



Rosalie Boucher

Le Parc**, Domaine Les Crayères - Reims (51)

CHEFFE PÂTISSIÈRE

L'AMBITION DE L'EXCELLENCE

Elle a fait ses armes chez les plus grands et c'est aux Crayères qu'elle a pris son envol depuis un an. Elle y laisse libre cours à une créativité étourdissante, qui ne lasse pas de nous surprendre.

Née dans une famille de restaurateurs installés à Avignon, Rosalie Boucher a toujours eu un lien étroit avec la terre, ses grands-parents maternels étant agriculteurs à la tête d'une exploitation de vaches laitières. La jeune femme ne se destine pas de prime abord aux métiers de bouche. « Mes parents étaient plutôt absents ; j'ai vu les mauvais côtés de la restauration plus que les bons », se souvient-elle. Pendant leurs rares jours de vacances, elle a la chance de découvrir « de jolies maisons et de belles tables ». Un univers qui la marquera durablement. Au sein de cette famille d'hôteliers-

restaurateurs, Rosalie puisera également de belles valeurs : « Ma mère faisait attention à tout le monde, au moindre détail. Et mon père avait cette générosité exprimée dans l'assiette, l'envie de faire plaisir. » Des points de référence qui sont aujourd'hui la colonne vertébrale de sa pâtisserie.

IMPRIMER LA MARQUE DES PLUS GRANDS

Cette bonne élève privilégie dans un premier temps la voie académique, avant de réaffirmer qu'elle fait fausse route. La pâtisserie arrive

donc dans sa vie en deuxième intention. « Quand j'ai commencé à évoquer l'idée avec mes parents, mon père m'a fait venir au restaurant pour vérifier si ça me plaisait vraiment. » Confortée dans son idée mais ayant conscience qu'à cette époque-là, être une femme et issue d'une reconversion ne faciliterait pas son entrée sur le marché du travail, elle se plonge dans le travail, avec l'ambition de l'excellence. « J'ai toujours eu envie d'apprendre dans de belles maisons, avec des personnes qui m'inspiraient », reconnaît-elle.

Elle passe son CAP à l'ENSP, effectue un stage de trois mois chez Frédéric Cassel à Fontainebleau (77), en pleine période de fêtes de fin d'année. Elle poursuit ensuite auprès de Julien Dugourd à la Chèvre d'Or**, à Éze (06). « Il m'a appris les bases et la rigueur et a toujours eu de la bienveillance à mon égard », se remémore-t-elle. Elle rejoint ensuite les équipes de Pierre Hermé pour la période des fêtes de fin d'année. « C'était une très bonne école parce que c'était une maison qui avait tout d'une grande, mais qui restait en format restreint. » Elle demeure également marquée par la personnalité du grand pâtissier, qui dévoile lui-même les créations aux équipes internes et qui se présente personnellement à tous les nouveaux.

La saison estivale la voit faire son retour à la Chèvre d'Or, avant d'enchaîner vers une longue expérience en pâtisserie boutique, chez Claire Damon. « Je lui suis extrêmement reconnaissante de tout ce qu'elle m'a appris. J'y suis restée deux ans et demi et je suis passée par tous les postes. » S'il ne fallait garder en mémoire qu'une chose de cette aventure, la jeune femme retiendrait « le travail sur les fournisseurs et les fruits. Un tel soin apporté aux matières premières est assez unique ». « Cette expérience m'a construite », confie-t-elle.

LES ANNÉES MEURICE

La seule corde manquante à son arc est désormais l'expérience des palaces. C'est chose faite quand elle rejoint Cédric Grolet au Meurice, auprès duquel elle restera sept ans. Elle est aux premières loges pour suivre l'évolution atmosphérique du pâtissier. Passant par tous les postes, elle se remémore le « niveau d'exigence pour que les gâteaux soient parfaits », un travail « de titan », « d'une précision infinie » qui demandait « énormément de savoir-faire », ainsi que de la nécessité de « pousser le souci du détail toujours plus loin ». Cette expérience est décisive pour la jeune pâtissière, qui se voit ensuite proposer une place au restaurant gastronomique, Restaurant le Meurice Alain Ducasse**, où elle deviendra sous-chef. Aux côtés de Cédric Grolet et de François Deshayes, elle confie avoir « énormément appris, notamment à gérer une grosse brigade ».

