

**Jérémie Parmentier** Hostellerie du Chapeau Rouge\*\* à Dijon (21)

## PÂTISSERIE D'ÉMOTION EN BOURGOGNE

*Après une formation parisienne et diverses expériences en France et en Australie, Jérémie Parmentier est revenu en Bourgogne, sa région natale, en mai 2021, pour gérer la partition sucrée du Chapeau Rouge. Main dans la main avec le chef William Frachot, il construit ses desserts en cohérence avec son terroir et dans la quête de l'émotion.*

Enfant, il s'épanouit à la campagne dans l'environnement artistique de ses parents musiciens. Passionné par la terre, il a d'abord voulu devenir agriculteur, meunier, puis boulanger. « *La pâtisserie s'est finalement imposée car j'ai retrouvé cette notion de créativité artistique.* » Après un bac L, il se forme à l'École Ferrandi en parallèle de son apprentissage en boutique puis à l'École de Boulangerie de Paris tout en découvrant la pâtisserie d'hôtel au Fouquet's. « *Dès que j'ai commencé, la passion s'est enflammée. Cela n'a fait que confirmer la voie que je prenais.* » Après son BTM, il fait ses armes un an et demi chez Fauchon auprès de Patrick Paillet. « *Là, j'ai appris la réalité et la difficulté du métier.* » Après 6 années parisiennes, il ressent le besoin de changer d'environnement. En 2016, suivent alors deux années d'expériences saisonnières entre le sud de la France l'été, au Grand Hôtel du Cap Ferrat avec le chef Gaëtan Fiard, et à Mougins avec le chef Denis Fetisson, et la Savoie, l'hiver à Saint-Martin-de-Belleville dans un hôtel 4\*. Il part ensuite à Melbourne rejoindre des amis de BTM. « *Je voulais apprendre l'anglais et surtout sortir de ma zone de confort, car je suis parti sans poste.* » Le challenge lui réussit puis qu'il trouve une place de chef pâtissier dans le plus ancien hôtel de la ville, l'Hôtel Windsor. « *On m'a fait confiance pour gérer 10 personnes malgré mon inexpérience en management. C'était violent mais intéressant !* » Deux ans plus tard, au moment où la question de rester se pose, il décide de rentrer en France. « *J'étais en manque de ma famille et du terroir français.* »

### ■ L'IMPORTANCE DU TERROIR

Il revient en pleine période de Covid dans sa région natale. « *Je voulais un lieu à taille humaine, où m'ancrer et construire ma vie.* » Il est séduit par le discours et l'impulsion de renouveau que William Frachot souhaite

insuffler à l'Hostellerie. Depuis mai 2021, il s'épanouit dans cette maison au restaurant doublement étoilé où, guidé par le chef, il réalise des desserts en accord avec l'identité de la maison et le terroir bourguignon. « *Je suis arrivé avec pour seuls acquis, ma technicité et ma capacité d'adaptation. Ce fut un gros défi.* » À partir de trames données par le chef, d'associations marquées et d'impulsions personnelles, il écrit son histoire. Il prend plaisir à découvrir les produits phares de la région, cassis, anis de Flavigny ou encore Cazette. « *J'aime rentrer dans le produit et prendre le temps de le travailler pour voir ce qu'il raconte. Cela demande beaucoup de patience.* » Pour comprendre au mieux les produits, il s'inscrit dans une démarche de partenariat avec ses fournisseurs qu'il visite régulièrement. Quand il travaille des produits lointains comme la vanille, sa philosophie est de rester dans une histoire. « *Le local, c'est bien, mais il faut que cela garde un intérêt. Pour la vanille, j'ai la chance d'avoir rencontré sur le marché de Dijon, une productrice de Madagascar dont la famille récolte directement sur place.* »

### ■ L'AVENIR DEVANT LUI

Aujourd'hui, épaulé par un commis, il propose dans le cadre des menus gastronomiques, un intermède sucré (eaux ou cocktails non sucrés), un pré-dessert, deux desserts, des mignardises et trois sortes de pains, en parallèle des activités liées à l'hôtel. En début d'année, le laboratoire de pâtisserie sera complètement rénové, pour sa plus grande joie : « *Je suis obligé d'aller à l'essentiel pour le moment mais*



Photos DR

*avec la philosophie de travail instaurée par le chef, de nouveaux moyens et une équipe qui devrait se renforcer, je suis impatient d'aller plus loin. Cela fait un an et demi que je suis là et j'ai l'impression d'être au début de ce qu'il y a faire !* » Lucide et réfléchi, sensible à la notion de plaisir, Jérémie Parmentier est passionné par son métier mais également par la musique et la nature. « *J'aime mon métier mais j'ai aussi besoin d'avoir un équilibre pour mener ma vie personnelle.* » Continuer d'apprendre et grandir avec l'équipe du Chapeau Rouge dans le partage et la bienveillance pour être acteur de l'histoire de la maison, telle est l'ambition de ce chef en quête de vérité.

