août 2015, je remplace Arthur Fèvre en tant que chef pâtissier du célèbre Domaine Les Crayères à Reims. Il m'a fallu quelques années avant de réussir à trouver pleinement mon identité sucrée.

PORTRAIT DE CHEF

► Pourquoi vous êtes-vous inscrit au Championnat de France du dessert ?

Pour moi, il s'agit d'un des plus beaux concours en ce qui concerne les desserts à l'assiette. Le niveau est assez élevé et cet événement possède une grosse réputation. De plus, et même si c'est une compétition individuelle, ma participation met en avant tout le travail qui est effectué avec mon équipe de treize pâtisseries au Domaine Les Crayères. C'est une prise de risque que j'avais envie de prendre à ce moment de ma carrière. Ma première participation en 2017 s'est soldée par un échec, car je n'ai pas pu me qualifier pour la finale. Même si je n'ai pas pu me représenter en 2018 pour diverses raisons, j'ai continué à travailler d'arrache-pied pour être prêt le jour J. En 2019, poussé par mon chef Philippe Mille, j'ai tenté ma chance de nouveau avec une belle victoire à la clé. Depuis, je suis tombé amoureux des concours et j'espère en refaire d'autres dans un avenir proche.

Revenons sur votre dessert signature

« La Part des Anges »...

C'est une assiette qui raconte une belle histoire, une part de moi-même et aussi mes différentes rencontres. « La Part d'Ange » est une sorte de déclinaison du mont-blanc à ma façon. Le marron rapporte une part de gourmandise, le pamplemousse amène un peu de fraîcheur et d'acidité, et le whisky vient parfumer le tout. J'ai voulu utiliser un whisky vieilli dans des fûts au sirop d'érable de chez Knob Creek qui

apporte un côté boisé au dessert. Lors de la finale du Championnat, j'ai aussi réalisé spécialement une assiette en chêne pour rappeler l'importance du tonneau dans la fameuse « part des anges », c'est-à-dire la partie d'alcool qui s'évapore pendant son vieillissement en fût.

Quels sont les adjectifs qui pourraient le mieux définir vos desserts ?

Générosité, gourmandise, légèreté et technicité. J'essaye à la fois de réaliser d'excellents desserts avec de magnifiques visuels. Il est très difficile d'arriver à conjuguer ces deux éléments. Je me complique la vie au quotidien, mais cela m'apporte aussi tellement de plaisir. C'est ce qui me fait grandir et avancer. Je prends l'exemple de l'assiette que j'ai réalisée pour le Championnat de France du dessert qui fait réellement l'unanimité parmi tous ceux qui l'ont goûtée. C'est une assiette qui me représente et qui est aboutie de A à Z.

♥♥ Je suis heureux de venir travailler chaque matin au restaurant et j'essaye de faire de mon mieux. ♥♥

La chose la plus importante pour moi, c'est de réussir à progresser constamment dans mon travail. Par exemple, aujourd'hui, je n'utilise plus de purées de fruits, mais uniquement des fruits de petits producteurs français. Il faut respecter les produits et les utiliser à 100 %, avec le moins de déchets possible.

Comment travaillez-vous avec le chef cuisinier Philippe Mille pour les desserts du restaurant gastronomique ?

Lorsque j'ai une idée de dessert, j'en parle avec le chef. Il me laisse ensuite une totale carte blanche pour le concevoir. Puis, nous avançons ensemble jusqu'à la version finale qui finira à la carte de l'établissement. Depuis que je suis arrivé au domaine, j'ai grandement évolué et Philippe Mille m'a beaucoup apporté. Je trouve qu'il est primordial que le chef pâtissier s'entende parfaitement bien avec le chef cuisinier et sa vision de la gastronomie.

À votre avis, est-ce que les desserts d'un restaurant gastronomique sont importants pour l'obtention d'une étoile Michelin ?

