

Le Parisien

(WEEK-END)

VENDREDI 16 NOVEMBRE 2018

Rappeurs des familles

**Rencontre avec Bigflo & Oli,
les gentils frangins du hip-hop**

**Quatorze jours
pour un gouvernement**

Récit

**Cinq sœurs
pour Louis XV**

Histoire

« Dans mon métier, la culture est une richesse »

RECETTE. La tarte du pâtissier Hugues Pouget est un délice de raffinement et de légèreté. Elle mérite qu'on se décarcasse!

Par Rémi Dechambre, photo Aimery Chemin, stylisme Chae Rin Vincent.

Avec un père professeur et une mère tapissière passionnée par les beaux-arts, ma vocation de pâtissier semblait quelque peu mal partie. Intelligemment, mon père m'a donc poussé à effectuer des stages pour voir si cette passion était bien ancrée en moi... Et ça n'a fait que confirmer ce qui était déjà, à mes yeux, une évidence. Cela n'empêche que, chez nous, la culture avait sa place. On allait voir des expositions à la villa Noailles, à Hyères (Var), toute proche de chez nous, et à Paris aussi. J'ai reçu un capital culturel qui est une richesse dans la pratique de mon métier. C'est utile, parfois, pour créer, mais aussi lorsque je fais des rencontres très variées dans le cadre du développement de mon entreprise.

Un dessert idéal après un repas riche

J'ai envie de dire aux jeunes gens que ce n'est pas parce qu'on se destine aux métiers de bouche qu'on ne doit pas s'intéresser à d'autres choses! Cette tarte

aux pétales de pamplemousse a été l'une de mes premières créations, lorsque je me suis lancé à mon compte. C'est un dessert idéal en cette saison où, après un repas riche, on est souvent demandeur de légèreté.

Pour la faire, j'utilise du pamplemousse bio de Corse. A la maison ou dans mes magasins, je réalise mes pâtisseries avec des ingrédients de saison les plus naturels possible. Parce qu'il est indispensable d'être certain de la qualité de ce que l'on mange, j'ai banni de mes recettes les colorants, les arômes et les additifs artificiels. Ma tarte est un peu compliquée à réaliser, mais on est récompensé quand on la déguste. Le croustillant de la pâte sablée (obtenu grâce à sa précuisson plus longue, et à moins haute température qu'on a coutume de le faire), la gourmandise de la crème d'amande, le peps du crémeux pamplemousse... Tout cela ajouté à la fraîcheur du fruit! En bouche, c'est une explosion de sensations qui en fait une tarte vraiment pas comme les autres! ■



Gourmandissime !

Hugues Pouget, 42 ans, a ouvert la pâtisserie Hugo & Victor, à Paris (7^e) en 2010. Outre ses créations, il y réinterprète des classiques, comme son irrésistible chou chantilly aux marrons. Présent à Séoul, Tokyo et Dubai, il a par ailleurs inauguré au cœur de l'hôtel Les Jardins du Marais, à Paris (11^e), un bar à chocolat, ouvert cet hiver. Il dirige aussi l'atelier et la création de la Maison Mazet, à Montargis (Loiret). hugovictor.com

Trois bouteilles pour le bon accord



UN BANDOL ROSÉ

Avec ses arômes d'agrumes et de fruits rouges, ce rosé varois se révèle gourmand grâce à une finale saline.
Domaine de la Bégude,
à partir de 17 €.



UN MOSCATO D'ASTI

Ce muscat se distingue par sa fraîcheur, sa vivacité en bouche et ses arômes de pêche et d'agrumes.
Domaine de Santo Stefano,
à partir de 12 €.



UN CHAMPAGNE

Hugues Pouget accompagne son dessert de ces bulles fines, vives, aux notes d'agrumes et de fruits rouges.
Champagne rosé Barons de Rothschild,
à partir de 58 €.