



LE BISCUIT ALAIN DUCASSE
OUVERTURE À PARIS
LE 1^{ER} SEPTEMBRE 2022

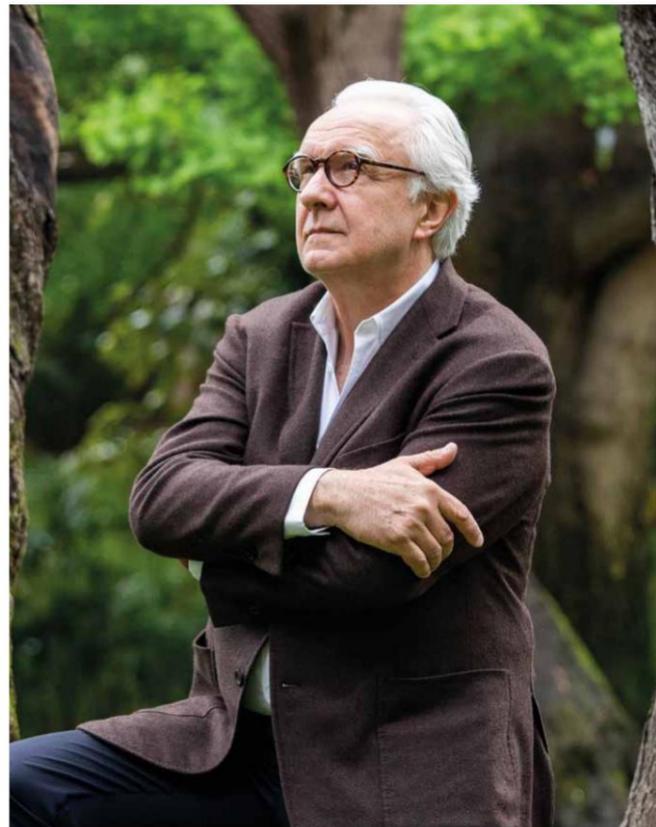
LE BISCUIT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À PARIS

BIS
CUIT

UNE GAMME DE PRÈS
DE 30 BISCUITS, DES RECETTES
COMPLÈTEMENT ORIGINALES,
DES BISCUITS CUISINÉS,
DES TEXTURES ET DES GOÛTS
NOUVEAUX : UNE VÉRITABLE
APPROCHE DE CUISINIER QUI
BOUSCULE LE MONDE DU
BISCUIT

MANUFACTUREUR DE GOÛT

Avec les Manufactures de chocolat, de glace, de café et à présent de biscuit, Alain Ducasse porte un regard neuf sur des produits du quotidien. Dans cette approche, la qualité des ingrédients est essentielle : ils sont dénichés chez les meilleurs producteurs. La maîtrise des techniques artisanales est indispensable : chaque Manufacture s'adjoint le savoir-faire d'un expert du domaine. Et surtout, cette approche novatrice du chocolat, de la glace, du café et du biscuit exprime toujours une vision de cuisinier : les recettes sont précises, les textures complexes et les saveurs affirmées.
Alain Ducasse, Manufactureur de goût.





FLORA DAVIES

CHEFFE PÂTISSIÈRE

Elle l'avoue elle-même : « L'histoire semble impro-bable mais elle est vraie ». Pendant ses études à Montréal (elle préparait un B.A. de Littérature anglaise & écriture créative à Concordia), elle faisait des jobs alimentaires, une fois barmaid, l'autre fois serveuse. C'était un petit bistrot bien modeste où la mère du cuistot préparait elle-même la pâtisserie. Comme Flora avait toujours aimé ça, elle se propose pour faire quelques desserts : « Je faisais une espèce de sandwich avec de la glace entre deux cookies que les clients adoraient ! » Et la voilà aujourd'hui pâtissière dans la Maison Ducasse et faisant les biscuits de la Manufacture !

