

Belle vie

# Guy Savoy, cœur de vanille

Ah, le colis bienfaisant ! Hugues Pouget, chef pâtissier du restaurant Guy Savoy, à Paris, reçoit en septembre 2006 une enveloppe contenant une gousse de vanille de Tahiti. L'espèce douce est expédiée par Alain Abel, producteur de vanille sur trois îles de Tahiti, Bora Bora, Tahaa, et Riatea, dans la vallée de Motoquhu. Ancien pâtissier chez Ladurée, au Bristol avec le grand Gilles Marchal et au Normandy Hotel, à Paris, où il s'est illustré dans un festival de chocolats, le trapu Pouget hume la gousse, la travaille dans du lait, dans du cacao : c'est un pur joyau de gourmandise, d'une saveur fine et ô combien noble.

Très intéressé, Hugues Pouget se fend d'une lettre à Alain Abel lui indiquant qu'il est prêt à faire entrer la vanille de Tahiti

dans les références alimentaires de Guy Savoy, à condition que la qualité des gousses soit constante – ce à quoi s'engage le producteur, un fou de vanille qui a relancé l'arbre à vanille tahitien, une orchidée depositaire des fameuses gousses, plantée sur des terroirs choisis et conditionnée à la Vanillière.

Perfectionniste, soucieux de plaire à Guy Savoy, dont les papilles sont exercées au meilleur du meilleur, Pouget réalise des essais pour rendre l'extrait des gousses moins pâteux, plus gras, façon huile onctueuse. La matière première est de tout premier ordre : à force de recherches, Abel est parvenu à livrer un extrait vanillé, un liquide non alcoolisé, une merveille au nez. De la vanille grand cru, bien supérieure en finesse à

la vanille Bourbon, venue de l'océan Indien et de Madagascar. "Les ingrédients principaux du pâtissier restent les fruits, la farine, le sucre, le lait, confie Hugues Pouget. Le chocolat, c'est un diamant ; la vanille tahitienne, c'est notre caviar."

Grâce à ce cœur de vanille, le brillant chef pâtissier mitonne un récital de gâteries : glace à la vanille turbinée du moment, riz au lait, guimauve au citron, le sublime millefeuille arachnéen, dont la vanille est infusée dans du lait, le must de Guy Savoy, et le biscuit Sacher au chocolat au lait et vanille, un régal.

La poire Comice est déclinée en sorbet, gelée, sirop à la vanille ; Pouget procède actuellement à des essais de soufflé à la vanille, avec une variante, le rarissime soufflé Arlequin au chocolat et à



Hugues Pouget, chef pâtissier du restaurant Guy Savoy

la vanille. Côté salé, Guy Savoy concocte un saumon à la vanille, dans le même esprit que le homard à la vanille d'Alain Senderens.

On l'aura compris, le cœur de vanille de Tahiti est un produit de luxe, à 250 euros le kilo. Chez Guy Savoy, Hugues Pouget met en œuvre trois kilos de cette délicate épice des dieux.

- NICOLAS DE RABAUDY