

GRISY-LES-PLÂTRES

PÂQUES À LA BOULANGERIE. Des chocolats signés Jérôme Chaucesse, Mof 2015

À l'occasion de Pâques, le chef pâtissier Jérôme Chaucesse est venu partager son savoir-faire à la boulangerie Au Plaisir Sucré, tenue par le couple Duhamel.

L'œuf naissance, avec ses têtes de poussins qui sortent d'un œuf. Un œuf à la mer, avec son bateau et ses fritures. La tête de poule, mais aussi des lapins, des Pierrots de cirque. Ce sont les sujets en chocolat que le chef pâtissier confiseur Jérôme Chaucesse, meilleur ouvrier de France 2015, est venu confectionner, le 1^{er} avril, à la boulangerie *Au Plaisir Sucré*, à Grisy-les-Plâtres. L'établissement géré par le couple Duhamel a fait appel à un expert culinaire pour compléter l'offre de pâtisserie de sa clientèle.

D'abord au service des chefs étoilés Gérard Boyer à Reims (Marnes), Marc Meuneau à Saint-Père-sous-Vézelay (Yonne), Michel Guérard à Eugénie-les-Bains (Landes), le Mof a passé quinze ans à l'Hôtel Crillon à Paris. Depuis huit ans Jérôme Chaucesse apporte son savoir-faire à travers des interventions dans les établissements en tous genres. « J'ai monté ma société de conseil et formation, parce que la transmission c'est



Mof 2015, le pâtissier Jérôme Chaucesse est venu à la boulangerie Duhamel de Grisy-les-Plâtres pour préparer des sujets de Pâques au chocolat.

important», estime Jérôme Chaucesse. Parfois dans un village de France ou bien à travers le monde, il s'adapte. « Récemment, j'étais à Riyad (Arabie saoudite) dans un laboratoire de production où il y avait 250 pâtissiers. Peu importe le volume, l'essentiel, c'est la transmission, le partage », souhaite-t-il.

C'est de cette expérience

que Duhamel a souhaité profiter pour préparer Pâques et surtout pour peaufiner l'apprentissage de son fils Frédéric, jeune pâtissier de 18 ans, qui a assisté l'expert pendant deux jours. « D'abord, une première journée consacrée au moulage. Des demi-pièces qu'on assemble et qu'on monte après sur des socles, le tout en chocolat,

noir, lait ou blanc », détaille Jérôme Chaucesse.

« Il n'y a pas meilleur conseil que celui d'un meilleur ouvrier de France », estime Duhamel, artisan boulanger-pâtissier qui assure produire « 100 % de la marchandise ». Des produits authentiques du Vexin français.

● Fabrice CAHEN