Après deux ans en tant que sous-chef, se fait sentir l'envie « de faire [s]es propres créations ». « Je ne pouvais pas indéfiniment travailler pour quelqu'un d'autre. » Depuis le Covid, sa créativité s'est vraiment

déclenchée. J'ai débloqué des envies de faire des créations que je ne pouvais pas faire. J'ai commencé à noter toutes mes idées », explique-t-elle. La transition se fait en douceur : « Quand j'ai attaqué ma dernière année, j'ai averti le chef et François, avec l'objectif de bien terminer. » « J'avais l'âge, la maturité et une volonté de m'émanciper » : quand un chasseur de têtes la contacte pour rejoindre Les Crayères, elle est prête.

INVENTER SA PÂTISSERIE AUX CRAYÈRES

Elle tient à arriver en douceur dans cette nouvelle maison : « L'idée étoit de m'adapter à ce que l'équipe savoit faire, au matériel, et de petit à petit, déployer de nouveaux procédés, de nouvelles techniques. » Elle

ajoute : « Je n'ai pas tout changé la première semaine, j'ai tout changé progressivement car je voulais que les choses se fassent bien, en gardant l'équipe. »

Elle a à cœur de déployer sa créativité et de ne pas jouer la sécurité : « Je suis tout le temps dans la recherche de nouvelles recettes, de nouveaux procédés. Dans chaque dessert, il y a une technique unique et que je n'ai jamais faite avant », confie-t-elle. Elle ajoute : « Je cherche toujours à faire par moi-même : mes propres dessins, mes propres chablons, mon propre design. » Cette quête du dépassement de soi en visent la perfection l'animo encore plus un an après sa prise de fonctions. « Quand je regarde un dessert au bout d'un an, je peux le regarder d'un œil neuf, en cherchant à le complexifier ou à le simplifier. Je cherche à

faire évoluer ma signature. C'est la marque de Cédric Grolet. »

Autre évolution majeure de cette année écoulée, le changement de chef aux Crayères, Philippe Mille ayant laissé la place à Christophe Moret. « Ce n'était pas quelque chose que j'avais prévu, mais j'ai décidé de le prendre comme une force : c'était l'occasion ou jamais d'apprendre avec quelqu'un de nouveau en peu de temps. Mes expériences passées m'ont appris à m'adapter. »

En poussent toujours plus loin les curseurs de la créativité, Rosalie Boucher fait désormais partie des pâtisseries sur lesquels il faudra compter dans les prochaines années.

» Adeline Glibota



© Artès Production



© Artès Production

1 Chocolat agastache

« C'est le tout premier dessert que j'ai créé aux Crayères. Le jour de mon arrivée, ma sous-chef m'a proposé d'aller voir le jardin d'herbes aromatiques. J'étais intriguée par ces fleurs d'agastache onisées très odorantes. Comme je voulais faire un dessert au chocolat, mais herbacé et frais, j'ai choisi du chocolat d'Indonésie de chez Nicolas Berger, porté sur la fraîcheur et l'acidité. J'y ai associé l'agastache, pour un dessert avec de la gourmandise mais tout en fraîcheur. J'ai fait un dessert au chocolat que l'on ait envie de manger à la fin d'un repas gastronomique, c'est-à-dire désucré, en enlevant autant de gras que possible et apportant beaucoup de fraîcheur. »

