



REPORTAGE

Café Pouchkine ou la gourmandise russe à l'assaut de Paris

Dessert citron.



Du café pris sur le comptoir au goûter, via la pause déjeuner, les rayonnages ne manquent pas d'attrait. Ici, le Prague, un biscuit au chocolat léger et juteux, créé à partir d'une marmelade de pommes anthonovka et d'une mousse légère au chocolat. Ou encore le petit gâteau roulé au pavot Tvorog : une pâtisserie composée d'un biscuit russe aux graines de pavot, d'une crème d'amande au pavot au miel d'acacia avec une compotée de fruits rouges de la Datcha accompagnée d'une chiboust au Tvorog (fromage frais russe). Ou encore, très très russe, le Médévick est une merveille de biscuit au miel de sarrasin et d'une confiture de lait Sgouchonkat

C'est en juillet dernier que le Café Pouchkine a pris place au rez-de-chaussée du Printemps Mode. La vitrine attire l'œil par ses tonalités grises aux dorures à la feuille, et le sol à damier en marbre et pierre respirant la belle maison. Le lieu, pourtant tout petit, prête à la pause gourmande entre son bar à chocolat qui dispose de six tabourets, faisant le pendant à la vitrine de pâtisseries à la beauté haute-couture renversante.

Le début d'une grande aventure annoncée. *Par Franck Lacroix.*

mélangé à une crème fraîche épaisse et légèrement acide Smetana. Un dessert à l'étonnant raffinement incomparable qui régale par ses parfums de lait et de miel et par sa texture toute en douceur réalisée grâce à de multiples couches superposées. Au total, ce sont 22 sortes de petits gâteaux, et quasiment autant de macarons, sans compter les tablettes et bonbons de chocolat qui attirent l'œil de la désormais très chic clientèle du Printemps qui peut également se régaler des petits pâtés aux champignons, au chou, à la viande (les pirojkis).

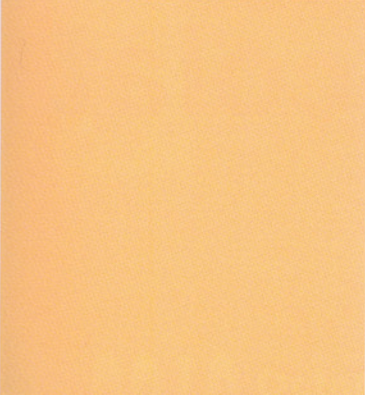
Emmanuel Ryon, Champion du monde 1999 et MOF Glacier 2000, s'est lancé dans cette aventure depuis 2006. Un

projet fabuleux qui a commencé à Moscou par l'ouverture du Café Pushkin (350 couverts) et du restaurant Turandot (500 couverts). À cela s'est ajouté le restaurant Casta Diva et le salon de thé pâtisserie Pushkin (50 places). Oui, vous avez bien lu : ce sont au total quelques mille deux cents repas minimum par jour dont il fournit les desserts avec sa brigade moscovite de 50 personnes. Il dispose pour cela d'un laboratoire de production tout neuf de 500 m², avec quelque trente portes de Koma. Un laboratoire qu'il a conçu, avec un personnel qu'il a formé, secondé par Johann Vaxelaire.

Aujourd'hui, cet ancien de chez Bellouet Conseil partage son temps



Emmanuel Ryon.



entre Moscou et Paris, dont le projet était déjà inscrit dès le début : « Ce qui est fabuleux, c'est que André Dellos, le propriétaire russe qui est à la tête de 7 restaurants à Moscou, m'a donné carte blanche; certes, il a d'abord fallu gagner sa confiance. Et tout Champion du monde ou Meilleur Ouvrier de France que je suis, j'ai dû faire une semaine de tasting avec chaque soir des figures imposées pour le lendemain. Reste qu'une fois embauché, j'ai eu carte blanche pour tout penser : de l'agencement du laboratoire à la formation du personnel, via la création des gammes ou encore des boîtages. C'est terriblement motivant et tellement enrichissant. Cela

demande une créativité permanente, d'autant que je continue à lui proposer de douze à quinze nouveaux produits tous les mois. En fait, la pâtisserie que nous proposons dans ses différents établissements repose sur plusieurs axes. Il y a les classiques russes, ou encore des desserts franco-russes, jusqu'aux roulés pavot concentrés de goûts russes, où je crée à partir des bases gustatives russes. Ce, sans oublier des créations pures comme le Volga aux deux textures; un biscuit très fondant et une crème très fondante à base de confiture de lait et de tutti frutti. En fait, je travaille sur des desserts goûteux et chics aux textures très intéressantes. Les Russes

ne sont pas trop sucrés mais ils aiment le fondant et le goûteux. Ils n'ont pas notre tradition de la pâtisserie boutique, ni la culture du dessert. Notre démarche a donc été de les attirer dans le salon de thé... pour qu'ils repartent avec des desserts. Cela fonctionne, et parfois, tout peut arriver. Un client rentre et commande 10 000 macarons, 200 petits gâteaux d'une sorte, ou encore un gâteau de mariage de 3 mètres de hauteur. » Reste que depuis le début de son aventure avec André Dellos, Emmanuel Ryon sait que le projet est de lancer une marque internationale à partir de la maison mère, le Café Pouchkine, une institution en plein cœur de

Moscou. Une semaine sur deux, il rejoint ainsi le laboratoire de 600 m² à Montreuil où la brigade de 12 personnes, dirigée par Jean Thomas Schneider (ancien chef pâtissier de la Tour d'Argent) duplique les gammes existantes pour Paris. Et vous l'aurez compris, Paris avec le projet d'une maison mère et d'un autre point de vente, n'est que le début d'une aventure internationale qui devrait rebondir à Londres et à New York.