

# marie claire

N° 466 - DÉCEMBRE 2013/JANVIER 2014  
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

# Maison

## L'hiver, c'est chic

### Vive la fête

Plus de 100 cadeaux  
qui font mouche

Un Noël qui étincelle

Des décors cuivrés et irisés

Néons et pampilles

### Scènes d'intérieur

Le chalet de rêve  
de Cendrine Dominguez

Un loft deux en un à Londres

Un atelier extravagant  
en Australie

Une demeure délirante  
en Louisiane

L 15794 - 466 - F: 4,80 € - RD





# Trendy tradi

Puits d'amour, Mont-Blanc ou mussipontain, Sébastien Gaudard est le gardien des monuments de notre pâtisserie nationale. Non content de nous les faire redécouvrir, il nous apprend aujourd'hui à les réussir.

Par **Adeline Suard** Photos **Jérôme Galland**

**R**angés par couleurs, en dégradés de blanc à la crème, de jaune au citron et de noir au chocolat, les gâteaux sont alignés comme à la parade. La pâtisserie parisienne de Sébastien Gaudard ne désemplit pas. Le quadragénaire qui succéda à Pierre Hermé chez Fauchon et lança le Délébar au Bon Marché en 2003, affiche aujourd'hui sa volonté de "faire renaître la pâtisserie plutôt que de la revisiter". Dans son boudoir bleu poudré tapissé de miroirs au mercure piqués, décoré de suspensions 1900, d'un carrelage en carreaux de ciment et d'une caisse enregistreuse des années 60, il rend hommage aux classiques du genre. Othellos, forêts noires, millefeuilles, éclairs, ici point de verrines garnies de mélanges improbables. "Ce qui me séduit c'est la simplicité, explique Sébastien Gaudard. Être branché c'est prendre le risque d'être débranché. Mon exotisme à moi est dans la proximité, géographique et culturelle." Nonnettes, visitandines, kougloufs, puits d'amour : les noms sur les étiquettes racontent des histoires oubliées et leur re-découverte ajoute au plaisir de la dégustation. Intarissable lorsqu'il parle du mussipontain inventé par son père, il rend à sa manière hommage au petit garçon qui jouait avec les boîtes de poudre d'amande dans l'arrière-boutique de la pâtisserie familiale à Pont-à-Mousson. "Je cherche à reproduire les saveurs qui font partie de la mémoire collective française en choisissant les meilleures matières premières possibles." Désireux de faire partager son savoir et son goût pour les plaisirs d'antan, Sébastien Gaudard propose aujourd'hui des cours de pâtisserie qu'il donne avec Cyril, son chef, dans l'atelier installé dans l'arrière-boutique. Et le plaisir de réaliser des doigts de fée comme ceux présentés dans de jolies boîtes en fer-blanc n'a d'égal que le plaisir de les déguster.





Sébastien Gaudard réenchante les classiques.



*Cake au citron*











Le décor renoue avec les codes de la pâtisserie à l'ancienne.

*Kouglof*





(making of)

# L'envers du DÉCOR

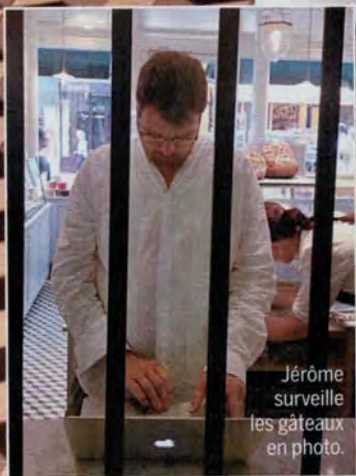
Adeline Suard n'est pas seulement rédactrice en chef adjointe, elle est aussi très gourmande. Alors quand elle réalise un reportage chez le talentueux pâtissier Sébastien Gaudard, c'est jour de fête. Quoi de plus beau qu'une main roulant doucement la pâte ou qu'une poche à douille maniée au millimètre près ? Avec notre photographe Jérôme Galland, elle en est restée baba.



Adeline au pays des merveilles.



Jérôme et Sébastien parlent aux meringues.



Jérôme surveille les gâteaux en photo.



Les jolies vendeuses Zeljka et Mélanie.

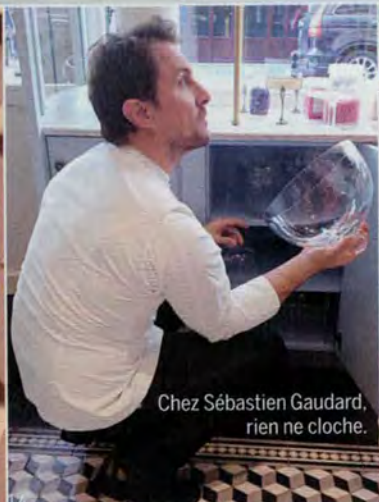


Ça roule pour les croissants.



Sébastien Gaudard.

Adeline sent que l'heure du goûter approche.



Chez Sébastien Gaudard, rien ne cloche.



Aurélienne trace un cœur de pâte.

