



TOUR DE TABLE

LE TEA TIME, NOUVEAU TEMPS FORT DE LA RESTAURATION

Et si le renouveau de la haute gastronomie passait par le tea time ? De plus en plus créatifs, les pâtisseries en ont fait un nouveau terrain de jeu, et l'exercice n'est désormais plus cantonné aux palaces parisiens mais s'ouvre aux restaurants. Décryptage avec Anthony Chenoz, François Deshayes, Jordan Gasco, Pierre Hermé et Jessica Préalpato.

TOUR DE TABLE

#336 / JANVIER/FÉVRIER

Si le tea time fait les beaux jours des palaces parisiens depuis une dizaine d'années, il tend à prendre ses marques dans l'univers de la restauration, en permettant de faire vivre les établissements à un autre moment de la journée, et souvent avec une clientèle différente. L'offre est quasiment généralisée dans les établissements hôteliers haut de gamme. « Dans un hôtel, cela me paraît indispensable et c'est quelque chose que j'aime bien gérer », confie Pierre Hermé, qui imagine entre autres le tea time de la Mamounia à Marrakech.

En outre, le tea time devient le lieu d'une créativité débridée pour les chefs pâtisseries, qui en font un terrain de jeu complémentaire. Nous sommes désormais bien loin du salon de thé où l'on déguste une boisson chaude et une pâtisserie : le tea time est un vrai repas, articulé en séquences. « C'est un moment où l'on a envie de prendre son temps, où on vient en famille ou entre amis », analyse François Deshayes, chef pâtissier du Meurice. Aux Sources de Caudalie** (Martillac - 33), le tea time a été lancé en novembre 2023 après 8 mois d'essais. « J'adore l'exercice, c'était un de mes premiers objectifs. Je le fais évoluer toutes les 2/3 semaines », explique le chef pâtissier Anthony Chenoz.

DES CODES CULINAIRES BIEN ÉTABLIS...

Pour Pierre Hermé, à la tête du groupe éponyme, « chaque maison, chaque hôtel, chaque pâtissier livre sa propre interprétation du tea time ». Il complète : « Pour moi, il faut des gâteaux secs ou moelleux, comme des cakes, des madeleines, des financiers ; des gâteaux frais ; il peut y avoir un dessert à l'assiette avec ou sans glace ; et souvent, des sandwiches. » L'origine du tea time étant attribuée à l'Angleterre (voir encadré, NDLR), le tea time à l'anglaise comprend également des scones avec de la crème et de la confiture. Jessica Préalpato, qui a imaginé une offre de goûter très originale pour l'hôtel San Régis (Paris - 75), s'est exonérée de la partition salée, préférant se concentrer sur le sucré. « J'ai choisi



© tina-hillier



François Deshayes



© tina-hillier

d'appeler ce moment le "goûter" car le tea time est à la fois sucré et salé, alors que goûter est 100% sucré », explique-t-elle. Prenant le contre-pied, Jordan Gasco, chef pâtissier du Chambard** (Kaysersberg - 68), a apprécié s'investir dans la séquence salée avec le sous-

chef Mathieu Sylvestre : « On l'a travaillé à deux pour rester dans les valeurs alsaciennes et en travaillant les produits locaux. J'aime beaucoup car je suis très gourmand au niveau salé ! », confie-t-il. Il propose ainsi trois pièces « axées sur les valeurs et traditions alsaciennes,

avec une mauricette, un rouleau de truite marinée, et un millefeuille de kouglof maison au foie gras d'oie et une mousse de berawecka ». Le mot d'ordre : « Très gourmand et assez copieux », ajoute-t-il. Au Meurice**, François Deshayes a à cœur de déployer une philosophie pâtissière inspirée du roman de Roald Dahl, Charlie et la Chocolaterie. « Nous avons envie que le tea time soit comme un pays merveilleux, où les verres ne sont jamais vides, les assiettes toujours pleines et où les clients restent longtemps », explique-t-il. « C'est une manière de rentrer dans l'univers du chef Cédric Grolet. »

En dépit d'une proposition radicale par bien des aspects, Jessica Préalpato a souhaité renouer avec les codes de son enfance dans son goûter pour le San Régis : « J'ai recréé la boîte à biscuits posée au milieu de la table, dans laquelle tout le monde se sert. » Dans sa version modernisée, elle propose un petit beurre au gingembre, et aux épices, une gaufre moelleuse cuite au grill et un sablé à la farine de blé khorasan et sésame blond. « Enfant, je mangeais ces gâteaux avec des petits condiments, comme du miel, et j'ai voulu proposer cette expérience aux clients de l'hôtel », ajoute la pâtissière. Lors de notre venue, elle accompagnait les biscuits d'un miel de châtaigner, d'une sauce au chocolat tiède et d'un condiment tagine, pomme, orange, pamplemousse et raisins.

