

GASTRONOMIE

Devant la façade pistache de la Maison Gazelle, dans le 11^e arrondissement de Paris, une vieille dame marque un temps d'arrêt de plusieurs minutes. Comme hypnotisée par les doigts de la pâtissière qui virovolent de l'autre côté de la vitrine autour de la warka, l'équivalent marocain de la pâte phyllo, passée au laminoir et longuement étirée, avant d'envelopper une farce moelleuse à l'amande. Bientôt, une corne de gazelle apparaît. Mais ici, elle ne prend pas l'apparence d'un croissant de lune asphyxié sous le sucre glace. C'est un petit bijou de forme triangulaire, surmonté, sur la tranche, de décorations délicates déclinées en six parfums : fleur d'oranger, eau de rose, citron et cardamome, sésame et amande torréfiés, cacao et bergamote, noisette du Piémont.

A vrai dire, l'ensemble de la boutique-salon de thé (intérieur blanc épuré, mobilier design) évoque plus une joaillerie qu'une pâtisserie orientale figée dans un cliché exotique. Présentation soignée, monoproduit assumé, labo ouvert : la fondatrice franco-marocaine, Sara Boukhaled, 28 ans, maîtrise parfaitement les codes de la gastronomie branchée. On parle ici de « collection signature », de « rituel de dégustation », de « coffret sensoriel »...

Les prix sont à l'avenant : chacune des créations maison coûte 2,50 euros. C'est presque deux fois plus cher que dans une pâtisserie orientale lambda, mais l'expérience n'a rien à voir. « Certaines boutiques proposent des produits importés du Maghreb, qui passent ensuite un mois ou deux derrière une vitrine, en plein soleil, et sont bourrés de sucre pour faciliter la conservation, confie Sara Boukhaled. Elles utilisent de la purée de haricots blancs aromatisée aux extraits d'amande plutôt que de la poudre d'amande... Ici, tout est fait maison, avec des produits sourcés, et on ne garde rien plus de dix jours. »

Des amandes venues de l'Atlas
Avant de monter son affaire, Sara dégustait les meilleurs foies gras et truffes blanches pour des chefs étoilés. « A un moment, je me suis dit que la mise en valeur du terroir français était faite, tandis qu'on ne rendait jamais justice aux saveurs marocaines », explique-t-elle. Elle a donc longtemps burliné dans le royaume chérifien, prenant par exemple un mois pour dénicher la meilleure eau de fleur d'oranger, de Fès à Agadir, afin d'élaborer avec sa tante Fatema ses cornes de gazelle.

Sara fait partie d'une nouvelle génération bien décidée à tirer la pâtisserie orientale vers le haut de gamme. Ces pionniers sont le plus souvent des pionnières, jeunes, qui ont une double culture. Bien sûr, elles ne partent pas de rien. La pâtisserie marocaine Maymana, par exemple, créée dans les années 1980 et implantée depuis 2013 à Toulouse, près de la place Wilson, a montré la voie.

« Nous avons pris un virage il y a quinze ans en changeant nos grosses pâtisseries en mignardises, des petites bouchées moins roboratives qui permettent de goûter plus de pièces », dit en souriant Lamia Benchakroun, la fille de la fondatrice, qui gère la marque en France. Cornes de gazelle, makrouts aux dattes, briwattes au miel... l'ensemble



Cornes de gazelle de Tétouan. MAYMANA

La pâtisserie orientale se réinvente

Corne de gazelle aux six parfums, makrouts façon bouchée, éclair mêlant dattes et pistaches... Portées par une nouvelle génération de pâtissiers, les douceurs du Maghreb et du Moyen-Orient se font moins sucrées et plus haut de gamme

reste globalement classique, mais déjà raffiné, fabriqué artisanalement, sans colorants, additifs ou conservateurs, et avec les meilleures matières premières, comme des amandes venues de l'Atlas.

Ces nouvelles boutiques permettent de lever le voile sur une palette presque infinie de spécialités régionales. « L'expression "pâtisserie orientale" en elle-même ne veut rien dire, ce serait comme de parler de pâtisserie occidentale en mélangeant les Etats-Unis et la France », remarque Myriam Sabet, la fondatrice de la Maison Aleph. Devant sa minuscule boutique parisienne, proche de l'Hôtel de ville, dont le sol en mosaïque et les dorures évoquent élégamment l'art byzantin, elle parle d'« inspiration levantine » pour caractériser son travail.

