

Tea-time par SÉBASTIEN BOUILLET à Lyon



Sébastien Bouillet, Julien Goulet et Mehdi Rachid Tahri.



« L'idée est de manger en s'amusant. »

Pour ce nouveau tea-time, direction Lyon. Nous sommes partis à l'assaut des rues pentues de La Croix-Rousse où se trouve la *Maison Bouillet*. Inutile de présenter le maître des lieux. Relais Desserts depuis dix ans, Sébastien Bouillet est l'un des pâtisseries les plus créatifs de sa génération.

Fraîchement rénové et embelli, l'établissement familial mélange les styles classique et contemporain, casse les codes de la boutique traditionnelle en bouleversant l'agencement, en faisant une large part au libre-service pour laisser les gens déambuler et découvrir les produits. Derrière la vitrine réfrigérée, des gâteaux au look très travaillé tels les sensuels *Rouges à lèvres*, des pâtisseries signature comme le fameux *Maca'Lyon*, l'*Odéon*... Et une gamme de gâteaux classiques enrichie, moins colorée, moins design.

Des goûts et des couleurs

Pour ce tea-time en compagnie de Sébastien Bouillet, le chef pâtissier nous invite à explorer les méandres de la gourmandise.

Et pour commencer, une pâtisserie haute en goûts et en couleurs. L'éclatant *Flamenco* réunit les saveurs du sud : framboise, poivron, huile d'olive d'Alexis Muñoz... « Alexis Muñoz est un jeune producteur d'huile d'olive hyper talentueux.

L'huile d'olive utilisée dans cet entremets est très puissante, très fruitée. »

S'il emprunte l'apparence du bâtonnet glacé d'une célèbre marque, ne vous y fiez pas : le B est une pâtisserie en forme de sucette, colorée et ludique. « *L'idée est de manger en s'amusant. »*

En bouche, l'association entre le moelleux du biscuit, la mousse kalamansi et le coulis fraises apporte de la mâche. Et, en trame de fond, toujours l'acidité et la fraîcheur que Sébastien Bouillet aime travailler. « *Le kalamansi est beaucoup plus parfumé et beaucoup plus doux que d'autres agrumes, il n'est pas trop acide. Quant à la fraise, elle vient amener de la douceur. »*

Astucieux, ce bâtonnet se déguste facilement, en mode nomade, en flânant dans les rues du quartier.

Des textures et des saveurs

Plus traditionnel, un *Ardéchois* nous transporte au cœur des saveurs de la forêt avec son cassis et ses marrons. « *Le marron est un produit régional présent tout le long de l'année en boutique, les gens l'apprécient et en redemandent. »* Jeu des textures entre le sablé coupé en biseau, le biscuit moelleux au cassis, la chantilly et la crème de marron ; jeu des saveurs entre l'acidité du cassis, la douceur de la chantilly et la rondeur du marron.

Et pour finir, une *Tarte au citron* : un grand classique qui a fait ses preuves... et même plus. Zestes, peau, pulpe... Sébastien Bouillet utilise tout dans le fruit pour réaliser la compotée qui recouvre la pâte sucrée. « *Le fait de tout utiliser apporte un peu plus d'acidité* ». Une acidité contrebalancée par la douceur de la meringue. Un parfait équilibre, ni trop acide ni trop sucré.

Le tour du quartier

Si votre préférence va à un tea-time aux saveurs d'antan, Sébastien Bouillet réserve encore quelques surprises. Juste à côté de la *Maison Bouillet*, se trouve *Goûter*, une boutique rétro, dédiée aux gâteaux de notre enfance, qui a ouvert ses portes au printemps dernier. Tartes, gâteau basque, cakes au centimètre, madeleines, financiers, grosse brioche, viennoiseries... Chaque nouvelle fournée est annoncée par le retentissement d'une cloche située dans la rue...

Pour clore cette balade gourmande, le chef pâtissier suggère un détour du côté de sa [Chokola]terie à quelques mètres de là. Les fans de chocolat y seront comblés.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.
REPORTAGE PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.