

LE SACRÉ SUCRÉ DE PIERRE-JEAN QUINONERO, CHEF PÂTISSIER DU BURGUNDY

Guidé par les saisons, Pierre-Jean Quinonero concocte tartes et gâteaux au plus près des produits. Du flan au Paris-Brest, en passant par le mille-feuille, le Chef pâtissier du Burgundy s'inspire des grands classiques français. Mais pour le thé, il passe à l'heure anglaise : son « afternoon tea » mêle sucré, salé et... « grosse brioche à partager ».

UN BON PROFIL

La cuisine, Pierre-Jean Quinonero l'a découverte tout petit, en famille, avec sa belle-mère et ses deux grands-mères. La pâtisserie est venue un peu plus tard, au lycée hôtelier de Chamalières. Là, le jeune Auvergnat se sait et se sent attiré par le sucré : « Au départ, je me voyais cuisinier. Mais quand j'ai découvert la pâtisserie, j'ai trouvé cet univers plus artistique, plus attractif et je ne l'ai plus quitté. » En parallèle à sa mention complémentaire en « dessert de restaurant », qu'il effectue au lycée Paul Augier à Nice, Pierre-Jean Quinonero multiplie les stages : il passe notamment au Negresco à Nice ou encore au Métropole à Monaco. Puis, son premier poste sera au George V, à Paris, « où j'ai appris la rigueur d'une table étoilée de Palace ». Il passe ensuite par le Château de Ferrières, avant de revenir à Paris au George V en tant que Sous Chef pâtissier, puis d'intégrer le Burgundy en avril 2021 comme Chef pâtissier. La concurrence au sein de la capitale ? Elle ne l'effraie pas. Au contraire : « Elle me stimule. » Et pour cause : Pierre-Jean Quinonero est habitué aux compétitions. Il a participé aux Championnats de France du Dessert en tant que commis, il a été Meilleur Apprenti de France (MAF) en 2014 et médaillé d'or au concours du Meilleur Jeune Chef Pâtissier, aux Étoiles de Mougins, en 2017 et enfin champion de France du Dessert en 2021.

UNE QUÊTE DE LA SIMPLICITÉ

Au Burgundy, Pierre-Jean Quinonero a carte blanche. Une liberté qui inspire le Chef pâtissier de 28 ans : « Je fais ce qui me plaît. Mon seul guide, ce sont les saisons. » Son parti pris : c'est le produit. Il veut le meilleur, en provenance d'Ile-de-France de préférence, à commencer par la farine. Avec lui, pas de superflu. Le futile se fait inutile. Pierre-Jean Quinonero cultive la simplicité, « même si faire simple, c'est ce qu'il y a de plus compliqué, » reconnaît-il. Résultat : sa tarte aux framboises se pare de quelques graines d'anis vert, sa version du Paris-Brest se marie en douce et en douceur à la noix de pécan, son flan flirte avec la vanille, sa tarte aux fraises s'allie à la baie verveine... Autant de pâtisseries « signature » qui se dégustent sur place, au bar comme au restaurant, ou s'emportent.



UNE AUTRE IDÉE DE L'« AFTERNOON TEA »

Du jeudi au dimanche de 15 heures à 18 heures, le Burgundy a son rituel : le « tea time ». Un moment à part, hors du temps, sous la verrière de l'hôtel parisien. Les pâtisseries se choisissent dans la vitrine imaginée par Marie Deroudilhe. Une vitrine que l'architecte a souhaité tel un comptoir de joaillier, à la fois épurée et spacieuse, pour sublimer tartes et gâteaux. Puis, sur chaque table, un arbre à pâtisseries, en acier chromé et corian immaculé, également imaginé par Marie Deroudilhe, se déploie et accueille douceurs sucrées et salées. Tartes aux fruits de saison, madeleine marbrée au caramel, cookie, « grosse brioche à partager », mais aussi mini burger, gaspacho et « finger sandwich » composent la sélection. À cela s'ajoute un accord mets et thé, ou café, jus de fruits pressés, voire champagne, pour une parfaite harmonie des saveurs. L'« afternoon tea » se prépare dans le respect de l'art de recevoir et se peaufine dans le sur mesure de la haute couture. Une invitation à l'évasion, entre Madeleine et Concorde et à deux pas des Tuileries.