Dans ses créations, par exemple, le miel qui imprègne la plupart des douceurs venues du Maghreb n'a pas droit de cité. On retrouve en revanche le parfum de la fleur d'oranger et de la rose, qui ont bercé son enfance en Syrie, quand elle dévorait les livres de cuisine de sa famille en cachette. Après plusieurs années de travail « sérieux » dans la finance, elle a fini par se lan-

cer. « Un jour, je voulais faire découvrir les desserts de ma jeunesse à des amis... mais j'ai eu beau faire le tour de Paris, je n'ai rien trouvé de bon. » Un CAP de pâtisserie plus tard, complété par des passages dans quelques grandes maisons (Ladurée, Potel et Chabot), elle propose ses propres douceurs... qui peuvent déconter les amateurs.

Le baklava, par exemple, est totalement réinterprété. En lieu et place de la gourmandise maousse noyée sous le sirop de sucre, elle propose des « 1001 feuilles ». Petits par la taille (3,7 centimètres de côté), ces carrés tarifés 2,50 euros l'unité sont grands par la saveur : notes beurrées, subtiles déclinaisons (notamment aux

Chez Maison Aleph, le miel n'a pas droit de cité. On retrouve en revanche le parfum de la fleur d'oranger et de la rose

amandes de Valence et à la fleur d'oranger) qui ensoleillent le palais. « Il y a tellement d'accords à trouver, s'enthousiasme Myriam Sabet. La fleur d'oranger et la rose sont connues, mais souvent galvaudées, car la qualité, ou le dosage, n'y est pas. Certaines saveurs sont moins évidentes, comme celles du cédrat, ou des associations fabuleuses : citron et cardamome, menthe et jasmin... Tout reste à faire ! »

Derrière le créneau marketing, il y a un projet sincère : réhabiliter une gastronomie souvent malmenée et déconsidérée. « Nous voulons faire découvrir nos pâtisseries à une clientèle qui en a trop vu dans sa jeunesse, et la faire découvrir à une nouvelle génération, qui parfois ne connaît même pas le nom des gâteaux », précise Fayçal Boucherit.

Ce Français de 38 ans s'est associé à un pâtissier algérien, Othmane Megnouche, pour créer Diamande, en 2011, une étroite boutique aux tonalités rose et blanc qu'on pourrait confondre avec un institut de beauté, près de la place de la Bastille à Paris. Lorsque les deux hommes passent les makrouts au four dans leur laboratoire, en sous-sol, une délicieuse odeur

de semoule et de dattes remonte jusqu'au Café de l'industrie, à une cinquantaine de mètres... et fait affluer les gourmands.

Avec ses pièces à partir de 1,30 euro et son approche décomplexée, Fayçal fait le choix de l'accessibilité. Mais l'exigence est la même, le logo Gault & Millau sur la vitrine en atteste. Ici, pas de friture ni de produits laitiers, des doses de sucre radicalement réduites pour ne pas saturer les papilles et des portions beaucoup plus petites. « Je me souviens d'un monsieur qui est passé pour le mariage de ses enfants. En voyant la dimension de nos gâteaux, il a dit : "Mais que vont dire les gens ?" En Algérie, il faut que la pâtisserie "remplisse l'œil". Mais, après avoir testé d'autres commerces, il est revenu chez nous ! »

Diamande anoblit les classiques, comme les cornes de gazelle recouvertes d'un soupçon de sucre glace (tcharek msaker) qui sont ici croquantes, moelleuses, et contiennent juste ce qu'il faut d'amande. Les créations maison, comme la douceur citron vert et basilic, un best-seller, sont tout aussi convaincantes.