Évidemment. Je suis persuadé que lorsqu'un restaurant obtient trois étoiles, c'est grâce à un



ensemble de choses : la cuisine, la pâtisserie, le service et le cadre. Pour mettre toutes les chances de son côté, il doit y avoir une véritable cohésion entre le chef cuisinier et le chef pâtissier, ce qui n'est pas toujours le cas. Chacun peut avoir son propre style, mais tout le monde doit avancer dans la même direction. C'est ce qui fait la magie d'un établissement. S'il n'y a pas d'unité et de but commun, je pense qu'il est plus difficile de séduire la clientèle comme les différents guides gastronomiques. Pour ma part, je suis heureux de venir travailler chaque matin au restaurant et j'essaie de faire de mon mieux.

Pour vous, qu'est-ce qu'un bon dessert ?

Un bon dessert doit être gourmand sans être trop sucré, léger et frais en même temps. Aujourd'hui, il est primordial de ressentir les goûts francs des produits que l'on utilise, que ce soient les fruits, le chocolat ou la vanille.

Quels sont vos desserts favoris ?

La tarte citron, le Paris-Brest, le flan ou les éclairs. J'aime aussi beaucoup les crêpes et les sorbets. En saison, il n'y a rien de mieux qu'un bon fraisier avec des fraises françaises de pleine terre et de plein air.

Et vos produits fétiches ?

J'adore travailler les fruits secs comme les noisettes ou les noix de pécan. Depuis que j'ai fait plusieurs séjours en Polynésie française, j'ai appris à apprécier la très bonne vanille à sa juste valeur. Le chocolat fait également partie de mes produits préférés. Je m'en sers régulièrement et un peu partout pour remplacer le sucre. Que ce soit le chocolat noir, au lait ou blanc, cela apporte aussi bien un peu de réconfort que de gourmandise. C'est une matière première complexe qui stimule souvent mon imagination.

Que pensez-vous de l'apport des réseaux sociaux ?

Je pense qu'il y a aussi bien des choses positives que négatives. Il est exact que les réseaux sociaux mettent bien notre métier en avant. Aujourd'hui, on peut facilement partager ses visuels et ses créations avec la planète en quelques clics. Avant l'arrivée d'Internet, il aurait fallu faire le tour du monde pour obtenir autant de connaissance sur les gâteaux et les desserts. La pâtisserie a été réellement boostée grâce à Facebook et Instagram, mais aussi avec certaines émissions télévisées. Le côté négatif est qu'il est également très facile de copier les uns sur les autres et cela bride certainement la création de quelques chefs. Lorsqu'on possède une certaine technique, il est assez simple de reprendre des recettes de A à Z, c'est dommage et triste à la fois.



Comment voyez-vous l'avenir de la pâtisserie ?

Actuellement et depuis un moment, de plus en plus de chefs pâtissiers se recentrent sur les matières premières, en sourçant de mieux en mieux et en privilégiant avant tout la qualité même si les prix sont supérieurs. De plus en plus de pâtissiers travaillent principalement avec des produits locaux de petits producteurs et agriculteurs, ce n'est plus la peine d'aller chercher des fruits à l'autre bout du monde. La majeure partie des chefs ont aussi supprimé les colorants et les additifs de leurs assiettes et c'est tant mieux. Espérons que l'on aille encore plus loin dans les années à venir.

Comment avez-vous vécu la période de la Covid-19 ?

L'année dernière, j'ai eu un grave accident de la route dont les séquelles m'ont obligé à rester chez moi pendant plus de dix mois. Je me suis remis totalement en question et j'ai choisi de tout reprendre à zéro dans ma pâtisserie. Actuellement, je me sens totalement épanoui avec une vision précise de ce que je veux faire. ♦