Bien des choses se sont passées entre les deux. D'abord l'arrivée à Paris, en 2011, pour suivre les cours de pâtisserie chez Ferrandi. Et puis, très vite, dès son stage de fin d'études qu'elle fait au Jules Verne, le restaurant de la Tour Eiffel, elle met le pied dans la Maison Ducasse. De commis, elle devient, en 2015, cheffe de partie au Salon Première d'Air France, à Roissy, donc toujours avec Alain Ducasse. Puis passage à Londres au Bulgari, où elle occupe les fonctions de sous-chef pâtissière pour l'ensemble de l'hôtel, y compris le restaurant Rivea. Début 2020, la pandémie bouscule le programme et Flora revient à Paris à l'été 2021 pour épauler l'ouverture de la Manufacture de glace. Depuis novembre 2021, Alain Ducasse lui a confié la responsabilité de la Manufacture de biscuit.

Le B.A. de Littérature anglaise n'a jamais été terminé : « La pâtisserie m'a distraite », se justifie-telle dans un sourire. Mais la carrière de pâtissière de Flora y a beaucoup gagné.



ARNAUD COUTRET

CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF
DUCASSE PARIS

Après un début de carrière en 2011 chez Pierre Hermé Paris, Arnaud Coutret rejoint le Plaza Athénée en 2014 où il rencontre Alain Ducasse mais surtout Christophe Michalak qui lui propose ensuite de travailler à ses côtés en tant que Sous-Chef et Responsable de la Production pour ses boutiques.

Il part ensuite en tant que Head Chef pour le groupe Nadège à Toronto, au Canada.

A son retour à Paris en 2019, Pierre Hermé le rappelle pour prendre les commandes de la Pâtisserie du Royal Monceau jusqu'en mai 2021 où il succède à Jean-Marie Hiblot au poste de chef pâtissier exécutif de Ducasse Paris.



LES MATIÈRES PREMIÈRES SONT DES TRÉSORS

L'histoire commence par le soin porté à la sélection des matières premières. Sur ce sujet, Alain Ducasse est toujours d'une exigence sourcilleuse, que ce soit pour ses restaurants ou pour ses Manufactures. Le beurre, essentiel pour la texture du biscuit, provient de la Ferme de la Haute Folie, dans le Cotentin. C'est un sommet du genre : une belle couleur, une teneur élevée en oméga 3 et un goût d'une grande subtilité. Les farines, elles, viennent de chez Philippe Guichard. Ce paysan-meunier bio, installé dans le Lot-et-Garonne, cultive pour l'essentiel d'anciennes variétés de blés qu'il torréfie avant de les moudre, obtenant ainsi des farines au goût exceptionnellement intense.



Les autres ingrédients proviennent des Manufactures Alain Ducasse. Le café qui parfume certains biscuits est une réduction de café de la Manufacture de café. Le mélange de trois vanilles est fait par la Manufacture de glace. Et le chocolat de Madagascar est une pâte (la « masse », disent les spécialistes) préparée par la Manufacture de chocolat. S'y ajoutent quelques produits pour lesquels la Maison Ducasse a ses fournisseurs triés sur le volet, par exemple le miel de Chambron, les noisettes du Latium et les agrumes de la confiserie Saint-Sylvestre, à Soveria, perchée dans les montagnes au-dessus de Corte, en Corse.

LA FERME DE LA HAUTE FOLIE

C'est le passage du conventionnel au bio qui a tout changé. Depuis un siècle, la ferme a toujours été une affaire familiale. Mais, lorsque, en 2009, Robert Cotelle a passé la main à son gendre, Marc Dugay, rejoint ensuite par Benjamin Roulland, ces derniers ont décidé de la mutation fondamentale du type d'élevage. Ils ont abandonné les prim'holsteins qui composaient auparavant le troupeau au profit des jersiaises et se sont organisés pour atteindre une autonomie totale de leur alimentation. C'est ainsi que la Ferme de la Haute Folie, située à Sainteny, en plein cœur du Parc naturel régional des Marais du Cotentin et du Bessin, dans le département de la Manche, a réussi sa conversion au bio en 2011.

