



A la boulangerie-pâtisserie Seize heures trente, un seul type de boîte en carton est utilisé.



Marion Juhel, 36 ans, devant sa pâtisserie à Rennes, le 8 octobre.

Il est 7h30 à Rennes et les rues s'éveillent à peine. Mais derrière les vitres du laboratoire de la boulangerie-pâtisserie Seize heures trente, l'activité bat déjà son plein. Alors que les boulangers préparent la prochaine fournée, Marion Juhel, la patronne, nappe un pudding de caramel tandis que des cakes et des rangées de macarons, d'entremets et de mille-feuilles rutilants attendent de rejoindre les vitrines de la boutique encore endormie.

A priori, rien de surprenant. Sur la devanture pourtant, le mot « responsable » côtoie les termes « plaisir » et « gourmand ». Sur le trottoir, un imposant vélo-cargo s'apprête comme chaque jour à livrer la boutique plus centrale où Seize heures trente est née en 2018 avant d'investir cette nouvelle adresse il y a un an. « Il n'était pas question d'ajouter une camionnette et des émissions carbone dans les rues », explique Marion Juhel, 36 ans. Cette ingénieure spécialiste du bois est très vite revenue

à ses premières amours en se formant à la pâtisserie avec l'idée « d'articuler son projet et les valeurs du développement durable ».

Elle a conçu sa gamme en faisant la part belle aux gâteaux de voyage : cakes, financiers, cannelés. Fidèles

compagnons du goûter auquel invite le nom des lieux, ils se conservent plusieurs jours et à température ambiante. Ses créations mettent à l'honneur les richesses du terroir local comme la farine de sarrasin du Moulin de la fatigue, le très

aromatique beurre du lait de vaches froment du Léon ou les fruits et plantes de maraichers du coin. Les propositions évoluent au rythme des saisons. En ce début octobre, le Jourdain trône en vitrine. Il allie une pâte croquante aux amandes, un

crèmeux infusé aux feuilles de figuier, des figues fraîches et un confit de fraises réalisé plus tôt dans la saison avec des fruits mûrs à point.

#### Cake reconfortant

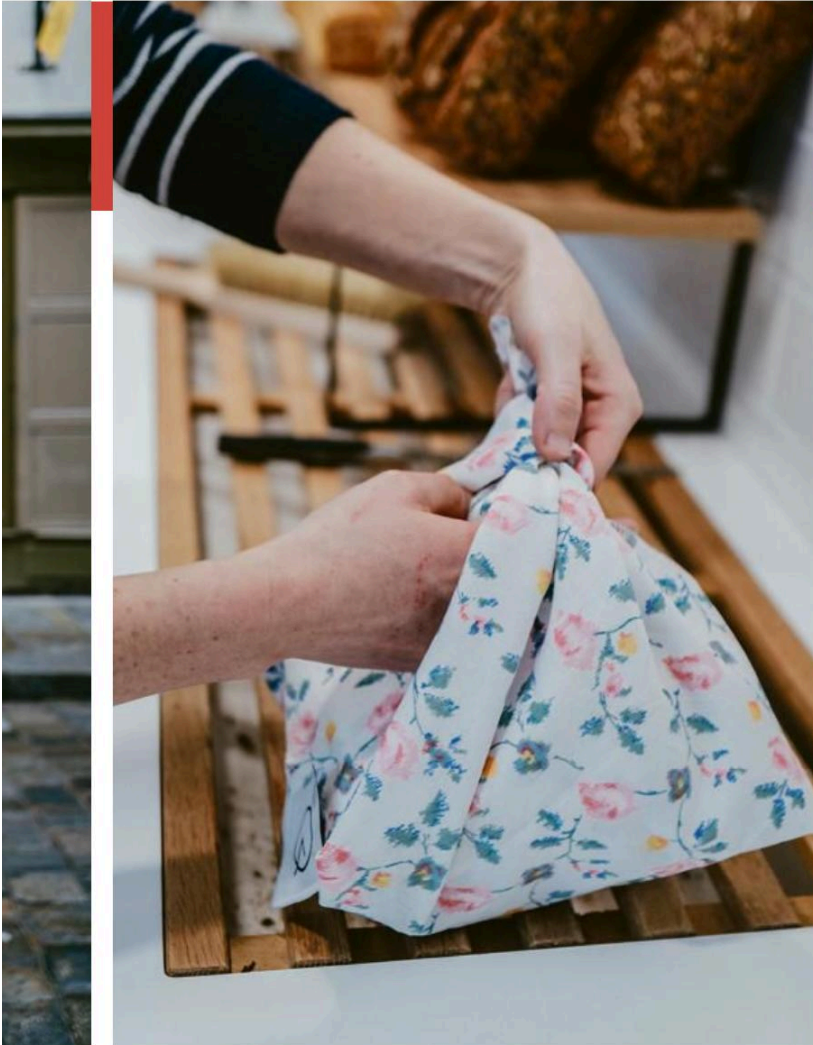
Jaunes et blancs d'œufs en bidon, colorants et autres ingrédients industriels pré-transformés sont exclus. Les déchets sont réduits au maximum. Queues de fraises et pétales de rhubarbe sont déshydratés et réduites en poudre pour aromatiser d'autres préparations. Le pudding est fabriqué à partir de chutes de viennoiseries. En boutique, un seul type de boîte en carton est utilisé pour les pâtisseries, celui convenant aux cakes ou aux bûches. Les créations, étroites et hautes, sont pensées pour s'y adapter, à l'image du warung, un flan « vertical » imaginé comme une tranche de pâté en croûte.

