

Carl Marletti, chef pâtissier et auteur

Transcription

Frédéric Rivière, journaliste :

Bonjour Carl Marletti.

Carl Marletti, chef pâtissier :

Bonjour !

Frédéric Rivière :

Ça fait trente ans, je fais votre portrait un peu rapidement, trente ans que vous êtes pâtissier, quatorze ans passés au Café de la Paix.

Carl Marletti :

Tout à fait !

Frédéric Rivière :

Avant cela, les maisons Lenôtre.

Carl Marletti :

Oui.

Frédéric Rivière :

Potel et Chabot, qui est un traiteur de luxe qui fait aussi de la pâtisserie. Vous avez ouvert votre propre boutique de pâtisserie il y a dix ans, dans le quartier Mouffetard à Paris, dans le cinquième arrondissement. Vous avez un CV impressionnant.

Carl Marletti :

Merci.

Frédéric Rivière :

Vous avez été « meilleur pâtissier de l'année » en 2009. « Meilleure tarte au citron », « meilleur millefeuilles », « meilleur fraisier de Paris ». Au début de l'année 2005, vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française, le millefeuilles et vous avez créé à ce moment-là le Cinq-Cents Feuilles.

Carl Marletti :

Le Cinq-Cents Feuilles, voilà, à l'époque où je travaillais au Café de la Paix.

Frédéric Rivière :

C'est ça. Le Cinq-Cents Feuilles, c'est donc au fond un millefeuilles un peu plus léger.

Carl Marletti :

Plus léger ; c'est la moitié d'un millefeuilles.

Frédéric Rivière :

Oui, comme son nom l'indique.

Carl Marletti :

Comme son nom l'indique. Mais c'était un souhait au niveau de ma direction générale et au niveau du service de la restauration. Alors, c'est ce que je dis toujours, au niveau de la clientèle, on a à quatre-vingt pour cent une clientèle féminine, les femmes sont très gourmandes mais c'est vrai que le millefeuilles du Café de la Paix était assez généreux et souvent elles me demandaient un millefeuilles coupé en deux.

Frédéric Rivière :

Alors, il a été ce gâteau, si j'ai bien vu, dessiné par un certain nombre de grands noms de la haute couture.

Carl Marletti :

Voilà, tout à fait. Avec Stella Cadente, Agatha Ruiz de la Prada, Chantal Thomass, Agnès B.

Frédéric Rivière :

Voilà. Ça a été un grand succès. On vous surnomme parfois « le joaillier de la pâtisserie ».

Carl Marletti :

Ça fait plaisir !

Frédéric Rivière :

Est-ce que ça veut dire que vous concevez vos gâteaux comme des œuvres d'art ?

Carl Marletti :

C'est important ! La pâtisserie, avant tout, enfin, on va la voir au niveau du visuel. Donc esthétiquement, il faut... Pour moi la pâtisserie, c'est de l'élégance et je rapproche beaucoup aussi la pâtisserie par rapport à la féminité. Quelque chose de délicat, d'élégant et désirable. Donc voilà. Mais pour moi, le goût et l'esthétique doivent être au même niveau, c'est vraiment important. C'est vrai qu'aujourd'hui, des fois on voit des choses très belles, mais quand on va les goûter, gustativement, on va être un petit peu déçu, parce que ça va être un peu sucré, ça va manquer de texture. Voilà, moi je... Je conçois aussi mes gâteaux un peu comme un architecte où je vais avoir une... Un peu une colonne vertébrale et ensuite je vais travailler autour de cette base.

Frédéric Rivière :

Alors qu'à l'inverse, on pourrait passer à côté d'un très bon gâteau parce qu'il est mal présenté...

Carl Marletti :

Ouais, la présentation ça reste... Le visuel c'est vraiment important, c'est ce que je dis toujours.

Frédéric Rivière :

On le mange d'abord avec les yeux !

Carl Marletti :

On le mange d'abord avec les yeux. Donc c'est vrai que... Mais le goût doit être là, doit être impérativement là.

Frédéric Rivière :

Ça vous demande combien de temps entre la naissance d'une idée et la création d'un gâteau ?

Carl Marletti :

Alors ça, ça va dépendre des périodes, de mon état général parce que, forcément, plus on est fatigué, moins on a d'inspiration et on a du mal à se concentrer. Après, pour moi, tout est source d'inspiration. Ça peut être à l'occasion d'un voyage, une visite de musée ou en discutant parfois avec ma clientèle ou des amis. Donc, des fois, il y a un gâteau que je peux créer dans la journée et des fois ça va mettre une petite semaine, un mois à élaborer parce qu'on va refaire le gâteau au niveau texture, parce que moi j'aime vraiment avoir des gâteaux structurés, voilà, où il se passe quelque chose. Quand on crée un gâteau, on doit raconter une histoire, donc...

Frédéric Rivière :

Et ça passe par le dessin. Il y a des étapes dessinées.

Carl Marletti :

C'est important de dessiner. Voilà. De dessiner son gâteau parce qu'on va avoir un peu le visuel, voir un peu la construction et l'architecture du gâteau donc ouais, je ne dessine pas systématiquement, mais ça m'arrive parfois.

Frédéric Rivière :

Vous avez un, ou plusieurs ingrédients de prédilection, que vous préférez travailler ?

Carl Marletti :

Moi j'adore le chocolat. Je suis un fan de chocolat mais j'aime beaucoup aussi les essences de fleurs. Les épices... Enfin, il y a beaucoup de produits, mais c'est vrai que j'ai une affection pour le chocolat.

Frédéric Rivière :

Essences de fleurs, on trouve quoi ?

Carl Marletti :

Alors, essences de fleurs, moi je travaille principalement l'essence de Rose. Donc je travaille avec une biologiste qui est sur Grasse, qui fait vraiment des produits exceptionnels, des essences de rose naturelles. Je travaille aussi l'ylang-ylang, la violette aussi beaucoup.

Frédéric Rivière :

L'Ylang-ylang, je connaissais comme huile de massage, je ne savais pas qu'on pouvait...

Carl Marletti :

Voilà, bah je l'utilise, je fais une confiture. Une confiture à l'orange avec l'ylang-ylang. Donc, l'ylang-ylang ça se marie très bien avec les agrumes.