Comme son nom l'indique, la jersiaise est originaire de l'île de Jersey, à une encablure de la côte ouest du Cotentin. La vache, plutôt petite et très calme, produit un lait d'une qualité exceptionnelle, avec une teneur en oméga 3 inégalée. La ferme en élève 170 qui pâturent librement trois cents jours par an sur les quelques 150 hectares que compte l'exploitation. Tout est fait pour leur garantir un bien-être parfait, notamment avec un fourrage produit sur place, composé de pas moins de treize variétés d'herbe, garantissant ainsi une traçabilité absolue du cycle alimentaire. La culture de ce fourrage est elle-même aux normes de l'agriculture biologique, assurant une protection des sols et de l'eau d'autant plus cruciale qu'une bonne partie des terrains est située dans un périmètre de captation des eaux.

Outre le lait, la ferme produit des yaourts, du fromage, de la crème, du beurre doux et le beurre demi-sel (au sel de Guérande) utilisé par la Manufacture de biscuit.



PHILIPPE GUICHARD

PAYSAN-BIO & MEUNIER

Il faut le voir saisir une motte de terre et l'entendre décrire la vie qu'elle contient et le soin qu'il met à la respecter. Philippe Guichard est installé depuis trente ans dans le Lot-et-Garonne, au nord de Villeneuve-sur-Lot. Sur ses 55 hectares, il cultive surtout du blé mais aussi d'autres céréales (sarrasin, seigle, maïs), des légumineuses (pois chiches, pois cassés, féveroles, lentilles, luzerne) et différentes autres herbacées (mélilot, onagre, cameline).

Le meilleur exemple de la passion qui l'anime est certainement sa culture du blé sur luzerne vivante. Le principe est simple : le blé est semé dans un champ où pousse déjà de la luzerne. L'intérêt est évident : d'abord, le système racinaire de la luzerne se développe profondément dans le sol et contribue efficacement à l'aérer, rendant le labour quasiment inutile. Ensuite, la luzerne est une véritable pompe à azote, apportant ainsi au blé un nutriment dont il est très avide. Enfin, il pratique le mélange de population, c'est-à-dire que, sur une même parcelle, cohabitent des variétés différentes qui se protègent les unes les autres. De plus, ces variétés sont anciennes. C'est plus intéressant du point de vue gustatif et, de plus, évite aux mangeurs les problèmes de digestion provoqués par les blés modernes conventionnels, tous identiques d'un point de vue génétique.

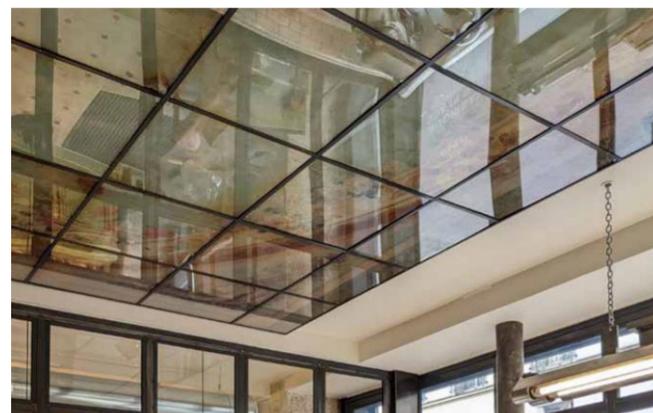
Dans les années 2010, Philippe s'est aussi lancé dans la meunerie avec, là encore, une approche originale. Une partie des grains (blé, seigle, maïs) et des pois chiches est torréfié avant d'être moulue, ce qui accentue son goût. La mouture est ensuite faite dans des moulins traditionnels, avec des meules en pierre. Pour répondre aux besoins de ses clients, les farines sont plus ou moins tamisées (de T150 qui contient encore beaucoup de son jusqu'à T45, très blanche).

