



Nouveau talent à suivre

Le restaurant Bellefeuille de l'Hôtel Saint James (Paris 16^e) annonce l'arrivée de sa nouvelle Cheffe Pâtissière, Jeanne Lecourt



Créative, ambitieuse et pugnace, une nouvelle génération de cheffes pâtissières s'impose dans le milieu de la Haute Pâtisserie. Récemment arrivée sous la direction du Chef étoilé **Julien Dumas** au restaurant **Bellefeuille***, la jeune **Jeanne Lecourt** entend elle aussi trouver sa place et expérimenter à l'hôtel Saint James Paris une **pâtisserie française, locale et végétale**. Un nouveau talent à suivre.

Des contraintes moteur dictées par la ligne directrice de Julien Dumas, la pâtissière originaire de Paris retient l'exigence d'une fraîcheur absolue des produits, des préparations quotidiennes et le goût des surprises. Un écho naturel à la cuisine du Chef - **exclusivement saisonnière et écoresponsable** - une même démarche privilégiant un même fil rouge : **des assiettes dédiées à la nature**. Jamais de fruit exotique, ni de purée de fruit, ni de mascarpone. Toujours des **agrumes français**, une vanille signée **Roellinger**, un chocolat **Nicolas Berger**.

Si les trois fondamentaux - **miel / chocolat / fruit** - s'inscrivent dans le répertoire iconique du restaurant, Jeanne Lecourt compte surprendre ses hôtes avec des textures et associations inouïes, gravitant autour du produit phare au centre de l'assiette. A la gourmandise du dessert choisi – toujours lisible et concentré sur le produit - s'ajoute la surprise, et la note de fraîcheur indispensable. Comme avec le **baba à la carotte, crème crue, poivre de cassis**. Sophistiqué et élégant, le style de Jeanne Lecourt se distingue par une **pâtisserie locavore axée sur le végétal** (herbes aromatiques, légumes, etc.), des **desserts désucrés** (à base de Rapadura), toujours accordés au rythme des saisons et inspirés des saveurs de la région (AMAP).

« Le dessert ne doit jamais venir alourdir le repas. Il doit être digeste au premier regard et suffisamment marquant pour que l'on ne regrette jamais d'y avoir cédé... Autrement dit, il doit apporter de la fraîcheur et faire preuve d'une certaine simplicité », résume avec humilité Jeanne Lecourt.



Diplômé d'un **Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie** à l'EPMT de Paris ; puis d'un **CAP en candidat libre** - le jeune bec sucré, fille de parents reporters photographes, débute la pâtisserie à 15 ans. Originaire des 11^e et 12^e arrondissements de Paris, Jeanne Lecourt fait ses armes auprès des plus grands, passant par les cuisines de **François Perret**, **Jacques Maximin** ou encore **Nicolas Guercio**, avant de rejoindre la brigade de **Julien Dumas** le 10 novembre dernier.

Après un apprentissage de trois ans dans une boulangerie du 15^e arrondissement (la boulangerie Dossemont), elle se perfectionne avec une **mention complémentaire en Pâtisserie**

/ **Chocolaterie / Confiserie / Glacerie** auprès de **François Perret** au **Ritz**. En 2018, la talentueuse pâtissière - triathlète à ses heures perdues – remporte le titre du **Meilleur Apprenti de France** - mention dessert de restaurant. Une distinction de taille pour cette cheffe pâtissière âgée seulement de 19 ans à l'époque. Repérée par l'**École Ducasse**, elle sera en charge du restaurant de l'école de Meudon, où elle fera l'une des rencontres de sa vie, le Chef **Jacques Maximin**. Après un crochet par l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie** en Auvergne, puis par **Le Lutetia** aux côtés de **Nicolas Guercio**, Jeanne Lecourt se voit offrir cette année son **premier poste de Cheffe Pâtissière**. Une opportunité à ne pas laisser passer. A la tête de la pâtisserie de l'**Hôtel Saint James Paris** (Paris 16^e), elle confirme aujourd'hui son talent sous l'oeil bienveillant du Chef **Julien Dumas**, avec qui elle travaille de concert pour hisser au sommet l'offre sucrée **du restaurant Bellefeuille**, des petits-déjeuners et bientôt du **tea-time**, nouveauté à venir en 2023.

