

**Jérémie Bousseau** Anne de Bretagne\* \* à La Plaine-sur-Mer (44)

## PUISSANCE DES GOÛTS ET DÉLICATESSE DU VISUEL

À 39 ans, Jérémie Bousseau est chargé depuis plus de onze ans de la partie sucrée de l'hôtel-restaurant Anne de Bretagne. Il y réalise des desserts graphiques aux goûts francs avec pour ambition de créer un moment de dégustation unique, le bouquet final d'un repas gastronomique exceptionnel.

**À** 4 ans, assis devant le four du boulanger de quartier avec sa classe de maternelle, Jérémie Bousseau a su qu'il voulait devenir boulanger. Né à Cholet, il fait son CAP Pâtisserie en Vendée et c'est pendant son année complémentaire en boulangerie, auprès d'une collègue, qu'il découvre le travail de la pâtisserie en restauration. Il se dirige donc vers un Bac pro Pâtisserie, Chocolaterie, Glaceries et Confiserie qu'il réalise dans un restaurant étoilé de l'île de Ré. « J'ai découvert un univers de création illimité dans lequel il faut sans cesse se renouveler. » En 2005, il rejoint le Relais Bernard Loiseau à Saulieu où il apprend la précision et l'exigence, mais aussi la gestion des équipes, la création des plannings et l'intégration de nouveaux collaborateurs. Arrivé en tant que commis, il en repart en 2011 sous-chef pâtissier et responsable de production de la chocolaterie : « J'ai connu 4 chefs et j'ai travaillé 3 ans auprès de Benoît Charvet grâce à qui mes desserts sont devenus plus fins et plus visuels. »

### ■ RETOUR À L'OUEST

En quête d'un poste de chef et souhaitant revenir dans sa région, il intègre les équipes de l'hôtel-restaurant Anne de Bretagne. Cinq ans après son arrivée, l'établissement est racheté par le chef Mathieu Guibert. « J'ai assisté au renouveau de la maison et à l'augmentation du niveau. J'ai eu la chance d'avoir carte blanche dès le début sur la création des desserts. C'est grâce à cette confiance du chef que je me donne à fond. » Son travail a évolué en parallèle de la taille de son équipe, puisqu'il y a 11 ans, il était seul avec un apprenti et qu'aujourd'hui, son équipe est composée de 8 personnes à l'année.

### ■ DÉTAILS ET PRÉPARATION

Heureux dans cette maison face à l'océan, il développe avec exigence son style de pâtisserie : maîtrisé et délicat. « Mon objectif, que l'on ne s'ennuie jamais, que cela soit un

jeu jusqu'à la dernière bouchée et qu'à la fin, le client ne demande qu'une chose : encore un ! » Dans son processus de création, il part du goût d'un produit et cherche à le sublimer en ajoutant des épices, comme le piment d'Espelette pour casser le côté sucré, des herbes pour apporter de la fraîcheur, ou des agrumes pour le donner du pep. « Je veux faire saliver grâce à un dessert gourmand, frais et léger. » Il s'appuie sur des croquis et les améliore jusqu'à trouver un design qui ait l'air complexe mais qui soit simple à réaliser et à déguster. « Je veux que le dessert soit explosé pour que le client mange tout ensemble. Chaque partie doit être bonne mais c'est le mélange des éléments qui doit être incroyable. » Ses desserts sont très structurés. « La seule matière où j'étais bon à l'école était la géométrie donc je m'en sers aujourd'hui ! Je dessine mes gabarits et je réalise mes emporte-pièce. Il n'y a que comme ça que je sais que les gens auront des choses qu'ils n'ont jamais eues ailleurs. » Parmi les quatre desserts à la carte, on retrouve sa signature, un dessert en forme de petit arbre dont l'aspect et les goûts évoluent en fonction des 4 saisons. Cet hiver, il a choisi le chocolat, une matière qu'il affectionne particulièrement. « Ce que j'aime dans le chocolat, c'est qu'il est à la fois solide et fragile. » Jamais à court d'idées, ce chef pâtissier volontaire et enthousiaste aime maîtriser les techniques. Il suit régulièrement des formations pour parfaire ses connaissances, notamment sur les technologies ou la cuisine vegan. « Nous ne faisons plus un service sans demande de sans gluten ou de sans lactose, donc il faut s'adapter, travailler des nouvelles recettes, sans œufs ni beurre. Cela demande de



Photo © A.E. Thion

repenser sa pâtisserie et je vois ça comme un nouveau challenge. »

### ■ LE BONHEUR EST DANS L'ÉQUIPE

Positif, toujours de bonne humeur, le chef pâtissier amène une ambiance détendue dans le laboratoire pendant la production. « J'aime les taquiner, les titiller mais je suis également assez paternaliste, je les soigne s'ils se blessent, j'adapte les plannings en fonction de leurs contraintes familiales. Je suis là pour eux, autant qu'ils sont là pour moi. » Au moment de l'envoi, la concentration et l'exigence sont de mise. « C'est ce doux contraste qui fait notre équilibre chaque jour. »

