



Louis Fournier

Pionnier de la planche à neige Page 4

La Presse

CAHIER F | LA PRESSE | MONTRÉAL | JEUDI 12 MARS 2003

ESPACE SUCRE

En Catalogne, patrie de Dalí et de Gaudí, un pâtissier du nom de Jordi Butrón a décidé de renverser les idées reçues en poussant le dessert au-delà de ses limites. Entre un baba à la Guinness et une soupe au thé glacé, regard sur un chef qui vit dans l'espace sucre.

MARIE-CLAUDE LORTIE

Jordi Butrón ne déteste pas le salé. Il trouve juste qu'on lui accorde beaucoup trop d'attention. Et s'il n'en tenait qu'à lui, il y aurait peut-être même du miel dans le pot-au-feu ou de la cassonade dans le cassoulet. Ou quelque chose du style.

Dent sucrée comme pas un avec le gabarit pour le prouver, ce chef de Barcelone ne jure que par les desserts. Ne lui parlez pas de canard, de truffe ou de foie gras. C'est de glaces, de sorbets, de chocolats et de gâteaux aux nectars exotiques que cet architecte de la pâtisserie version 21^e siècle est passionné.

De passage à Montréal tout récemment pour le festival Montréal en lumière — où il était l'invité de Laurent Gauthier, chef-propriétaire du restaurant l'Épicier — Jordi Butrón n'a pas pour autant l'air d'un Betty Crocker catalan ou d'une version espagnole du célèbre pâtissier français du moment, Pierre Hermé.

Oh, que non. Avec ses baskets Diesel, ses lunettes rondes et son tableau de professeur ou il démontre l'art du dessert comme d'autres expliquent la construction du pont du Gard, il a autant l'air d'un savant complètement allumé aux idées un peu excentriques que d'un gourmand inventif.

« Voyons, dit-il aux journalistes, à qui il parle en conférence de presse comme s'ils étaient ses étudiants. Nous avons un dessert à la cerise, à la réglisse et au Miazabal, un fromage de chez nous très fumé. Qu'allons-nous boire avec cela ? »

Après de nombreuses réponses complètement à côté de la plaque, le chat finit par sortir du sac. « Mais avec de la Guinness bien sûr. Élémentaire mon cher Watson : le fumé-jarreté, les parfums amisés, l'algrou de la cerise... »

Pas question, donc, de combiner les habitudes ou d'empiler les valeurs sûres. Ce n'est pas chez lui que vous allez manger des brownies ou un forêt-noire. Fidèle aux enseignements du Français Pierre Gagnaire et du Catalan Ferran Adrià de El Bulli qui l'ont formé, M. Butrón déconstruit les airs connus pour mieux les réinventer (baba au fromage blanc, à la réglisse et à la bière brune). Dans sa cuisine, les traditions vivroient au rythme des acrobaties pâtissières que sa technique très maltrise lui permet. Et c'est sans parler de ses archives gustatives accumulées sans relâche depuis une trentaine d'années... « Chaque jour, avec mes élèves, on fait des dégustations à l'aveugle... »

Jordi Butrón voit le dessert comme un plat à part entière qui doit procurer bien plus que le plaisir et l'esprit qu'un *mince* sucré et parfumé en dîner de repas. Il redonne à cette étape gastronomique ses lettres de noblesse en rendant les salettes complexes, voire cérébrales et leur construction un exercice de style hyper-méthodique.

Rien n'est laissé au hasard. En conférence de presse, c'est en traçant des triangles, des lignes et en faisant continuellement les participants à trouver des réponses à ses équations gustatives qu'il a expliqué comment pouvait se construire un dessert digne de ce nom. « Parlez-moi d'amiliés : le chocolat et l'avocat, bien entendu. L'habitude ? La pomme et la cannelle. La haïne ? Le chocolat et le citron, le fromage et l'ananas... »



Excentrique et cérébral, Jordi Butrón a décidé de repousser le dessert au-delà des limites et des airs connus, comme avec cette quenelle glacée au chocolat et café, sur tuille au sésame grillé, gâteau au chocolat et yaourt ou thé fumé.

Voir SUCRE n° 23
Suite du dossier en E3

Photo: Jean-François Gauthier