DES BISCUITS CUISINÉS

Il aura fallu des mois de travail à Flora et Arnaud pour mettre au point la gamme de biscuits. Il faut dire que chacune de ces petites gourmandises est le résultat d'une performance technique qui vise à une chose essentielle : obtenir un goût intense.

Le palet pistache, par exemple. De la pâte de pistache et des inclusions de pistaches sont d'abord intégrées au beurre et à la farine qui composent la pâte. Les deux biscuits qui composent le palet sont ensuite cuits puis réunis par un appareil composé de praliné de pistache, de pâte de pistache et de pistaches broyées. Quand on dit que c'est un palet pistache, c'est vraiment pistache ! Le tout va ensuite être enrobé du chocolat de la Manufacture pour encore plus de gourmandise.

Tous les autres parfums sont obtenus avec la même approche que l'on peut résumer en trois mots : brut, travaillé, pâtissé. Brut signifie intégrer le produit naturel en entier par exemple une amande, en éclat comme pour la pistache ou en zeste pour les agrumes. Travaillé se réfère à la façon dont la pâte du biscuit elle-même incorpore le produit dès la première étape de la fabrication. Pâtissé, enfin, évoque les techniques de pâtisserie comme les crèmes ou les marmelades qui permettent de renforcer la présence de l'ingrédient.



MOINS DE SUCRE

Le sucre est le seul ingrédient dont l'utilisation est parcimonieuse. Les biscuits de la Manufacture en contiennent en moyenne quatre fois moins que les recettes traditionnelles. Le croustillant, apporté habituellement par le sucre, est ici assuré par les qualités des farines et les inclusions contenues dans les biscuits.



DES TEXTURES ET DES GOÛTS SINGULIERS

Croustillante, craquante, friable, ou fondante, ronde, crémeuse, toute la variété des textures est explorée. Les inclusions, pépites et éclats y ajoutent une immense palette d'effets en bouche qui surprennent et séduisent. Chaque biscuit possède une personnalité, une aspérité qui lui est propre. Les biscuits sont à la fois très artisanaux dans leur confection et très modernes dans leur conception.

LES HEXAS

Hexas pour hexagones, bien sûr, la forme fétiche des Manufactures.
Cette famille compte trois sortes de biscuits.



LES HEXAS SIGNATURE : LE SAINT-POL

Inspiré du célèbre biscuit breton, son nom évoque Saint-Pol-de-Léon, la charmante cité balnéaire des Côtes-d'Armor.

LES HEXAS SIGNATURE : LE CROCFIN

Tout en finesse et en légèreté, avec un délicieux goût d'amande et de poudre de cacao.



LES HEXAS SIGNATURE : LE SBRIS

Une libre interprétation du sablé italien sbrisolona. Le Sbris allie la texture du crumble et une agréable rondeur au goût. Un biscuit espiègle qui se partage sans craindre de faire des miettes (en dialecte de Mantoue, sbrisolona signifie miette) !



LES HEXAS CLASSIQUES

Une gamme de sept biscuits petit format, des saveurs variées et toujours intenses. Pour le biscuit blé • vanille • amande, par exemple, le parfum vanille est obtenu par la combinaison de trois types de vanilles. De la vanille de Madagascar est cuite sous vide puis flambée à la vodka. Par ailleurs, des gousses de Tahiti, du Mexique et de Madagascar sont congelées puis broyées. Et de la vanille de Madagascar est torréfiée puis mixée. Enfin, le résultat de ces trois transformations est réuni pour composer l'extrait qui vient parfumer le biscuit.



LES HEXAS SANS BLÉ

Deux Hexas grand format préparés avec de la farine de riz : Trois vanilles • amande ou Chocolat de Madagascar • grué de cacao.



