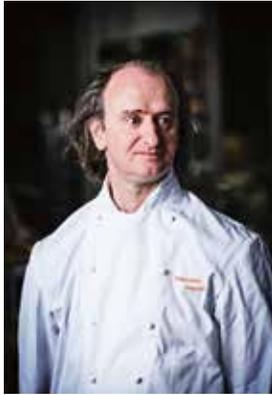


# Millefeuille surprenant, par Sébastien Dégardin

---

BÉNÉDICT BEAUGÉ



Au premier regard, on identifie le millefeuille. Pourtant, il étonne. Il a quelque chose de radicalement différent de tous les millefeuilles que l'on peut voir ici ou là : son aspect graphique, la fermeté de ses lignes qui évoquent l'architecture. La maison qu'Adolf Loos imagina pour Joséphine Baker, avec ses bandes alternativement blanches et noires ? Ici, beige ou d'un brun soutenu, elles sont parfaitement nettes, « sans bavures », contrairement aux millefeuilles habituels dont la crème pâtissière qui les fourre a toujours tendance à déborder un peu, à vouloir s'échapper. Rien de tout cela avec le millefeuille surprenant : les arêtes sont franches, le volume parfaitement parallélépipédique. Le feuilletage lui-même est tranché net, sans faire de miette, semble-t-il, montrant

ses multiples couches. Si on l'observe de plus près, on s'aperçoit que chaque abaisse présente, à sa partie supérieure, un mince filet d'un brun beaucoup plus soutenu et que le socle du gâteau n'est pas constitué uniquement de feuilletage, mais que celui-ci est recouvert d'une pâte assez dense, légèrement grenue ou, plutôt, mouchetée de clair sur un fond couleur chocolat. Le dessus du gâteau est comme glacé, mais ici demeure plus ou moins transparent, comme un vernis d'un brun intense, et l'on comprend que c'est lui qui est à l'origine du trait que l'on remarquait tout à l'heure à la jonction du feuilletage avec la crème.

Se pose alors l'éternelle question face à un millefeuille : comment l'attaquer ? À la cuiller ou bien à la fourchette et au couteau ? Par le bas, pour éviter de faire gicler la crème ? Ce qui ne manque pas d'arriver lorsque l'on débute par le haut... En essayant de conserver au gâteau un semblant d'intégrité ? En l'attaquant à la sauvage, transformant l'assiette sur laquelle il est posé en champ de ruines, les abaisses de feuilletage, à moitié entamées, gisant en désordre dans des flaques de crème... Qu'importe ? L'essentiel est de composer une bouchée qui comporte crème et feuilletage en quantités équivalentes afin de pouvoir juger de l'équilibre de l'ensemble. À moins de vouloir procéder de manière plus analytique et de goûter l'un, puis l'autre des ingrédients. À cet instant peut naître un nouveau sujet d'interrogation : par quoi commencer ? La crème ou le feuilletage ? Ou bien encore la mystérieuse pâte brune du socle ? À ce stade de l'interrogation, le mieux semble être d'entamer par le bas pour profiter dès la première bouchée des différents composants dans leur diversité...

Première surprise : les textures. Toutes sont inattendues. Le feuilletage n'est pas friable comme à l'accoutumée, mais cassant, ce qui est encore accentué par la fine couche de caramel recouvrant sa face supérieure. La crème n'en est pas une, mais plutôt une mousse,