Brownie au halva

Ces pâtisseries sont finalement à l'image de leurs auteurs : cosmopolites. Dima Al Hussein, née à Paris d'une mère algérienne et d'un père saoudien, réinvente par exemple les classiques hexagonaux dans son établissement chic, Tipana, qui vient d'ouvrir dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés. Son mont-blanc se pare de dattes, sa tarte au citron est surmontée d'une meringue parfumée à l'eau de rose et son éclair Méditerranée convoque dattes et pistaches... « J'ai toujours balancé entre trois cultures, explique la patronne. Chez nous, on pouvait aussi bien dîner d'un couscous que d'un pot-au-feu. Ce qui m'intéressait dans mon projet, c'est de m'appuyer sur la technicité française et le souffle créatif de la nouvelle génération de pâtissiers, pour valoriser de nouvelles saveurs. »

Chez Carla Rebeiz, la fondatrice de l'enseigne Eats Thyme créée en 2020 dans le centre de Paris, c'est cette fois le Liban qui bouscule la planète sucrée. Croissant au zaatar, brownie au halva, mouhalabie (flan libanais) dans une version chocolatée... la maîtresse de maison, une tornade blonde qui saute allègrement de l'arabe à l'anglais, au français et à l'allemand, croit fermement au métissage culturel.

« Pour la plupart de mes créations, je me suis fait accompagner par des chefs étoilés français, confie cette ancienne patronne du secteur bancaire qui a tout lâché pour monter sa marque. Nous avons des produits fabuleux, comme ce zaatar que je suis allée chercher dans une coopérative de femmes, au Liban, qui respecte une tradition vieille de plusieurs siècles. Mais nous avons aussi besoin de regards extérieurs pour aller plus loin. »

De fait, en savourant ses manaïches, des galettes tout juste sorties du four, nappées de mélasse de caroube ou de confiture d'abricots du monastère de Solan (tenu par des sœurs orthodoxes qui travaillent en bio, près d'Avignon), on ne sait plus trop où l'on se trouve... Et l'on pense à cet aphorisme de Jack London : « Ce n'est pas la destination qui compte, c'est le voyage. » ■

PIERRE HEMME

LES ADRESSES

Maymana

La maison, créée il y a trente-cinq ans, est une institution au Maroc, l'équivalent d'un Fauchon à Rabat. La boutique toulousaine, dirigée par Lamia Benchakroun, fille de la fondatrice, reprend les innovations qui ont fait son succès : de petites portions, présentées comme des mignardises, et des classiques aux goûts revisités régulièrement, notamment pendant les fêtes (Noël, ramadan...), comme cette gourmande corne de gazelle chocolatée.

9, boulevard de Strasbourg, 31000 Toulouse
Masmoudi
Cette adresse pionnière a fait sortir la pâtisserie traditionnelle des cuisines familiales tunisiennes il y a cinquante ans et s'est implantée en France à partir de 2014, en visant le haut de gamme et en se diversifiant (« bar à couscous », salon de thé). Petites bouchées, absence d'additifs, mise en avant des fruits secs : Masmoudi tient le pari de douceurs de qualité à prix serrés (15 euros les 35 cornes de gazelle).

9, quai du Lazaret, 13002 Marseille
31, cours Franklin Roosevelt, 69006 Lyon
Auchan Lobau, 127, boulevard Lobau, 54000 Nancy
106, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris
Diamande
Notre adresse coup de cœur. Moins chichiteuse que beaucoup de boutiques mais aussi moins chère, cette pâtisserie propose de petites merveilles pleines d'audace qui ne renient pas leurs origines algériennes. Il faut goûter par exemple la douceur citron vert et basilic, qui marie subtilement le moelleux de l'amande au croquant de la pistache.

4, rue Sedaine, 75011 Paris


Maison Aleph

Cette pâtisserie d'inspiration levantine ose tout. Des douceurs du Moyen-Orient, elle conserve les saveurs (fleur d'oranger, rose, subtilement dosées) et les textures. Quant à la forme, tout est permis. Flan, cake, florentin (sans miel, comme toutes les autres pâtisseries proposées ici)... On reste émerveillé par le knafeh, présenté en portion individuelle comme un gâteau chaud mêlant fromage, crème onctueuse et cheveu d'ange. Le tout parsemé de pistaches et parfumé à la fleur d'oranger.

20, rue de la Verrerie, 75004 Paris


Eats Thyme

Un lieu généreux (il nourrit même gratuitement ses livreurs!) qui donne un coup de fouet à la gastronomie libanaise. Ici, le halva s'invite dans le brownie, et le manaïche (une galette de blé) se pare de chocolat noir Valrhona. Bon et copieux.

44, rue Coquillière, 75001 Paris

ANDREA BRESCIANI

A. CALLIARI