

FRANÇOIS PERRET

Chef pâtissier du Ritz Paris
et **ÉRIC NEBOT**

The Chef in a
TRUCK

La fabuleuse odyssée culinaire
d'un pâtissier français en Californie



Flammarion

The Chef in a
TRUCK

Textes : Éric Nebot
Recettes : François Perret sauf pp 60 et 78

Photos : © Bernhard Winkelmann / Flammarion
pour les pages 10, 16, 19, 21, 23, 25, 63, 70-71, 92-93, 107, 109, 126-127,
128-129, 144-145, 147, 151, 153, 155, 161, 163, 165, 167, 169

© Ashley Maxwell pour la page 61

© Pascal Shirley pour la page 79

Toutes les autres photos : © 2021 The Chef in a Truck

Conception graphique : Delphine Delastre

© Flammarion, Paris, 2021
N° d'édition : L.01EPMN001206.N001
ISBN : 978-0802-7188-4
Dépôt légal : octobre 2021
Tous droits réservés
www.editions.flammarion.com

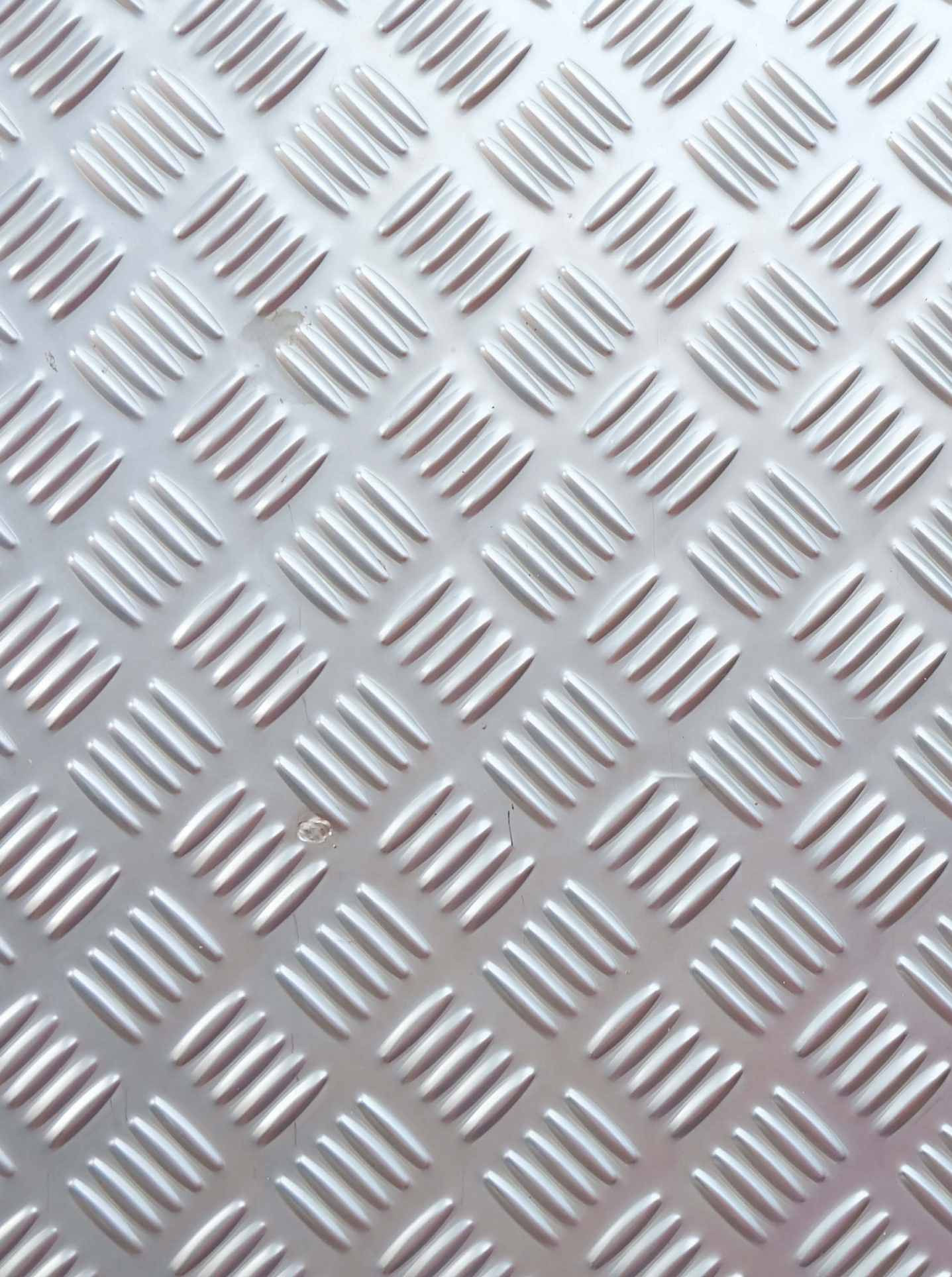
FRANÇOIS PERRET

Chef pâtissier du Ritz Paris
et **ÉRIC NEBOT**

The Chef in a
TRUCK

La fabuleuse odyssée culinaire
d'un pâtissier français en Californie

Flammarion



MA GRAND-MÈRE ET MOI, C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR ET DE GOURMANDISE 10