LES TABLETTES À CROQUER

Vous avez aimé les grandes tablettes à croquer de la Manufacture de chocolat ? Vous allez adorer les tablettes à croquer du Biscuit Alain Ducasse ! La version graines / chocolat donne l'occasion de découvrir les graines de sarrasin grillées et soufflées (ce sont ces graines qui servent à faire le sobacha, l'infusion japonaise) et le chia qui sont des graines provenant d'une variété de sauge et dont on dit qu'elles possèdent des tas de vertus pour la santé.

LES COOKIES-BARRES

Elles ont la forme d'une barre très généreuse et la texture d'un cookie : un délice irrésistible, moelleux et gourmand à souhait ! On la mange dans la rue, pour s'offrir une petite douceur, à tout moment de la journée. La pâte est faite avec une farine très tamisée. Inserts d'oranges confites et noisettes pour l'une, grué de cacao et ganache de chocolat du Pérou pour la deuxième et dattes, abricots, figues, raisins et canneberge pour la troisième.

SAVEUR DURABLE

Plusieurs fournées de biscuits sont cuites chaque jour. Les Hexas, les Cookies-Barres, les Palets et les Tablettes peuvent se déguster jusqu'à deux semaines après l'achat, sans rien perdre de leur texture et de leur saveur. Mais votre gourmandise vous fera sans doute craquer bien avant !



LES PALETS

Les Palets proposent des goûts complexes et intenses. Pour les Palets pralinés, les pâtes de noisette et de pistache proviennent de la Manufacture de glace et l'extrait de café de la Manufacture de café. De même, le gruë (fèves torréfiées et grossièrement concassées) et la masse (pâte granuleuse obtenue par écrasement du gruë) sont confectionnés par la Manufacture de chocolat. Pour les Palets confits, les oranges et les citrons sont préparés par la confiserie Saint-Sylvestre, à Soveria. Le Palet grand cru utilise du chocolat du Pérou travaillé par la Manufacture de chocolat.