Et, comme son nom l'indique, pas de tea time sans boisson, le thé étant le choix le plus naturel mais loin d'être l'unique option. Pierre Hermé suggère « une proposition un peu large, du champagne », notamment. Certains pâtissiers, comme Cédric Grolet dans sa boutique parisienne, développent même une offre de boissons aussi ambitieuse que la proposition sucrée. « Aucune boisson n'est achetée, tout est de saison et préparé sur place, y compris les jus de fruits », explique François Deshayes, qui convoque l'esprit des accords mets-vins ayant cours dans la restauration gastronomique comme source d'inspiration. Il développe : « La boisson est importante. Au Meurice, le chocolat chaud a été créé par la pâtisserie. Chez Cédric Grolet Opera, nous travaillons avec des baristas pour imaginer des boissons inédites, notamment à base de laits végétaux. Pour les fêtes, nous avons mis au point un vin chaud sans alcool à base de purée de fruits, d'épices. » Aux Sources de Caudalie, Anthony Chenoz travaille en étroite collaboration avec le chef barman Romain Iacovella : « Nous proposons un pairings avec des cocktails avec ou sans alcool. »

Jessica Préalpato ne déroge pas à sa patte toute personnelle, et a pris le contre-pied de l'offre pléthorique de bois-



© Quentin Touberz



Anthony Chenoz

sons pour proposer une infusion unique. « Je trouve dommage de choisir un thé qui ne va pas avec toutes les séquences, donc j'ai travaillé avec la maison Les 88 Thés sur une infusion qui accompagne tout le goûter. » Une boisson qui change selon les saisons et qui suit les créations de la pâtisserie, comme cette infusion rooibos, dattes, figues, grenade, miel, amande et rose. « À chaque fois que nous changeons la carte, nous faisons évoluer l'infusion », confirme-t-elle.

... QUI NE DEMANDENT QU'À ÊTRE BOUSCULÉS

Si le tea time fait désormais figure de classique, la pâtissière l'a inscrit dans la droite ligne de la naturalité explorée au Plaza Athénée* aux côtés d'Alain Ducasse et de Romain Meder. « J'avais envie de mettre à la carte du goûter des desserts comme ceux que je faisais au Plaza, avec des jeux de textures, de températures, un peu comme un service de restaurant. Mais dans la pratique, les

desserts dressés longtemps à l'avance perdent en goût et je n'avais pas envie de pâtisseries boutique. Les propriétaires du San Régis voulaient quelque chose de différent et porté sur les produits, les producteurs. » Une signature singulière, sinon rien, en somme. Pour aller au bout de cette démarche, elle propose donc systématiquement un dessert à l'assiette. « On voit rarement des glaces ou sorbets dans les tea times », analyse-t-elle. Cet hiver, elle propose ainsi une création glacée autour du Citron jaune, céleri et estragon. Ce dessert glacé tient d'ailleurs lieu de trou normand. « Il faut qu'on passe un bon moment autour du partage et de la gourmandise, tout en restant digeste et agréable. »

Jordan Gasco propose au Chambard une version très identitaire, tournée vers le terroir et les traditions alsaciennes. « On joue avec les saisons, mais nous avons deux ou trois pièces signatures, comme la tarte Linzer, la tranche de kouglof en trompe-l'œil ou la Lunette myrtille, qui reviennent régulièrement », et dans lesquels on retrouve les codes de la gastronomie régionale. La scénographie est également pensée dans les moindres détails : un portant avec des mignardises et des petites pièces sucrées et salées est disposé sur des bois de cerfs, hommage à la chasse chère au chef Olivier Nasti. Une vitrine vient compléter l'offre avec des pièces plus imposantes.

LES PÂTISSIERS À L'HONNEUR

Le tea time, avec son focus sucré, permet de valoriser le travail de l'équipe de pâtisserie et d'exprimer pleinement sa créativité. Pour une fois dans l'univers de la restauration, le salé passe au second



Pierre Hermé

plan, tant en termes de quantités que de recherche, les propositions étant généralement simplifiées, comme pour mieux magnifier les créations sucrées. « Le tea time est un peu notre moment à nous, une rencontre privilégiée avec le pâtissier », explique François Deshayes. « Si on vient au tea time, c'est pour le pâtissier », ajoute-t-il.

Pour mettre en lumière ce savoir-faire, il a fait le choix de multiplier les séquences, notamment en salle, ce qui permet également de valoriser les équipes. « Au Meurice comme chez Cédric Grolet Opéra, on a imaginé des animations. Pour que ça soit bon, tout doit être frais, voire sorti du four. On propose donc des madeleines cuites minute et l'équipe passe en salle toutes les demi-heures

avec les madeleines encore dans leur moule. » Il cite également en exemple le cake marbré XXL cuit à 16h précises ou le pain d'épices et la brioche au sucre, servis chauds et aromatisés selon les saisons. « Chez Cédric Grolet Opéra, on fait la même chose avec d'autres produits : la chouquette, le pain suisse ou la gaufre : tous ces gâteaux gourmands qu'on aime manger tièdes. » Aux Sources de Caudalie, ce sont les pâtissiers qui servent le tea time. « Cela permet aux gens de poser des questions », explique Anthony Chenoz. « Et de mettre en avant l'équipe », ajoute-t-il.