2 L'épi de seigle

« Le point de départ de ce dessert est une rencontre faite lors de mon tout premier Marché des producteurs des Crayères [événement annuel qui réunit les producteurs et artisans qui collaborent avec le domaine, NDLR]. J'y ai rencontré la famille Contal, qui sont céréaliers, mais aussi biscuitiers – ce qui leur permet de valoriser leurs céréales. Ils proposent plusieurs farines sans gluten, tout en bio, et notamment du seigle, une céréale que l'on retrouve dans plusieurs préparations de la région. En torréifiant le seigle, j'ai eu l'agréable surprise de découvrir qu'il avait des arômes de maïs. Pour rester dans le terroir, je l'ai associé à du raton, qui renforce la longueur en bouche. Ce dessert a aussi la particularité d'être végétal. »



© Arbia Production

3



© Arbia Production

4

3 Chocolat seigle

« Cette proposition est une création plus automnale. Je voulais faire un dessert au chocolat sans qu'il soit trop lourd, mais en cherchant tout de même plus de réconfort que de fraîcheur. Il fallait pour cela trouver des éléments avec une certaine longueur en bouche sans alourdir. J'avais déjà commencé mon travail autour du seigle et j'ai eu l'envie de l'associer au chocolat. Au niveau du design, l'idée était de styliser une tuile croustillante en forme d'épi. C'est un dessert avec un vrai jeu de textures, un peu dans l'idée d'un millefeuille. J'utilise du chocolat du Pérou de Nicolas Berger, ainsi que du gruë, notamment pour en faire un praliné. L'accent est d'ailleurs davantage mis sur le gruë que sur le chocolat. »

4 Dessert fraise vigneronne

« C'est encore une histoire de rencontre, avec Louise Viard, une productrice locale de fruits rouges. Je voulais faire un dessert aux fraises qui soit l'expression du terroir du Nord et non pas de mon terroir d'origine, du côté d'Avignon. Je me souvenais également que ma grand-mère lyonnaise mettait un peu de côtes-du-rhône dans sa salade de fraises. Comme il y a aussi du vin rouge en Champagne, le coteau champenois, je l'ai mêlé aux fraises. J'y ai ajouté une crème crue, qui apporte du gras et de la rondeur. C'est un dessert avec une certaine fraîcheur, mais avec un travail sur les réductions, les concentrations, les macérations, avec des fraises confites dans leur jus et dans le vin. »



© Aïcha Production

5



© Aïcha Production

6

5 Cerise-cardamome verte

« La cerise un produit assez compliqué, car il y a à la fois la contrainte du noyau et de l'oxydation. Son goût doux peut aussi paraître un peu fade, sauf quand on cuit le fruit. J'ai donc voulu le travailler en lui donnant ses lettres de noblesse. On la taille notamment en fines lamelles, pour avoir le plaisir de la manger sans la contrainte du noyau, dans une expérience gastronomique pure. Le cardamome apporte la vivacité et la fraîcheur que la cerise n'a pas naturellement. J'utilise aussi du Blanc de Nèfle, un apéritif à base de noyaux de nèfles macérés, dont le goût rappelle les fruits à noyau. J'ai imaginé une crème qui concentre ce goût de fruits. Il y a aussi les tuiles façon oriettes, en forme de fleur, pour apporter texture et rondeur. »

6 Laitue de mer

« Cette création est un défi personnel : j'avais envie d'utiliser un produit que je n'avais jamais travaillé, les algues. En étudiant le terroir champenois, j'ai appris qu'il y avait la mer il y a très longtemps, et que cela avait imprégné le sol champenois. Cela donne ce goût très caractéristique ou champenois. J'ai voulu recréer une expression du chardonnay en la retranscrivant en dessert. Pour cela, j'ai associé la laitue de mer et le citron. La laitue de mer est une algue pas trop « brute » qui a une expression intéressante et qui ressemble un petit peu à l'oseille. C'est plus rassurant pour les palais moins avertis. Je me fournis chez Jean-Marie Pédron. Le citron, quant à lui, apporte la vivacité, pour éviter la saturation. »