

Présenter un chef pâtissier: Carl Marletti

Extrait de *Invité du matin* du 1er janvier 2018

Frédéric Rivière : Bonjour Carl Marletti.

Carl Marletti : Bonjour !

Frédéric Rivière : Ça fait trente ans, je fais votre portait un peu rapidement, trente ans que vous êtes pâtissier, quatorze ans passés au Café de la Paix.

Carl Marletti : Tout à fait !

Frédéric Rivière : Avant cela, les maisons Lenôtre. Potel et Chabot, qui est un traiteur de luxe qui fait aussi de la pâtisserie. Vous avez ouvert votre propre boutique de pâtisserie il y a dix ans, dans le quartier Mouffetard à Paris, dans le cinquième arrondissement. Vous avez un CV impressionnant. Vous avez été « meilleur pâtissier de l'année » en 2009. « Meilleure tarte au citron », « meilleur mille-feuilles », « meilleur fraisier de Paris ». Au début de l'année 2005, vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française, le mille-feuilles et vous avez créé à ce moment-là le « cinq-cents-feuilles ».

Carl Marletti : Le cinq-cents-feuilles, voilà, à l'époque où je travaillais au Café de la Paix.

Frédéric Rivière : C'est ça. Le cinq-cents-feuilles, c'est donc au fond un mille-feuilles un peu plus léger.

Carl Marletti : Plus léger ; c'est la moitié d'un mille-feuilles.

Frédéric Rivière : Oui, comme son nom l'indique.

Carl Marletti : Comme son nom l'indique. Mais c'était un souhait au niveau de ma direction générale et au niveau du service de la restauration. Alors, c'est ce que je dis toujours, au niveau de la clientèle, on a à quatre-vingt pourcent une clientèle féminine, les femmes sont très gourmandes mais c'est vrai que le mille-feuilles du Café de la Paix était assez généreux et souvent elles me demandaient un mille-feuilles coupé en deux.

Frédéric Rivière : Alors, il a été ce gâteau, si j'ai bien vu, dessiné par un certain nombre de grands noms de la haute couture.

Carl Marletti : Voilà, tout à fait. Avec Stella Cadente, Agatha Ruiz de la Prada, Chantal Thomass, Agnès B.

Frédéric Rivière : Voilà. Ça a été un grand succès. On vous surnomme parfois « le joailler de la pâtisserie ».

Carl Marletti : Ça fait plaisir !

Frédéric Rivière : Est-ce que ça veut dire que vous concevez vos gâteaux comme des œuvres d'art ?

Carl Marletti : C'est important ! La pâtisserie, avant tout, enfin, on va la voir au niveau du visuel. Donc esthétiquement, il faut... Pour moi la pâtisserie, c'est de l'élégance et je rapproche beaucoup aussi la pâtisserie par rapport à la féminité. Quelque chose de délicat, d'élégant et désirable. Donc voilà. Mais pour moi, le goût et l'esthétique doivent être au même niveau, c'est vraiment important. C'est vrai qu'aujourd'hui, des fois on voit des choses très belles, mais quand on va les goûter, gustativement, on va être un petit peu déçu, parce que ça va être un peu sucré, ça va manquer de texture. Voilà, moi je... Je conçois aussi mes gâteaux un peu comme un architecte où je vais avoir une... Un peu une colonne vertébrale et ensuite je vais travailler autour de cette base.

Frédéric Rivière : Alors qu'à l'inverse, on pourrait passer à côté d'un très bon gâteau parce qu'il est mal présenté...

Carl Marletti : Ouais, la présentation ça reste... Le visuel c'est vraiment important, c'est ce que je dis toujours.

Frédéric Rivière : On le mange d'abord avec les yeux !

Carl Marletti : On le mange d'abord avec les yeux. Donc c'est vrai que... Mais le goût doit être là, doit être impérativement là.

Lexique

La pâtisserie : un pâtissier / une pâtissière ; un traiteur de luxe ; une tarte au citron ; un fraisier ; un mille-feuilles ; un cinq-cents-feuilles ; un gâteau ; le goût.

La description : léger / légère ; gourmand / gourmande ; élégant / élégante ; l'élégance ; désirable ; l'esthétique ; sucré / sucrée ; une texture ; une présentation ; gustativement ; esthétiquement.

Les expressions imagées : comme son nom l'indique ; le joaillier de la pâtisserie ; on le mange avec les yeux.