UNE RENCONTRE HORS NORME ! 15

ENTREMETS MADELEINE 18

MA CRÈME ANGLAISE 22

CAKE MARBRÉ 24

CIFLORETTE AU NATUREL, CRÈME FRAÎCHE DE BRESSE
ET SUCRE CASSONADE 26

NUAGE DE BRIOCHE DE LAIT SAUCE CARMEL 30

PAVLOVA MAIN DE BOUDDHA, RIZ AU LAIT CRÉMEUX
ET MERINGUE CROUSTILLANTE 34

LE DÉFI 38

LA CALIFORNIE 44

MILK JAR COOKIES 57

COOKIES CHOCOLATS, PÉCAN ET CARMEL
DE COURTNEY COWAN 60

LES DESSERTS AMÉRICAINS 68

LES DONUTS 68

CHEZ ROSE 75

AGNOLOTTI AU MAÏS DOUX DE JASON NERONI, DU ROSE VENICE 78

UNE MERVEILLEUSE GLACE 82

RÉINVENTER 90

FARMERS MARKET 114

LE GRAND JOUR APPROCHE 120

DERNIÈRE ÉTAPE 124

CARNET DE RECETTES DE FRANÇOIS PERRET 141

BABA AU WHISKY CRÈME FOUETTÉE 142

CARROT'CAKE EN FORME DE CAROTTE 146

COMME UN COOKIE 149

DONUTS CACAO FRAMBOISE 152

SALADE DE FENOUIL 154

S'MORE 156

TACOS ASPERGE 160

TACOS MAÏS 164

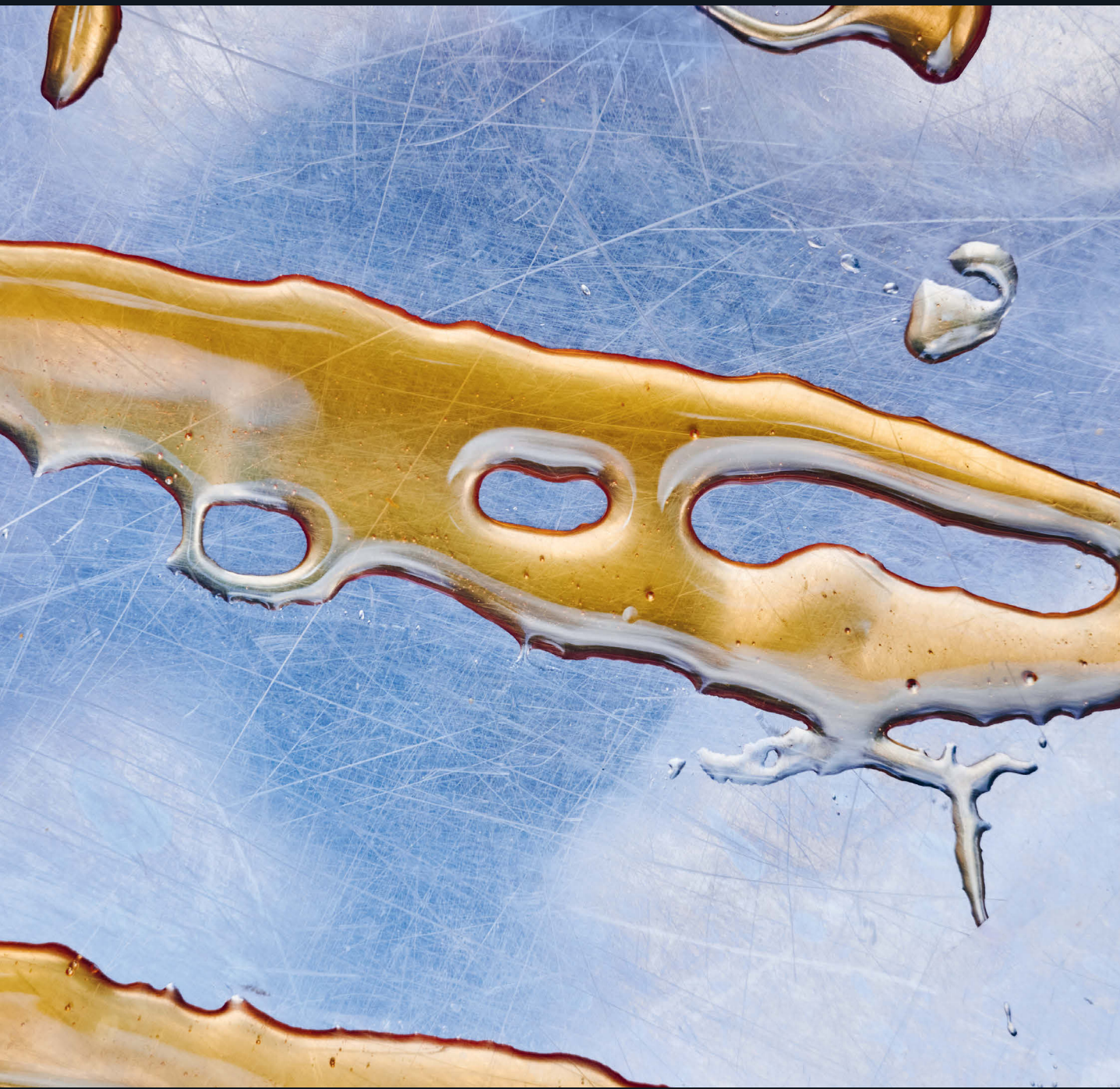
TACOS POIRE ET MIEL D'AVOCATIER 168

LE KUMQUAT 171

REMERCIEMENTS 172







MA GRAND-MÈRE ET MOI, C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR ET DE GOURMANDISE

*De l'amour transmis par le goût. L'amour du goût.
L'amour de transmettre, de cuisiner, de se régaler,
de discuter et de partager. La cuisine comme lien
indéfectible avec les autres, avec sa famille, avec moi.*

Éric Nebot

La pâtisserie a toujours été présente entre nous. J'ai appris très jeune à réaliser mon premier gâteau avec elle. Un gâteau au yaourt.

Très simple avec un moyen mnémotechnique infailible : 1/2/3/4

Le pot d'1 yaourt que l'on verse dans un saladier puis avec le pot vide :

1 pot de yaourt d'huile

2 pots de yaourt de sucre

3 pots de yaourt de farine

4 œufs

1 sachet de levure

1 pincée de sel (ne jamais oublier le sel, même pour la pâtisserie !)

1 zeste de citron

