

BONS BAISERS DE RUSSIE

Emmanuel Ryon, nouveau membre du Club des Ambassadeurs Cacao Barry, se confie à INSPIRATION et nous explique la création du Café Pouchkine, la première pâtisserie de luxe de Moscou.

INSPIRATION : Emmanuel, nous voici au célèbre Café Pouchkine de Moscou. Pouvez-vous me dire comment vous êtes venu travailler en Russie?

ER : Avant le Café Pouchkine, j'ai eu la chance d'avoir une carrière très variée. J'ai commencé dans l'entreprise familiale avec mon oncle, puis, j'ai travaillé dans plusieurs pâtisseries en France et en Belgique avec quelques-uns des chefs pâtissiers les plus réputés d'Europe. J'ai travaillé, par exemple, avec près de quatre-vingt pâtissiers chez Wittamer à Bruxelles, et dans l'établissement de Philippe Segond à Aix-en-Provence.

C'est pendant qu'il travaillait chez Philippe Segond qu'Emmanuel a remporté le World Pastry Club en 1999. Et peu après, en 2000, il a obtenu son titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier.

En 2005, on m'a contacté et demandé de me rendre à Moscou pour ouvrir le Café Pouchkine. J'avais alors carte blanche et il a fallu que je m'occupe de tout, du début à la fin : choisir l'équipement, créer le « laboratoire », décider de la gamme de produits, assurer la formation du personnel. Puis j'ai reçu les clés de l'établissement et la mission de créer « la meilleure pâtisserie au monde ».

INSPIRATION : Pouvez-vous me donner une idée de l'envergure et des dimensions de cette entreprise?

ER : Il y a deux ans et demi que je suis à Moscou, et la pâtisserie a été inaugurée il y a un an et demi. Nous avons ouvert le restaurant Turando d'une capacité de 500 couverts où je dispose d'une équipe de quinze pâtissiers pour les desserts et de trente personnes au « laboratoire » pour s'occuper de la production. C'est un laboratoire entièrement neuf. Nous allons ouvrir un restaurant italien avec une autre équipe de quinze pâtissiers, et envisageons également d'ouvrir trois autres restaurants l'année prochaine.

Grâce au « laboratoire », nous fournissons des glaces à huit restaurants, produisant environ une tonne de glaces par mois. Il y a des activités de pâtisserie dans chaque restaurant, mais l'espace est de plus en plus restreint car nous devons faire de la place sur le devant du magasin. Par conséquent, nous préparerons plus de plats dans le





CACAO
BARRY
— Since 1842 —

2000
M5

Emmanuel Ryon

CACAO
BARRY
— Since 1842 —

« laboratoire » central. Nous proposons quarante-cinq variétés de petits gâteaux et biscuits dans le magasin. Il y a en tout près de deux cents produits, peut-être plus.

INSPIRATION : Où trouvez-vous votre inspiration pour autant de créations?

ER : Partout et dans tout. Dans les musées, les magazines, la mode, la rue... Même des décorations intérieures du Turando. Nous allions modernité et quelque chose d'un peu plus historique. Par conséquent, nous faisons beaucoup de créations fines et raffinées qui évoquent l'époque de Marie-Antoinette.

INSPIRATION : Renouvelez-vous souvent la gamme de produits que vous proposez à la vente?

ER : Nous modifions souvent les choses, nous remplaçons les créations par des articles qui sont plus complexes, plus raffinés. Nous faisons ces changements cinq fois par an et en 2008, la gamme va être modifiée d'au moins 30 à 40%.

Quand vous ouvrez une boutique dans un pays comme la Russie, vous ne savez pas ce qui va se passer ; nous étions la première pâtisserie de luxe. Nous commençons à mieux comprendre les goûts de nos clients, nous sortons des « classiques maison » et lançons de nouveaux produits.

INSPIRATION : Avez-vous remarqué une attirance particulière de vos clients pour certains arômes ou certaines formes?

ER : Certains produits ont connu un succès fulgurant : par exemple, le mille-feuille Napoléon. Il se compose d'une base de plusieurs couches de pâte feuilletée avec une crème pâtissière à la vanille, parfumée à l'orange.

Mais le but de notre travail est de réussir à éduquer les gens afin d'élargir leurs horizons. Nous voulons présenter de nouvelles saveurs, ici à Moscou, tout en recherchant des goûts qui seront appréciés à l'échelon international. Si nous agrandissons nos activités à l'étranger, il faudra que les saveurs conviennent à de nombreux pays.

Par exemple, nous pouvons nous inspirer des saveurs traditionnelles japonaises, les biscuits qui fondent quand vous les croquez, et laissent persister une saveur très moelleuse, mais pas trop sucrée.

Nous pouvons utiliser des ingrédients plus novateurs comme l'aloë vera. C'est donc un mélange d'environ 60% de traditionnel et 40% de nouveau.

