

## ■ Dans mon village



À Tersannes, les fruits et la convivialité mûrissent tranquillement

P. II

## ■ Tendances

Cette semaine, notre chronique gastronomique repousse les limites géographiques de notre région jusqu'en Charente.

P. III

## ■ Photographie



Portrait(s), cinquième édition à Vichy : la résistance selon Liu Bolin

PAGE VIII

# mag dimanche

## L'invité

# Le savoir-faire gourmand du chef

Eddie Benghanem était de passage à Brive pour animer une formation organisée par l'entreprise Ponthier, spécialisée dans la purée de fruits. Rencontre avec l'un des chefs pâtisseries les plus doués de sa génération.

Christine Moutte

christine.moutte@centrefrance.com

**E**ddie Benghanem, l'actuel chef pâtissier du restaurant gastronomique le Trianon à Versailles qui a fait ses premières classes au Crillon, a livré quelques-uns de ses secrets culinaires à des chefs venus de Singapour, la semaine dernière à Brive lors d'une formation organisée par l'entreprise Ponthier (\*). L'occasion de connaître un peu mieux ce virtuose du goût.

■ **D'où vient votre passion pour la gastronomie ?** Je suis tombé dans la marmite tout gamin. Mes parents étaient restaurateurs dans la région parisienne et j'ai toujours baigné dans cet univers. J'ai le souvenir de faire des pièces montées pour mes parents. Voir gonfler un chou dans le four a été un moment magique. C'est cette magie, cette innocence que j'essaie de faire perdurer depuis 25 ans !

■ **C'est pourquoi vous avez choisi la pâtisserie ?** En fait j'adore la bouffe : chez moi, je cuisine autant que je pâtisse. Mais à mes débuts, on m'a conseillé de me tourner vers la pâtisserie pour développer la rigueur.

■ **Quel est votre parcours professionnel ?** Après mon CAP pâtisserie, j'ai eu l'opportunité de faire mon apprentissage en tant que commis au Ritz. J'ai découvert l'univers de l'hôtellerie de luxe qui est très vaste et j'ai adoré ! La



PÂTISSIER. Eddie Benghanem s'inspire des recettes traditionnelles pour créer des desserts uniques. PHOTO FRÉDÉRIC LHERPINIÈRE

pression a commencé à monter quand j'ai intégré des grosses brigades en tant que chef adjoint au Crillon, puis au George V. Quand je suis passé à 27 ans au rang de chef pâtissier au Ritz, une maison mythique, je n'ai pas réfléchi à la pression, c'était comme un retour à la maison, là où j'ai débuté, et j'étais content de faire des gâteaux, ce que j'ai toujours voulu faire.

■ **Quel est votre mode d'inspiration ?** J'aime m'inspirer de ce qui existe, je n'aime

pendant pas le mot "réinterpréter" pour qualifier mon travail : je ne vole pas ce qui a été fait, j'utilise les bases et j'adapte à ma sauce ! Je reprends les mêmes codes pour créer quelque chose qui m'appartient, qui est unique, en mettant tout au service d'un seul produit, chocolat, fruit, vanille... Par exemple, ma tarte aux fraises a plusieurs rythmes autour du fruit donnés par les températures, les goûts, les textures... La gourmandise doit venir par ricochet. Mes desserts

phares sont la pomme tatin, la tarte aux fraises, la pêche melba, le mille-feuille, le bonbon noisette en écho aux souvenirs d'enfance.

■ **Comment qualifiez-vous votre pâtisserie ?** Simple, lisible, précise et élégante. J'aime que les gens comprennent ce qu'ils mangent, qu'ils ne se sentent pas idiots face à un dessert. Mes pâtisseries sont compliquées par la technique, elles demandent beaucoup de précision, mais elles sont simples

dans la sensation de ce qu'on mange. L'important est la notion de partage.

■ **Comment se passent les formations comme celle réalisée dernièrement à Brive ?** J'apprends les bases et quelques recettes aux stagiaires, comme celles à base de purées de fruits de l'entreprise Ponthier pour la formation en direction de chefs de Singapour. Ce sont de bons produits que j'utilise et que j'ai découverts avec la purée de pêche blanche : elle a une qualité que je n'arri-

## ■ REPÈRES

**Parcours professionnel.** Après un CAP pâtisserie, Eddie Benghanem né en 1973 fait son apprentissage à l'hôtel Le Ritz. De 1996 à 1999, il fait ses classes au palace parisien Le Crillon aux côtés de Christophe Felder. Après un passage au George V, il devient à 27 ans le chef pâtissier du Ritz. Depuis 2008, il officie en tant que chef pâtissier au Trianon à Versailles.

**Livre.** En 2016, le chef sort son premier livre *Le grand cours de pâtisserie*, chez Hachette, pour maîtriser toutes les techniques, mais aussi réaliser des desserts et gâteaux classiques et créatifs.

ve pas à refaire moi-même. Mais surtout, lors des formations, je donne des conseils personnalisés aux stagiaires pour que chacun puisse s'exprimer à sa façon. Ce qui demande beaucoup d'énergie !

■ **Quel est votre prochain challenge ?** J'aimerais m'installer à mon compte, créer une boutique, dans le salé ou le sucré, je ne sais pas encore. Mais j'ai envie de me lâcher, d'être vraiment libre de faire ce que je veux, d'exprimer tout ce que j'ai dans la tête. ■

(\*) Une société créée en 1946 à Objat par André Ponthier autour de la transformation des fruits frais. Son fils Yves Ponthier a développé l'activité avec des purées et coulis de fruits avec une part importante à l'exportation (Asie, Moyen-Orient, Europe, USA...). L'entreprise affiche 30 millions d'euros de chiffres d'affaires en 2016.