Stimulée par le parcours et l'ascension de Julien Dumas - qui a décroché en mars dernier une première étoile et la note de 17/20 et 4 toques au Gault&Millau, après quelques mois seulement - c'est aujourd'hui au tour de Jeanne Lecourt de s'imposer – et au duo de se hisser ensemble au sommet. Un duo aussi complice que talentueux, uni par une même passion, qui ne va pas cesser de faire parler de lui.

« Jeanne Lecourt appartient à cette nouvelle génération de cheffes pâtissières qui prône une pâtisserie plus responsable et moins sucrée. Nous sommes ravis de la compter parmi nous et de la voir animée par le travail des produits de saison et le soutien des producteurs de notre région. » (Julien Dumas)

A propos de l'hôtel Saint James Paris

Mi-château, mi-maison de famille. C'est la renaissance d'une adresse mythique, un joyau architectural rare et protégé des regards, dans le très exclusif 16^e arrondissement. Entièrement repensé par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez, le Saint James Paris est une adresse emblématique de l'art de vivre à la française et invite à un étonnant voyage dans le temps.

A propos du Chef Julien Dumas

Julien Dumas adopte au restaurant Bellefeuille* une **approche éco-responsable** de la cuisine, qui lui semble essentielle pour continuer à profiter des ressources de notre terre. Après avoir fait ses armes auprès des plus grands (le Plaza Athénée d'Alain Ducasse époque Jean-François Piège ; Le Crillon ; Jacques Maximin au Rech à Paris ; Alain Senderens au Lucas Carton) le Chef étoilé originaire de Carnac peut aller jusqu'au bout de ses ambitions, explorer pleinement sa créativité, étendre son univers de voyages entre terre, mer et souvenirs d'enfance.

Les plats que le Chef imagine sont l'interprétation de l'éphémère, d'un moment capté dans la nature à la lumière du soleil ou des étoiles, dans une saison. Les menus suivent un cheminement gourmand depuis le potager du Saint James jusqu'à l'océan, en passant par les forêts, les sous-bois ou les prairies... avant de s'épanouir pleinement, attablé au cœur de Bellefeuille*. Ainsi, les papilles se laissent guider **Sous un rocher à marée basse** où l'on découvre un savant mariage entre l'étrille, les agrumes et les algues ; **En plongée dans les eaux de la Baie de Saint-Malo** pour apprécier des Saint- Jacques de plongée en apnée, un beurre et une julienne de laitue de mer relevée par une sauce à la pistache ou encore **Dans les prairies du Perche, au bord des champs de céréales** là où poularde et céréales grandissent en osmose.

Ses assiettes élégantes et précises rappellent l'art du kaiseki ryôri japonais, avec un ensemble de plusieurs plats extrêmement raffinés conçus pour former une composition visuelle et gustative d'une rare **harmonie**. Exclusivement **saisonnnière et écoresponsable**, la cuisine du Chef Julien Dumas est dédiée à la **nature**.

Pleinement engagé avec Relais & Châteaux dans la préservation de la biodiversité et la promotion de la pêche responsable, il privilégie **le travail des artisans de la terre et de la mer** qui pratiquent des méthodes authentiques et proposent une très grande qualité gustative et nutritionnelle. Convaincu que la vraie noblesse d'un produit tient d'abord à l'implication et au **talent des producteurs**, le Chef poursuit un infatigable **travail de sourcing**. Pour développer un écosystème vertueux **le potager du Saint James au Clos de Nonville** assure des approvisionnements exclusifs en légumes et fruits bio. « Je suis passionné par l'océan, ses poissons, ses mollusques, ses algues et ses herbes de bords de mer. Une approche écoresponsable de la cuisine est essentielle si nous souhaitons continuer à profiter des ressources de notre terre. »