Comme Marion Juhel, quelques professionnels mettent aujourd'hui en avant une approche plus durable de la pâtisserie. « C'est la continuité

## La pâtisserie écolo veut faire sa part

Cookie au foin, galette des rois parfumée de tagète, flan vertical... De Rennes à Paris, des pâtisseries réinventent leur façon de travailler en respectant la saisonnalité, en misant sur les produits bruts ou bios et en réduisant au maximum les déchets.

Par **MARION PERRIER** Envoyée spéciale à Rennes  
Photos **LOUISE QUIGNON, DIVERGENCE**



Afin de réduire les déchets, le pain est emballé dans des tissus consignés.

d'une démarche qui vise à valoriser les bons produits et pousse à respecter la saisonnalité et le travail des producteurs», explique Etienne Culot. Installé à Grenoble (Isère) après plusieurs années comme pâtissier dans de grands restaurants, il propose chaque semaine des créations éphémères aux saveurs du moment. A Mougins (Alpes-Maritimes), sur la Côte d'Azur, la pâtisserie de Charles-Elie et Leslie Leyzour travaille, elle, la lavande ou la fleur d'orange de producteurs locaux. Le couple s'est donné pour défi de bâtir «le labo le plus écolo possible», bannissant le plastique à usage unique et «rationalisant» le matériel grâce à une gamme pensée pour utiliser les mêmes outils. A Paris, pour Sabrina Allard, à la tête de Mèlilot, dans le XX<sup>e</sup> arrondissement, comme pour Emma Duvéré, de la pâtisserie éponyme dans le XI<sup>e</sup>, et son associée Isabelle Cabrera, les questionnements écologiques se sont imposés comme une évidence. «On y était sensibles comme consommatrices

et il nous semblait qu'en devenant productrices, nous avions une responsabilité encore plus grande», raconte Emma Duvéré.

Mais faire de la pâtisserie écolo peut déconcerter les consommateurs habitués à déguster des fraisières à Noël ou à la Saint-Valentin et à trouver à toute heure entremets à leur pied. Pour éviter le gaspillage, les quantités produites sont en effet pensées au plus juste et en fin de journée les vitrines sont dégarnies. «Certaines personnes se mettent dans des états tels que je dois les faire relativiser: ce ne sont que des gâteaux!» sourit Sabrina Allard dont la pâtisserie Mèlilot porte le nom d'une plante aux arômes de vanille, d'amande et d'herbe séchée qui pousse très bien dans l'Hexagone. Elle a choisi de l'utiliser plutôt que la vanille pour parfumer notamment un flan et un cake réconfortants.

A l'image des précieuses gousses, certains ingrédients phares de la pâtisserie, venus de loin ou produits dans des conditions peu éthi-

ques, posent de vraies difficultés aux pâtissiers en quête de responsabilité. C'est le cas du chocolat, dont Sabrina Allard n'était «pas prête» à se passer. Elle a choisi de se le procurer auprès de Nicolas Berger, chocolatier-torréfacteur qui a son atelier à Choisy-le-Roi (Val-de-Marne). «Il travaille au plus près des producteurs et transforme lui-même les fèves», explique-t-elle. Marion Juhel l'utilise de son côté avec parcimonie et vient de dénicher un fournisseur qui dispose de ses propres plantations au Honduras, gage de traçabilité.