On mélange bien le tout.

180 °C pendant 45 minutes.

Et hop !

Son départ a créé un vide inimaginable. J'ai ressenti un besoin vital de le combler. Par la gourmandise. Comme si le goût était devenu un

vecteur de communication divin entre nous. Je suis parti vivre à Los Angeles en 2017. La culture culinaire de cette ville est très riche. Le climat offre des fruits et légumes de grande qualité, et ce, tout au long de l'année. On trouve également d'excellentes pâtisseries réalisées avec des ingrédients de bonne qualité. Ces pâtisseries sont gigantesques, généreuses. Belles. C'est volumineux et le goût est souvent au rendez-vous. Quand on sait déguster les bons endroits.

Expatrié depuis 4 ans, je suis les pâtisseries français sur les réseaux sociaux. Je fantasme souvent sur les visuels plus incroyables les uns que les autres qu'ils postent sur Instagram. Lors de mes déplacements en France, je programme avec délectation des dégustations. Et je suis souvent déçu par le goût, qui n'atteint que rarement la promesse que laissent entendre les visuels postés sur les réseaux. Rarement jusqu'à ce jour de mai 2018.







UNE RENCONTRE HORS NORME !

Le chef-d'œuvre de François Perret, sa Madeleine de Proust, témoigne de la magie mystérieuse de l'art de la pâtisserie. Un trompe l'œil, sa madeleine, fusionne le traditionnel et le moderne dans un sublime emballage. Alors que visuellement, cela ressemble en tout point à une madeleine traditionnelle, le génie de François Perret éclate au grand jour lorsque la fourchette en argent divise le gâteau en deux. À l'intérieur, en lieu et place de la pâte, on s'émerveille de l'amertume du miel de châtaignier, du croquant des amandes grillées, du biscuit de Savoie et de la douceur de la crème vanille.