Au Meurice, l'exercice est poussé à son paroxysme, dans tous ses aspects : « Le tea time est un vrai moment de restauration, qui demande du personnel et du matériel. Je briefe moi-même l'équipe de salle, je choisis la vaisselle. » Il complète : « On a des équipes de salle qui sont depuis très longtemps avec nous : ils connaissent l'univers du chef Grolet et nous aident énormément à y transporter le client. »

LE TEA TIME COMME RELAIS DE CROISSANCE

S'il est courant de trouver un tea time dans les palaces parisiens, le format n'est pas encore généralisé partout en France. « Cela permet de se différencier car il n'y a pas de tea times dans la région », explique Anthony Chenoz. « Et en tant que palace, ça me semblait normal qu'on ait une offre sucrée l'après-midi », ajoute-t-il.

Cette expérience essentiellement pâtissière permet d'attirer une nouvelle clientèle, notamment locale. Au même titre qu'un spa, il permet de contribuer

« Dans un hôtel, le tea time me paraît indispensable »

« Pierre Hermé »



DR



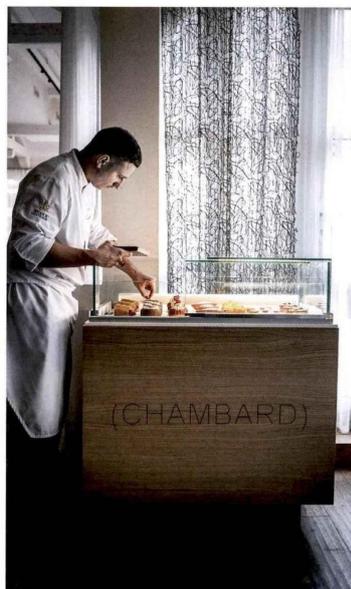
Jessica Préalpato

©Virginie Garnier

"
J'envisage
le tea time
comme un pays
merveilleux où
les verres ne
sont jamais
vides et les
assiettes
toujours pleines
"

"
François
Deshayes
"

au rayonnement de l'établissement. Si le tea time reste un moment d'exception, son tarif, plus accessible que ceux des menus du restaurant gastronomique, contribue à une forme de démocratisation de la haute gastronomie. Les pâtisseries, de plus en plus starifiées sur les réseaux, donnent désormais envie à une nouvelle clientèle, plus jeune et très connectée, de goûter leurs créations. Le tea time est une manière pour cette clientèle peu habituée aux palaces d'oser en pousser la porte. Cela permet un premier contact avec l'univers de la haute gastronomie et peut poser les jalons d'une relation privilégiée entre un lieu et de nouveaux



Jordan Gasco



Photos ©lylfoodstories

clients, marqués à jamais par le souvenir exceptionnel de leur première expérience sur place. Cette clientèle pourrait bien devenir, par la suite, cliente du restaurant gastronomique à l'occasion d'événements.

Jordan Gasco a désormais deux ans de recul pour analyser le phénomène. « Quand on a lancé le tea time il y a deux ans, c'était en priorité pour les clients de l'hôtel. On l'a depuis ouvert aux clients extérieurs. » « Je dirais que 60% des clients du tea time sont des clients de l'hôtel et le reste vient de l'extérieur, estime-t-il. Cette nouvelle offre est proposée au bar, un lieu distinct du restaurant gastronomique avec une vingtaine de places assises. » Au Meurice, où le tea time date d'une dizaine d'années, il y a plusieurs semaines voire mois d'attente pour obtenir une réservation et décrocher l'une des 60 places. « Nous sommes complets tous les jours et nous sommes parfois obligés de fonctionner en double service. » Pour satisfaire la demande, la boutique Cédric Grolet Opera a d'emblée opté pour 3 services.

La clientèle du Meurice mixe tous types de profils. « Et cela nous fait plaisir », confie François Deshayes. « Nous avons beaucoup de clients parisiens, une clientèle exigeante et habituée aux grands restaurants, aux meilleurs ingrédients. Quand les clients nous disent qu'ils adorent et reviennent, le challenge est rempli », sourit le pâtissier. « Nous n'avons pas de clientèle type, cela va vraiment de 3 ans à 100 ans, avec des gens qui viennent de province exprès pour le tea time. Nous avons parfois des tables avec

cinq adolescents. Les gens se sentent à leur place dans l'univers de Cédric Grolet, qu'ils ont vu sur les réseaux et ils oublient tout le reste. » Certains restaurants gastronomiques – sans hébergement – développent d'ailleurs une offre de tea time, comme Lucas Carton* ou encore La Tour d'Argent*, qui propose un goûter autour de pâtisseries, biscuits et gâteaux de voyage, à déguster au bar.

L'expérience tea time, en valorisant le savoir-faire unique des pâtisseries tout en devenant un nouvel enjeu commercial pour les restaurants gastronomiques, a donc de beaux jours devant elle.

» Adeline Glibota



© Quentin Tourbez



© Pepo Sion