légère et aérée, en complète mais intéressante contradiction avec son aspect marmoréen. La mystérieuse pâte brune est un praliné qui apporte du croquant, bien différent du craquant du feuilletage. Alors que celui-ci cède franchement lorsqu'on l'attaque, puis s'amortit dans l'épaisseur de ses multiples plis, le praliné reste solide, avec une texture légèrement sableuse. Deuxième surprise, évidemment, les saveurs. Ce que l'on perçoit d'abord, peut-être, c'est le goût toasté de la pâte légèrement surcuite, que vient souligner celui, doux-amer, du vernis de caramel. Goût toasté, encore, pour le praliné, de noisettes et d'amandes grillées cette fois, différent par conséquent de celui de la pâte elle-même. L'onctuosité de la crème permet à la saveur de celle-ci de prendre le dessus sur ces différentes impressions quasi boisées ou, plutôt, vient les prolonger sur un autre registre, celui d'une certaine opulence. En fait, cette crème est celle qui a fait le succès du *tiramisu*, à base de mascarpone, mais battue à froid pour lui apporter cette consistance mousseuse qui contraste radicalement avec celle du feuilletage, le goût de noisettes s'imposant, comme on l'a vu, petit à petit face à celui, propre, de ce dernier.

Ce millefeuille surprenant nous offre une tentative réussie de « revisiter » une recette traditionnelle ayant traversé l'Histoire et

dont la forme canonique, datant de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, est traditionnellement attribuée à la pâtisserie parisienne Seugnot : saveurs d'automne, plutôt sourdes, mais que viennent agacer l'amertume légère du caramel, une certaine fraîcheur de la crème, apportant beaucoup d'élégance et de légèreté à ce gâteau si souvent lourd et banal.

### **Entre tradition et créativité**

Sébastien Dégardin était le chef-pâtissier de la Maison Troisgros lorsque je l'ai rencontré, à Roanne, au début des années 2000. La passation de pouvoir entre Pierre Troisgros et son fils Michel était effective depuis 1995. Subsistaient cependant quelques traditions, quelques spécialités que les habitués – nombreux dans cette maison – n'acceptaient pas de voir disparaître. Le grand dessert Troisgros était de ceux-là. Cet immense chariot de desserts variés avait bien connu, au fil du temps, quelques évolutions, Nouvelle Cuisine oblige, et les gros gâteaux d'autrefois avaient cédé davantage de place aux variations sur les fruits, mais cela restait un grand chariot de desserts. C'est avec le concours de Sébastien que Michel a imposé ici le dessert à l'assiette, ce qui, dans cette maison comme dans beaucoup d'autres, fut une révolution. C'est également durant cette période que Michel décida aussi de diversifier ses activités : une ouverture à Moscou, la création de la Table du Lancaster, dans l'hôtel parisien du même nom, établissements pour lesquels Sébastien eut la charge de créer les cartes des desserts. Ensuite, j'ai retrouvé Sébastien Dégardin chef-pâtissier de Pierre Gagnaire chez qui, forcément, sa créativité a été soumise à rude épreuve, le « grand dessert » de cette maison méritant véritablement son nom ! Pour le pâtissier, les expériences internationales se multipliaient au fil des démonstrations et des ouvertures de restaurants à l'étranger, en Asie principalement.

Cette révolution du dessert à l'assiette au restaurant a profondément marqué la pâtisserie en général. Certes, celle de boutique connaît des contraintes inconnues de ceux qui exercent au restaurant, elle n'en a pas moins exploré des voies désormais plus créatives, suivant en cela l'exemple de Gaston Lenôtre. C'est le chemin qu'ont choisi de suivre Sébastien Dégardin et son épouse Sandrine. D'abord, dans une pâtisserie de quartier du 12<sup>e</sup> arrondissement, La Muscadette, puis dans le beau décor de la Pâtisserie du Panthéon, l'une et l'autre à Paris. Ces expériences si diverses, et si différentes, ont permis au pâtissier d'avoir une approche très personnelle des classiques, le « Millefeuille surprenant » en est une preuve. Par ailleurs, il n'oublie pas que la pâtisserie peut aussi être salée, et offre un beau choix de ces spécialités, ce qui ne peut me laisser insensible.

---

Sébastien Dégardin

Pâtisserie du Panthéon, 200, rue Saint-Jacques, Paris 5<sup>e</sup>

[www.sebastien-degardin.com/maison-degardin/](http://www.sebastien-degardin.com/maison-degardin/)