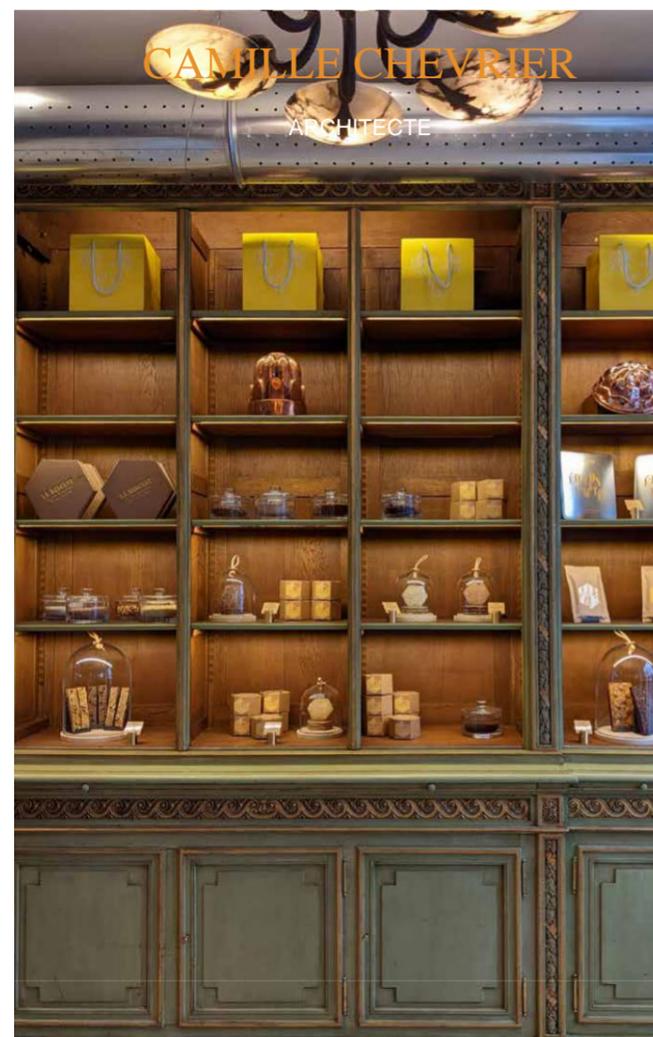
LES BISCUITS MINUTE

La version la plus pâtissière des sablés et l'exclusivité de cette nouvelle manufacture. Chaque biscuit est dressé à la commande. Celui au citron, par exemple, reçoit une marmelade de citron et une pâte composée de zestes et de suprêmes de citron, le tout parsemé d'un peu de zeste râpé et de fines lamelles de citron confit. Des goûts à la fois très nets et très délicats.

LA BOUTIQUE : UN LIEU HABITÉ

« On a l'impression d'entrer dans une cuisine de château transportée par magie au cœur de Paris », résume Camille Chevrier, l'architecte chargée du projet. En effet, les matières ont la patine du temps, notamment le sol de la boutique en petites dalles de pierre de Bourgogne beiges serties de cabochons ronds en pierre du Hainaut ou les ferrures de la devanture en acier.

Une autre caractéristique de la boutique, c'est l'éclectisme de ces vieux objets qui composent son décor. Dès le seuil, le visiteur voit, au fond, le comptoir de caisse en marbre, caractéristique des anciennes boulangeries, derrière lequel se trouve un gigantesque miroir mural de style vénitien. À sa droite, une bibliothèque Louis XVI transformée en rayonnages occupe la totalité du mur faisant contraste avec le meuble bas vitré, en laiton chromé, qui se trouve à sa gauche.



Chaque pièce de cet aménagement, des meubles aux poignées de porte en passant par les luminaires, a été chinée personnellement par Alain Ducasse dont on sait que la recherche d'objets anciens est une grande passion. Il faut lever la tête pour en voir un des exemples peut-être le plus spectaculaire : il s'agit du plafond de la manufacture. Il est composé de carreaux de verre marouflés d'un papier peint au motif champêtre.

Cet espace de production a été traité avec les mêmes égards. Le sol est fait de la même pierre de Bourgogne que la boutique mais avec des dalles de grand format. Les murs sont couverts de carreaux métro blancs biseautés, On remarque aussi des étagères en acier patiné fin XIXe servant d'« échelle » pour les plaques de cuisson. Il faut dire que cet espace est largement visible par le public : il n'est séparé de la boutique que par une grande verrière. Côté rue, la façade, derrière laquelle s'étend un plan de travail en lave émaillée, est, elle aussi, vitrée, soulignée en partie basse d'un parement de tuiles de terre cuite crénelées, réalisées à la main par Fornace Brioni.

Ce soin extrême porté à cet agencement donne une histoire à cette nouvelle manufacture. Il en fait un lieu habité et l'éclectisme des éléments qui le compose lui confère une personnalité forte et singulière.





SOINS GRAPHIQUES

IDENTITÉ VISUELLE

Son fondateur et dirigeant, Pierre Tachon, poursuit ainsi une collaboration de très longue date avec la Maison Ducasse puisqu'on lui doit en particulier les identités visuelles des autres Manufactures, Chocolat, Café et Glace. Son travail sur le Biscuit Alain Ducasse reprend d'ailleurs le thème de l'hexagone qui avait été mis en place pour la Manufacture de chocolat et le systématise pour la forme des produits et des packagings de l'ensemble des Manufactures Alain Ducasse.

INFOS PRATIQUES

Cookie-barre — 4€
Biscuit minute (citron, chocolat, noisette) — 6€
Tablette à croquer — 10€
Boîte — à partir de 7€

LE BISCUIT ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE ET BOUTIQUE
42 rue de la Roquette, 75011 Paris

lebiscuit-alainducasse.com