### Lichouseries

En ce matin d'automne, les clients passant la porte de Seize heures trente sont invités à «faire les cobayes» en goûtant la nouvelle version du pain au chocolat. Dégusté encore chaud, on ne lui a trouvé aucun défaut. Pour expliquer leurs choix, les pâtissiers doivent faire preuve de diplomatie. «Acheter une petite chose sucrée, ce n'est pas par

nécessité. On est peut-être plus prêt à fermer les yeux sur la provenance et les conditions de fabrication du produit tant qu'à la fin on a son shoot de plaisir», constate Sabrina Allard. Il faut expliquer sans braquer. «On ne veut pas se faire donneuses de leçon d'autant que notre démarche est toujours perfectible», renchérit Isabelle Cabrera.

L'équilibre économique peut être difficile à trouver pour ceux qui privilégient les matières premières bios et les produits bruts qu'il faut prendre le temps de travailler. «La farine bio nous coûte quasiment le double de la conventionnelle», illustre Emma Duvéré qui vend son cheesecake à 5,50 euros et sa brioche roulée à la cannelle 3,60 euros. C'est la partie cantine et l'offre salée du midi qui permet à la pâtisserie de tenir. Sabrina Allard, dont la boutique n'ouvre qu'en fin d'après-midi en semaine, s'y retrouve en éliminant les intermédiaires entre elle et ses fournisseurs. Elle vend ses gâteaux individuels entre 4 et 6 euros. A Rennes, les lichouseries de Marion Juhel ne dépassent pas les 4,80 euros pièce. «Le coût des matières premières responsables est une difficulté sans doute plus importante en pâtisserie qu'en restauration où l'on peut jouer sur la place de la viande ou manger davantage sur les boissons», constate Aurélie Gordon du label Ecotable qui récompense les restaurants écoresponsables. Seulement 13 pâtisseries figurent parmi ses 228 membres. C'est, outre son intérêt pour les découvertes gustatives, l'une des raisons qui poussent Marion Juhel à utiliser beaucoup de plantes – capucine, ortie, foin – dans ses créations. «Cela marque tout de suite une différence alors qu'avec un cookie à la noisette, les gens ne se rendent pas compte du travail que cela représente d'aller chercher des fruits secs français», pointe-t-elle. Une étonnante odeur de passion et d'agrumes emplit le laboratoire. Elle vient de feuilles de tagète en cours de déshy-

dratation, qui parfumeront la prochaine collection de galettes des rois.

### «Il reste du chemin»

Ces fleurs ont poussé à quelques kilomètres de Rennes. En les incorporant à sa pâtisserie, Marion Juhel réconcilie ses convictions écologiques et le mythe du pâtissier explorateur, découvreur de saveurs toujours plus exotiques et lointaines. Il fait partie d'un imaginaire et d'une culture professionnelle qui vont parfois à l'encontre des changements que nécessiterait une véritable transition écologique. La prouesse technique, la débâche de textures et de goûts et les visuels époustouflants semblent ainsi encore davantage valorisés que l'attention portée aux matières premières et à une forme de sobriété.

«Force est de constater qu'il reste du chemin à parcourir», admet Laurent Le Daniel, président de la Confédération de la pâtisserie en rappelant qu'entre le Covid et l'inflation, les sujets n'ont pas manqué pour ces professionnels ces dernières années. Les choses semblent pourtant bouger. Le 14 octobre, l'Auvergnat Baptiste Blanc, de la pâtisserie la Clairière à Chomelix (Haute-Loire), a remporté le premier concours de la pâtisserie durable, organisé par la Fondation pour la cuisine durable, Pierre Hermé et Valrhona. Charles-Elie Leyzour est arrivé deuxième et 44 professionnels ont participé. Preuve qu'ils sont tout de même quelques-uns à vouloir verdir les arts sucrés et montrer qu'un financier écolo, cela existe. C'est même délicieux. ◀

### NOS ADRESSES

■ Seize heures trente, 2 passage Jeanne Chauveau et 3 rue Hoche, à Rennes  
 ■ Pâtisserie Etienne Culot, 6/9 Place Championnet, à Grenoble ■ Pâtisserie Leyzour, 889/1 Chemin de Jylloue, à Mougins (06) ■ Pâtisserie Emma Duvéré, 41 rue Sedaine, à Paris ■ Mèlilot, 50 rue de la Réunion, à Paris ■ La Clairière, place de la Fontaine, à Chomelix (43).



## CETTE ANNÉE, LA NEWSLETTER «TU MITONNES» ÉVOLUE

Nouvelle année, nouvelle newsletter ! Votre rendez-vous hebdo avec la gastronomie, ses débats et ses plaisirs change de forme. Cette semaine : une sélection de boissons sans alcool, un top des boulangeries de Paris, un tagine aux clémentines, un quizz sur les habitudes culinaires de la famille royale d'Angleterre...

**Notre newsletter est envoyée chaque vendredi aux abonnés de Libération**