Biographie

- * 2009 : Préparation du Bac professionnel Cuisine au CFA d'Avon (77)
- * 2009 : BEP Pâtisserie et BEP Cuisine
- * 2011 : Demi-chef de partie pâtissier à l'auberge du Cheval Blanc à Lembach
- * Mai 2012 : Demi-chef de partie à La Villa à Calvi
- * Novembre 2012 : Sous-chef pâtissier au palace Cheval Blanc à Courchevel
- * Octobre 2013 : Sous-chef pâtissier au Connaught Luxury Palace à Londres
- * Mars 2013 : Chef pâtissier à La Réserve à Ramatuelle
- * Mai 2014 : Chef pâtissier à l'auberge du Cheval Blanc à Lembach
- * Depuis août 2015 : chef pâtissier des Crayères
- * 2019 : Champion de France du dessert





LA PART DES ANGES

par Yoann Normand



Pour la chantilly aux marrons :

331 g de crème excellence 35 % Elle & Vire • 46 g de crème de marrons • 86 g de pâte de marrons • 36 g de whisky

Pour les confits de pampleousse :

250 g de pomélo rose • 250 g de pampleousse blanc royal • 80 g de sucre • 1,5 g d'acide citrique • 4 g de pectine 325NH95

Pour le pampleousse mariné :

1 pampleousse ruby • 1 pomélo rose • 1 pampleousse blanc royal • 100 g de purée de pampleousse • 25 g de sirop d'érable • Quantité suffisante de poivre de Timut au moulin

Pour le sorbet pampleousse :

250 g de jus de pampleousse blanc royal • 250 g de jus de pomélo rose • 5 g de Stab 2000 • 141 g de sucre • 14 g de jus de citron vert • 4 g de gin • 1 feuille de gélatine

Pour les tubes de tuiles de marrons :

375 g de pâte de marrons • 125 g de crème de marrons

Pour l'opaline poivre de Timut :

Quantité suffisante de poivre de Timut au moulin • 300 g de glucose • 300 g de fondant

Pour le décor :

600 g de chocolat au lait

La crème chantilly aux marrons : montez la crème à petite vitesse. Mélangez la pâte de marrons et la crème de marrons puis ajoutez le whisky et détendez avec une petite partie de la crème puis ajoutez la crème montée. Réservez en poche au réfrigérateur.

Les confits de pampleousse : épluchez les pampleousses. Récupérez 250 g de segments et de jus de chaque fruit. Chauffez les fruits et l'acide citrique puis ajoutez la pectine avec le sucre mélangés au préalable. Faites cuire jusqu'à consistance et réservez.

Le pampleousse mariné : épluchez et taillez les pampleousses disposés en trois boîtes différentes. Portez à ébullition la purée de pampleousse avec le sirop d'érable et versez sur les pampleousses et le poivre de Timut. Réservez au réfrigérateur.

Le sorbet pampleousse : pressez les pampleousses pour avoir 250 g de jus par variété. Chauffez le jus et le sucre, le Stab 2000. Portez à ébullition. Ajoutez le gin et le jus de citron vert. Turbinez jusqu'à consistance (entre 30 et 45 min) puis réservez au congélateur.

Les tubes de tuiles de marrons : mixez la pâte et la crème de marrons. Étalez en bandes sur du silicone. Laissez sécher pendant 35 min. Détaillez. Faites cuire à 170 °C pendant 5-7 min. Moulez en gouttières et roulez en tubes. Réservez en boîte hermétique.

L'opaline poivre de Timut : faites cuire le glucose et le fondant à 150 °C. Refroidissez, mixez, saupoudrez le chablon, puis faites cuire au four, roulez à l'aide d'un tube puis insérez dans les tubes de tuiles de marrons. Réservez en boîte hermétique.

Le décor : mettez le chocolat au point à l'aide du micro-ondes sans dépasser les 31 °C. Étalez entre deux feuilles guitare puis détaillez, façonnez et réservez.

Le dressage : disposez les décors en chocolat sur l'assiette et collez-les à l'aide d'un cornet. Mettez le confit et les segments de pampleousses entre les décors. Poudrez légèrement le tube de marrons. Garnissez de chantilly aux marrons, sorbet pampleousse et confit. Fermez à l'aide de la chantilly aux marrons. Lissez à la spatule. Disposez sur le décor. Ajoutez les segments et déposez quelques herbes tout en gardant le mouvement du chocolat.

