

**C**ontre toute attente, la pâtisserie française n'a pas été épargnée par ces modes dévastatrices qui veulent qu'un artisan se métamorphose en artiste et qu'une recette relève du diplôme d'agrochimie. La pâtisserie est une science trop exacte, trop rigoureuse, trop précise pour laisser la place à des fantaisistes. Elle est déjà en soi une fantaisie sucrée conçue par un professionnel du plaisir et de la douceur, quel étrange besoin alors, si symptomatique de notre époque, de surcharger la prestation en la noyant sous un déluge de couleurs bariolées, de matières disparates, de formes insolites et de goûts audacieux ?

Le gâteau est un moment de bonheur censé régaler celui qui le déguste, pas un trophée de concours pour architectes du futur. Même si quelques stars médiatiques excellent dans la pitrerie édulco-télévisée, il reste en France des pâtisseries apaisés qui ont encore la fierté de préparer de vrais gâteaux. Installé à Deauville, François Gayet est un pâtissier passionné de pâtisserie, un artisan, à prendre au pied de la lettre, dont le talent ne s'épanouit pas dans la complexité aromatique mais dans l'élégance, l'équilibre, l'harmonie de saveurs et de textures parfaitement associées. Cœuvrant avec

sa petite équipe dans son petit laboratoire, travaillant tel un orfèvre des produits triés sur le volet, Gayet accomplit de grandes prouesses intitulées paris-brest (ou paris-deauville...), baba au rhum, opéra, mille-feuille à la vanille, tarte aux pommes, forêt noire ou bourdaloue aux poires.

## ON DÉGUSTE AVEC LE CŒUR

Sa vitrine est sobre, son choix est strict. Que des classiques, mais d'une subtilité et d'une profondeur bouleversantes, dont on tire la conclusion que le génie réside plus souvent dans la simplicité que dans la prise de tête. Ainsi son framboisier à la meringue, pur chef-d'œuvre, et son macaron géant à la pistache, le green, une création maison à base de pistache et de crème brûlée à la pistache qui vous laisse sur le flanc, sans jeu de mots, puisque tout ce que touche ce pâtissier est frappé au coin du délice. On se rassure en constatant que l'éclair, l'opéra et la religieuse sans chichi ni frou-frou nous comblent encore de bonheur. Des gâteaux qui se dégustent avec le cœur. Ah, qu'elles sont douces, les caresses de Gayet ! ■

Pâtisserie François Gayet, 22, rue du Général-Leclerc, 14800 Deauville. Tél. : 02 31 81 05 00.