En 2018, je tombe sur un article intitulé « Les Pâtisseries stratosphériques de François Perret ». Je lis, vois les visuels et cela devient une obsession qui me hante alors. Je dois les goûter. Vite. Je profite d'un séjour professionnel pour me rendre au Ritz Paris. Et je commande tous les desserts. Toute la carte. Toute. La madeleine a laissé un impact chez Marcel, mais les sensations nostalgiques qu'elle laisse dans son sillon submergent toutes les générations. En France, chacun à sa propre image d'enfance de ce gâteau et dans chaque bouchée de cet entremets se cache un souvenir qui raisonne en vous pour longtemps. La madeleine, l'entremets marbré, la meringue vanille, la barquette caramel, le dessert à l'assiette à la vanille, le dessert à l'assiette au chocolat et... des fraises au sucre.

Je souhaite m'attarder sur ce dernier dessert. Des fraises au sucre. Les souvenirs d'enfance reviennent. La brise fraîche de la mer qui se transporte jusqu'à travers la campagne. L'odeur des herbes fraîches se mélangeant dans mon nez pour créer un arôme à jamais ancré dans

mon esprit. Chaque fois que j'allais rendre visite à ma grand-mère pendant les mois d'avril à septembre, la saison des fraises, je me précipitais avec enthousiasme à ces déjeuners pour le vrai trésor de mes visites : des fraises avec du sucre et de la crème ! Y a-t-il eu dessert plus simple, mais aussi satisfaisant ? Je me rappelle d'un après-midi de printemps ensoleillé alors que je dévorais les fraises, ma grand-mère m'avait pris à part pour m'expliquer la raison scientifique pour laquelle il fallait rajouter du sucre en poudre sur les fraises. Même sur les meilleures fraises du monde... Il y a une raison ? L'unique raison à mes yeux était parce que c'était délicieux ! Mais en réalité, j'appris ce jour-là que la gourmandise peut rencontrer la science... On met du sucre sur les fraises pour créer un sirop... L'intérieur des fraises contient de l'eau mélangée à des sucres naturels, l'ajout de sucre sur elles génère un processus d'osmose par lequel l'eau, concentrée dans le jus de fraise, est absorbée à l'extérieur du fruit, lui donnant un aspect plus sucré et plus sirupeux, apportant de la texture.



CAKE MARBRÉ

Vous serez surpris par sa légèreté. Dans la recette, vous pouvez le glacer au chocolat, mais il sera encore meilleur sorti du four, sans être imbibé et sans glaçage, mais si vous voulez le conserver il faudra le glacer. Cette recette est clairement une de mes préférées ! Bonne dégustation ;-)

POUR 1 CAKE

PRÉPARATION 1 HEURE SANS LES TEMPS DE REPOS NI DE CUISSON * CUISSON 1 H 30 *

REPOS QUELQUES HEURES * DIFFICULTÉ FACILE

INGRÉDIENTS

Pour l'appareil à cake

120 g de beurre doux
300 g de sucre
2 g de vanille en poudre
2 œufs frais
4 g de fleur de sel
210 g de farine T45
6 g de levure chimique
(soit ½ sachet)
200 g de crème Fleurette

Pour l'appareil à cacao

60 g de cacao

Pour le sirop d'imbibage

250 g d'eau
15 g de rhum brun
450 g de sucre semoule

Pour le glaçage

750 g de pâte à glacer brune
250 g de chocolat à 70%
125 g d'huile de pépin de raisin

Préparez les appareils à cake

Beurrez votre moule à cake. Mélangez le beurre, le sucre, la vanille en poudre et le sel dans le bol d'un robot. Incorporez les œufs sans arrêter le robot. Cornez puis ajoutez la farine et la levure chimique tamisées. Versez aussitôt la crème Fleurette. Veillez à ce que le mélange soit homogène et lisse, puis divisez cette pâte en deux masses égales. Ajoutez le cacao dans l'une d'elles. Préchauffez votre four à 145 °C. Mettez les deux appareils dans des poches à douilles et garnissez le moule en alternant chocolat et vanille. Faites un trait de beurre au milieu de votre cake et enfournez pour 1 h 30 en surveillant la cuisson.

Préparez le sirop

Mélangez les ingrédients et portez à ébullition.

Préparez le glaçage

Faites fondre au bain-marie à 45 °C l'ensemble des ingrédients. Mixez puis passez au chinois. Réservez ce glaçage.

Montage

Démoulez le cake directement à la sortie du four puis imbibe chaque face de sirop à l'aide d'un pinceau. Filmez encore chaud puis mettez au frais quelques heures avant de le glacer.



**Vivant à 10 000 km,
je propose un défi à François.
Lâcher ses cuisines
du Ritz Paris pour venir
faire le tour de Los Angeles
en food truck avec comme
objectif de venir goûter
les classiques de la Cité
des Anges, pour mieux
les revisiter et faire
déguster ses versions
des tacos, donut et autres
cookies au passant de Down
Town L. A ! François doit
dire au revoir à ses troupes
et c'est parti, direction
LOS ANGELES !**



