



« FRUITS », premier livre de Cédric Grolet

Le 26 octobre 2017, Cédric Grolet chef pâtissier de l'hôtel Meurice à Paris présente son premier

livre de recettes intitulé **FRUITS**, paru aux éditions **Alain Ducasse**.

Cédric Grolet, jeune trentenaire formé chez Fauchon, intègre la brigade du Meurice en 2011. De la noisette au St-Honoré, du Rubik's Cube aux fruits sculptés, ses créations font succès. Il vient d'être élu Meilleur Pâtissier de restaurant au monde lors du congrès des Grandes Tables du Monde.

✕ « J'ai commencé la pâtisserie à 13 ans, auprès de mon grand-père qui avait un très grand hôtel dans lequel il faisait la cuisine », raconte Cédric Grolet. « Ce qui m'attirait, moi, c'était le sucré. J'ai donc commencé un premier stage en pâtisserie à 14 ans, ainsi qu'un CAP pâtissier de 2 ans. Écolier, je me souviens que je ne tenais pas en place sur ma chaise. La pâtisserie est parvenue à me faire gagner en maturité et m'a vraiment épanoui. Un épanouissement qui n'a eu de cesse de croître par la suite. Motivé par divers concours passés, j'ai signé pour deux années d'étude supplémentaires en m'engageant dans un BTM à Yssingeaux. Après, vient le moment du grand saut, je suis allé tenter ma chance à Paris.

Première étape de ce voyage initiatique : **Fauchon**. Une maison emblématique au sein de laquelle j'ai fait mes gammes auprès de 3 chefs extraordinaires qui ont influencé, chacun à leur manière, ma philosophie d'aujourd'hui : **Christophe Adam** m'a appris la créativité, **Benoît Couvrand** m'a apporté la structure et **Christophe Appert** m'a mené vers la folie, le dynamisme. Toutefois, au bout de cinq ans, je me suis dit qu'il était temps pour moi de voler vers de nouveaux horizons.



Cédric Grolet © Pierre Monetta

J'ai alors rejoint **Yannick Alléno et Camille Lesecq** au Meurice, à 25 ans. À leur départ en 2012, j'ai été propulsé au poste de chef pâtissier. C'est à ce moment-là qu'**Alain Ducasse** est arrivé, avec **Christophe Saintagne** à ses côtés, et qu'un tournant s'est opéré dans ma carrière. Alain Ducasse, fort de son identité très marquée, avait les clés de ma réussite. « Arrête de faire de belles choses, travaille le goût », m'a-t-il dit. J'ai donc passé une année entière à me remettre en question

; ça a été la plus grande force de mon parcours. Christophe Saintagne me parlait tous les jours de saveur, d'assaisonnement, d'audace, d'association, de texture, etc.

Depuis son départ du Meurice, je travaille directement avec Alain Ducasse. Il sait qui je suis, me respecte et me laisse libre. C'est important pour moi d'en être arrivé là, mais je n'aurais pas pu le faire sans mes collaborateurs. J'ai derrière moi une équipe formidable qui travaille d'arrache-pied pour m'aider à tendre vers la perfection.

Aujourd'hui, ma philosophie est simple : je prends du recul, je dessine énormément et je réfléchis. Je pense en termes de saison, de forme et d'audace et je les associe pour concevoir mes desserts.



Les desserts de Cédric Grolet sont de ceux qui vous procurent une émotion inoubliable. Véritables fils conducteurs de sa pâtisserie haute couture, les fruits y sont travaillés pour révéler leur essence et leur puissance. Du croquis du chef au dessert photographié comme une oeuvre, on y découvre avec plaisir et fascination le processus de création de Cédric Grolet.

Sa démarche artistique commence sur une feuille blanche où il matérialise ses idées pour élaborer des pâtisseries à la frontière de la sculpture. Reproduction parfaite d'un fruit à peine cueilli, tartelettes ou gâteaux, à travers 100 recettes le chef met en valeur la richesse infinie de sept grandes familles de fruits.

AGRUMES

On apprécie leur fraîcheur et leur acidité qui nous rappellent les beaux jours. Cédric Grolet les sublime en baba, en tartelette, sculptés ou en éclair. Baba au citron jaune, Madeleines à la bergamote ou Éclair jasmin- orange nous enivreront.

FRUITS À NOYAU

Inutile de chercher un noyau dans les tartelettes abricot et pêche de Cédric Grolet, il n'y en a pas. En revanche, la ressemblance avec les fruits est frappante et il est certain que Tarte abricot-romarin ou Pêche au lait d'amande feront l'unanimité.

FRUITS À PÉPINS

Pommes, coings, poires, melons, à chaque saison son fruit à pépins. Avec ses

créations particulièrement esthétiques aux saveurs étonnantes, Cédric Grolet joue encore un peu plus avec nos sens à l'image de sa Tartelette pomme aneth ou sa Tomate cœur de bœuf d'un réalisme à couper le souffle.

FRUITS EXOTIQUES

Des pâtisseries à l'équilibre parfait, assaisonnées à souhait, hors du temps, pour une découverte au-delà des frontières : Éclairs avocat-coco, Tarte soufflée banane, verveine, citronnelle ou Saint-Honoré litchi argenté nous promettent un voyage gustatif exquis.

FRUITS ROUGES ET NOIRS

Incontournables des pâtisseries traditionnelles, les fruits rouges et noirs sont ici placés au centre de l'assiette.

Millefeuille aux airelles, Brioche framboise feuilletée et Pain perdu groseille : des créations aux saveurs qui marqueront à coup sûr les esprits des plus curieux.

FRUITS SAUVAGES

Le jeune Chef cultive sa différence en travaillant ces fruits trop souvent oubliés : Cookies figes, Sphère rhubarbe ou Pains raisin-vanille, des goûts détonants et addictifs.

FRUITS SECS & À COQUE

La gourmandise est au rendez-vous dans ce chapitre aux saveurs réconfortantes avec le cookies caramel cacahuètes, le Mont-Blanc et bien sûr la célèbre Noisette, pâtisserie signature du Chef.

Fruits

Auteur : Cédric Grolet

Photographe : Pierre Monetta

Paru le 26 octobre 2017 chez Ducasse Edition

Disponible en librairie au prix de 39€ et au format numérique au prix de 19,99€