■ Clotilde Roux

### J'AIME/J'AIME PAS DE JÉRÉMIE

**Sa table de prédilection** : le Château de Maubreuil

**Son livre de chevet** : *L'Encyclopédie du savoir relatif et absolu* de Bernard Werber

**Son produit préféré** : le combava

**Le produit qu'il déteste** : le cumin

**Sa pâtisserie préférée** : la tarte au yuzu meringuée

**Ses hobbies** : le cyclisme

## BERGAMOTE EN CRÉMEUX ET MARMELADE ACIDULÉE

J'adore les agrumes et particulièrement la bergamote à la fraîcheur acidulée. Le cube blanc trempé dans un enrobage de chocolat vegan est garni d'une marmelade aux agrumes et bergamote. On le surmonte d'un élément composé de pain de Gênes, d'une crème de bergamote et d'une ganache au thé Earl Grey en petites fleurs. On encadre le tout d'une tuile croustillante comme un tipi. On dépose une quenelle et des lianes de « guacanille » (mon guacamole à la vanille), puis un sorbet au bergamocello (ma liqueur à base de limoncello fait maison et de bergamote). C'est un dessert très léger car la fraîcheur de l'alcool acidulé équilibre le gras de l'avocat.



## CHOCOLAT EN CRÉMEUX AU WHISKY EDDU

Il s'agit de la version hiver de mon dessert signature. En base, nous avons un sablé au chocolat Xocopili de chez Valrhona à la fleur de sel et aux épices, une fine couche de caramel mou aux fruits secs (noix, pruneaux et sarrasin torréfié), une couche de crème brûlée à la mandarine, une fine couche de chocolat et enfin un crémeux chocolat Guanaja au whisky Eddu (100% sarrasin, fabriqué en Bretagne). Le dernier étage est une tuile craquante au chocolat. L'arbre emblématique et la petite maison sont en chocolat découpé à la main, au cure-dent. Enfin, nous avons des points de glaçage au chocolat et à la crème de mandarine pour lier le tout, et sur le côté, un macaron noir à la mandarine. Dans ce dessert, le whisky parfumé rehausse le goût du chocolat et apporte de la longueur en bouche.

## CRÉMEUX ET SORBET À LA GRENADE

Quand le parfum de la pistache verte est mêlé à l'acidulé de la grenade, seul un bitter comme le cédrat peut équilibrer le tout. Au-dessus et en dessous de la tuile rouge en trapèze, nous avons 2 petits montages avec un biscuit pain de Gênes à la pistache, un Namelaka Valrhona à la pistache et une gelée de jus de grenade. Le montage du dessus est posé sur un sablé amande et chocolat vegan en forme de triangle, agrémenté de grains de grenade. Celui du dessous est recouvert de Namelaka pistache et de pistaches et graines de courge caramélisées, comme des chouchous. Sur le côté, on a une quenelle de sorbet 100% grenade et un cube Namelaka pistache et coulis de grenade. Le tout est servi en salle avec un coulis de gin au cédrat confit.



## CROQUANT-CROUSTILLANT AUX DEUX MÛRES

J'ai voulu mettre en valeur la mûre, un de mes fruits rouges favoris. Pour donner une impression de suspension, la tuile est posée sur 3 petits supports en chocolat vegan au lait d'amande. Sur le dessus, on réalise avec des douilles de différentes tailles un nuage avec des points de ganache montée au laurier, qui apporte des notes végétales très fraîches. On pose les mûres fraîches et des mûres blanches séchées, aux notes d'abricot sec, et des feuilles d'agastache. Au centre de la tuile, une rose en sorbet mûre, faite à la main pétale après pétale, est posée sur un fin sablé en pâte sucrée amande et une marmelade de pêches de vigne, moulée, puis trempée dans le chocolat vegan.



## POIRE DOUCEMENT CUITE AU JASMIN

J'utilise les notes florales du jasmin pour révéler la maturité et le fruité de la poire. Dans l'assiette, un grand tube en tuile est garni d'un siphon poire au jasmin, d'un crémeux amandes et d'un crumble aux épices. On y dépose une poire en chocolat blond Orelys (Valrhona) découpée au cure-dent et surmontée d'une écume de Kremmig (crème de Lambig). En bas, nous avons deux meringues Lambig sur une marmelade de poire, préalablement congelée puis trempée dans le chocolat blond pour faire une coque. À l'avant, on a le fruit à 100% avec ce morceau de poire pochée au sirop au jasmin et une gelée de poire. Il faut manger tous les éléments ensemble !

## COING EN PÉTALES

*Crémeux de cannelle cassia, glace au macis, calicoings croustillants*

Le coing est très régressif pour moi car il me rappelle les confitures de mon enfance. On réalise trois « calicoings » dont la base est un crumble croustillant enrobé, composé de dés de calicoings, de billes de perles croustillantes de chocolat blond et de dés de sablé croquant. La partie onctueuse est une recette de calisson dans laquelle on remplace le melon par le coing. On termine par un fin glaçage royal. On dépose dans l'assiette deux quenelles de crémeux de cannelle cassia et une glace au macis, au goût suave et citronné. La rose en lamelles de coing cuites à basse température repose sur une marmelade de coings, préalablement enrobée avec du chocolat blond. On finalise par une décoration en sucre tiré et des pétales de capucine.



Photos © A.E. Thion