



A la rédaction de Bordeaux7, nous aimons bien le chiffre 7. Nous ne pouvions donc pas passer à côté de l'initiative des 7 Entremetteurs. Elle réunit sept pâtissiers, tous girondins, qui ce mercredi 7 décembre lancent officiellement le livre « Pâtissiers made in Bordeaux ». Le bouquin propose 49 recettes dans sept thématiques, chaque professionnel ayant proposé sa version des desserts.

Et pour rajouter un sept, le projet a mis sept mois pour voir le jour. Derrière cette histoire au chiffre porte-bonheur, il y a un homme : Cyril San Nicolas, installé rue Dufour-Dubergier, à deux pas de la place Pey Berland à Bordeaux.

Entre deux fournées de chocolats, il nous a reçus hier après-midi. « Au départ, les éditions Mines de rien m'avaient contacté pour écrire un livre », raconte-t-il. Plutôt que de se lancer dans l'aventure en solitaire, le pâtissier contacte plusieurs collègues et les convainc de le rejoindre dans le projet. Le professionnel souhaite que les droits d'auteurs soient reversés à une association qui vienne en aide aux jeunes apprentis. Les six amis signent.

Bénéfices pour les apprentis

« L'argent que nous allons récolter avec le livre va servir aux pâtissiers en formation qui préparent des concours. C'est peu connu du grand public, mais ces compétitions demandent un investissement financier important. Les candidats doivent acquérir des moules et acheter la matière première. » Pour préparer un concours, les apprentis font en moyenne dix montages. Chacun coûte entre 100 et 120€. L'addition à la fin n'est plus sucrée mais salée.

Le livre a été édité à 3 000 exemplaires, vendus chacun 20€. Plus d'un millier a déjà été écoulé en prévente. « Nous avons fait une campagne de financement participatif qui a suscité un réel engouement », explique Audrey Roit, cheville ouvrière du projet. De nombreux partenaires soutiennent depuis cette opération l'association.

Venons-en au contenu. Chaque professionnel a décliné un baba au rhum, un millefeuilles, une pâte à chou, un canelé de Bordeaux, une tarte, une confiserie et un souvenir d'enfance.

Illustrées avec les photos de Nicolas et Pascal Rabot, les recettes sont assez simples à réaliser. Pour les plus compliquées, les sept pâtissiers proposent des vidéos. Pour y accéder, il faut scanner avec son smartphone des QR codes.

« Avec ce livre, nous voulons aussi mettre en avant les chefs pâtissiers qui restent encore dans l'ombre des chefs de cuisine », dit Cyril San Nicolas.

Message visiblement reçu cinq sur cinq. Les 7 Entremetteurs ont été contactés pour aller promouvoir l'excellence de la pâtisserie française aux Etats-Unis l'an prochain. Ils planchent aussi sur un autre projet. •

Laurie Bosdecher

Photo : Loïc Aspa, Nicolas Longein, Cyril San Nicolas, Kenyout Salaldein, Luc Dorin, Nicolas Collobert et Christophe Sement, les sept auteurs de « Pâtissiers made in Bordeaux » ©Pascal Rabot

Où trouver le livre

Le livre des 7 Entremetteurs « Pâtisseries made in Bordeaux » est en vente dans les sept pâtisseries des auteurs de l'ouvrage. On peut aussi le trouver à la librairie Mollat, à la librairie de la Comédie place de la Comédie à Bordeaux et dans les boutiques France Loisirs de la Gironde. Trois séances de dédicaces sont programmées en décembre : le 9 de 17 à 19h à France Loisirs Bordeaux, le 10 de 17 à 19h à France Loisirs Mérignac et le 14 de 16 à 18h à France Loisirs à Biganos. Il est aussi possible de commander le livre sur le site de la maison d'éditions : editionsminesderien.com