INSPIRATION : En terme de chocolat, quel est celui qui plaît ici le plus à vos clients ? Le noir ? Le lait ? Le blanc ?

ER : Je dirais qu'ici, c'est plutôt le chocolat noir et le chocolat blanc. Nous faisons toujours des produits à base de fruits et notre gamme joue sur trois textures. Nous utilisons la liqueur de mandarine, la liqueur de vanille avec des textures lisses. Nous nous servons de pistaches, de cerises Morello avec les textures croquantes et d'autres avec des textures semi-liquides à l'intérieur.

Nous n'utilisons pas de ganache simple parce qu'il y a trop d'autres pâtisseries qui le font. Il faut nous démarquer.

INSPIRATION : Comment expliquez-vous le succès indéniable du Café Pouchkine ?

ER : Eh bien, en Russie, vous devez continuellement surprendre vos clients. Nous attirons une clientèle extrêmement huppée. Ils voyagent dans le monde entier et apprécient le luxe en France, en Espagne, au Japon. Ils vont partout et les consommateurs de luxe peuvent être des gens blasés. Ils ont tout, alors c'est à nous de les surprendre. Nous les surprenons par les couleurs, le design, les textures et les goûts. À Moscou, vous devez vraiment travailler sur le goût. Nous utilisons des saveurs très prononcées. Il peut y avoir un élément de subtilité, mais il faut que la base soit très riche.

INSPIRATION : Qu'est-ce que ça fait pour quelqu'un d'origine « européenne » de venir vivre à Moscou ?

ER : Moscou est une ville que vous adorez ou que vous détestez. Je ne crois pas qu'il y ait de juste milieu, et ce n'est pas facile à assimiler. La langue est difficile, et vous êtes dans un pays qui n'est pas encore très ouvert en ce qui concerne le tourisme.

Mais sous de nombreux aspects, c'est comme partout ailleurs. Il faut travailler dur, prouver vos capacités et démontrer qu'il y a des avantages à être là. Nous avons une équipe fabuleuse avec une majorité de femmes. 95% du personnel du « laboratoire » sont des femmes, et elles font un



travail remarquable. Au bout d'à peine un an, elles sont aussi douées que les pâtisseries en France. Elles apprennent très vite, mais vous devez avoir la capacité de diriger leur énergie dans la bonne direction.

INSPIRATION : Quand vous créez des produits, comptez-vous sur vos chefs pâtisseries pour transmettre les instructions aux autres employés?

ER : Oui, j'ai Mathieu Mandard qui travaillait au Georges V à Paris. Il était très enthousiaste en ce qui concerne sa venue ici, avec moi. Je crois que j'ai bien su lui vendre l'aventure ! Ensuite, nous avons été rejoints par Yohan Bexler qui travaillait chez Laurent Ledaniel.

Ils sont plutôt orientés sur la production ; alors dès que nous commençons à travailler sur de nouveaux produits, l'un d'eux a pour mission de donner des explications au personnel.

Il arrive souvent que deux d'entre nous travaillent à la recherche, et l'autre mette la production en route.

INSPIRATION : Comment arrivez-vous à équilibrer avec succès le rôle de chef pâtissier à la fois pour le magasin et le restaurant gastronomique?

ER : Je pense qu'il peut souvent y avoir un problème avec les restaurants, si le personnel n'a été formé que pour les activités de restauration. Certains n'ont pas de solide base technique en pâtisserie. Alors, une fois les règles de base en place, vous pouvez tout faire. Tenir un restaurant, une boutique, une chocolaterie. Pour moi, travailler au restaurant et travailler dans le magasin, c'est un peu du pareil au même.

INSPIRATION : Quels sont vos projets pour l'avenir ? Ont-ils un aspect international?

ER : Je crois que nous avons une marque qu'il serait très intéressant de développer, alors peut-être à l'avenir, nous pourrions parler de Londres, Paris, New York ou Tokyo. Je ne sais pas encore, mais les choses vont se développer au cours des trois ou quatre prochaines années.

Nous allons ouvrir quatre autres restaurants l'année prochaine, et peut-être une pâtisserie à l'étranger. Je suis tout disposé à passer cinq jours par mois à Paris, dix jours à Moscou, cinq jours à Tokyo, ce n'est pas un problème. En fait, ça sera très enrichissant du point de vue culturel, donc si tout va bien, nous nous orienterons dans ce sens.

INSPIRATION : Alors, avec votre passion pour la nourriture, quel est votre dessert préféré?

ER : Les éclairs à la vanille. Ils sont vraiment fantastiques. Nous travaillons sur deux textures pour les garnitures, et même le matin, quand j'arrive, après avoir mangé mon petit déjeuner à la maison, il faut que j'en mange un s'il en reste ! Mais j'aime tout, et c'est là que se pose le problème ! ☞

