



DE LA TÊTE AUX PIEDS

Sébastien Bouillet

Sébastien Bouillet est membre de cette génération de pâtissiers rock'n roll qui vivent de leur passion sucrée à 200 à l'heure. Le chef, devenu aussi incontournable que Bernachon à Lyon, passe la quatrième vitesse cet automne en soufflant les 40 bougies de la Maison Bouillet, dont il a repris les rêves voilà 17 ans. Le chocolatier a réduit la cadence pour se livrer jusqu'au bout de sa spatule.

[Texte Bérangère Chanel]

Ton dernier coup de cœur ?

L'Auberge du Père Bise de mon pote Jean Sulpice. J'adore aussi bien le mec que le cuisinier. L'endroit est superbe. J'y suis allé pour donner un coup de main au démarrage. Au bistrot, il sert un filet de féra à la grenobloise fantastique. Je pourrais avaler une heure et demi de route à moto rien que pour dévorer ce plat !

L'endroit où tu prends le plus ton pied ?

Au Japon. Si je ne l'avais pas découvert il y a dix ans, ma création ne serait pas ce qu'elle est. Les Japonais ont le respect des matières premières. Ils sont rigoureux. Je m'envole quatre fois par an. C'est mon deuxième pays ! J'y tiens cinq points de vente.

Qu'as-tu en tête en ce moment ?

La sortie du gâteau « le 1977 », pour les 40 ans de la Maison Bouillet. C'est un entremets qui réunit les goûts de mon papa et les miens, en l'occurrence du chocolat au lait, des agrumes et de la noisette.

Le souvenir sucré qui te met l'eau à la bouche ?

La tarte aux pommes de ma grand-mère. Elle réalisait une compote maison pour l'étaler sur une pâte brisée. Elle ajoutait des morceaux de beurre à la fin de la cuisson. J'adorais aussi la glace vanille qui sortait de la turbine quand mon père en préparait à la boutique.

La création qui t'a demandée le plus d'huile de coude ?

C'est un gâteau à base de chocolat blanc et d'huile d'olive, avec un coulis mangue-abricot et un croustillant de fruits secs. Il s'appelle le « Baux de Provence ». Trouver la bonne huile d'olive, avec du goût sans être trop amère, c'était un pari. Il fallait faire en sorte que l'appareil ne tranche. L'huile d'olive a un effet « désucrant » sur le chocolat blanc. C'est devenu un des best-sellers de la maison.

Ce qui te fait le plus bomber le torse ?

Je suis content d'avoir repris l'entreprise de mes parents et de rencontrer le succès qu'elle connaît aujourd'hui. Je suis fier du laboratoire de fabrication où l'on travaille. C'est l'accomplissement d'un rêve professionnel. Je prends un vrai plaisir à faire visiter mon atelier.