■ Clotilde Roux

### J'AIME/J'AIME PAS DE JÉRÉMIE

**Sa table de prédilection :** aucune en particulier, un bon bistrot avec des plats simples et généreux, du vin et des amis  
**Son livre de chevet :** Les étoiles de Compostelle (Henri Vincenot)  
**Son produit préféré :** la Cazette  
**Le produit qu'il déteste :** la pastèque  
**Son film préféré :** 99 Francs  
**Son hobby :** la musique et la nature

## CHOCOLAT - CARDAMOME NOIRE

La cardamome est une épice que j'aime bien et je me suis amusé à l'associer à du chocolat fumé. La faisselle est l'élément local du dessert et elle apporte un côté rafraîchissant. Au fond de l'assiette, nous avons un crémeux chocolat-cardamome noire que l'on surmonte de 2 fines feuilles chocolat et de caramel tendre. Sur le dessus on dépose une ganache montée à la cardamome noire, des éclats chocolat croustillants et une tuile cacao. Sur le côté, on pose un sorbet faisselle et lait cru d'une ferme locale. En salle, on verse une sauce chocolat et on termine par des points de crème, de crémeux et de croustillant. C'est un dessert équilibré au goût subtil et qui reste léger.



## POIRE BOURGUIGNONNE À LA LIE DE VIN

Quand le chef sommelier m'a apporté de la lie de vin, je n'ai pas hésité à travailler la poire au vin, dessert emblématique de la région. La poire Conférence est pochée longtemps à feu doux dans un sirop de lie de vin, eau et badiane et macère une nuit pour que le fruit soit fondant. Une fois prête, on la dépose sur un gâteau de poires très léger comme une meringue, et un sablé shortbread pour la mâche et le croustillant. Sous la tuile à la poire en forme de poire, on dépose un sorbet poire et une glace gingembre pour apporter du gras sans alourdir le dessert. Même insert dans la poire avec du gel à la lie de vin. En salle, on verse une sauce qui est la réduction du jus de cuisson des poires.

## ÎLE AU CÉLERI

C'est une association élaborée avec le chef Frachot et le chef sommelier. C'est un dessert végétal très frais, dans lequel le céleri branche amène un côté umami qui fait saliver. Au centre, on réalise un blanc vapeur comme une île flottante, que l'on cerce de meringue pour apporter un peu de croquant. À l'intérieur, on trouve une brunoise de pomme verte préalablement confite sous vide avec un sirop léger au citron. Sur le dessus, on dispose des points de gel citron acide, du gel pomme verte, des pickles de céleri pochés dans un sirop de vinaigre balsamique blanc et trois quenelles de sorbet céleri avec une pointe de gingembre. En salle, on verse un jus de céleri pur et du yaourt maison battu avec de la vanille, pour apporter de la rondeur au dessert.



## SOUFFLÉ AU MIEL

Après avoir goûté un miel au marché avec le chef, j'ai eu l'impulsion de le mettre dans un soufflé. À côté, j'ai voulu recréer le souvenir d'enfance du pain grillé beurre miel qu'on trempe dans du lait. On a donc dans l'assiette principale, un crumble au pain grillé, une mousse lait de chèvre cru qui donne un côté animal et du relief au dessert, une glace au miel légèrement salée et une autre mousse de pain grillé et lait. On termine par une tuile au miel, du pollen frais, du miel pur et une petite abeille en pâte d'amande. En salle, on découpe le chapeau du soufflé, qu'on met sur une autre coupelle avec une quenelle de glace puis on remet une quenelle de glace dans le soufflé chaud. On a ici un vrai jeu de service et de températures.



## SOUVENIR D'UN FRAISIER

Dans ce dessert, on met en avant les fraises de la région, cultivées à côté du Chapeau Rouge. J'ai voulu adapter un fraisier traditionnel en dessert à l'assiette et en aplatissant le tout pour créer la surprise avec un visuel de carpaccio de fraises. Dans l'assiette, nous avons un palet de sorbet fraise extra fin, un crémeux vanille de Madagascar, une mousse à la pâte d'amande Lubeca, une tuile fraise, et des fraises crues sur le dessus. À l'envoi, on ajoute quelques gouttes d'huile d'olive et jus de fraise vanillé servi au moment de la dégustation. Ce dessert aux nombreuses textures paraît simple visuellement mais il est technique à l'envoi.

## SOUFFLÉ À LA CAZETTE DE BOURGOGNE

Le soufflé est une marque de fabrique du Chapeau Rouge. J'ai utilisé la Cazette, produit phare de la région, et l'ai associée à la vanille pompona, au citron et à la bergamote. Le soufflé est classique mais sans œufs, au nectar de Cazette, saupoudré d'une fine couche de fleur de Cazette qui finit de torréfier au four pour plus de texture et de profondeur. En bas à droite, on place une quenelle de glace vanille pompona sur un granité citron-bergamote. À gauche dans la grande assiette, on suggère la noisette avec son enveloppe, en réalisant une noisette chocolat au lait praliné Cazette avec une tuile Cazette, de la gelée citron et du gel bergamote, une ganache montée chocolat au lait et un praliné Cazette coulant. On finalise avec des points de gel aux agrumes pour acidifier le tout. On coupe le chapeau en salle et on remet du granité dans le soufflé.

