

## **Du froufrou au palais**

**À Périgueux, Alexandre Mesnard perpétue la tradition des grands pâtissiers, mariant créativité et exigence des bons produits. Le Frou-Frou, son fameux gâteau au chocolat, sera la star des fêtes de fin d'année.**

Un pâtissier gourmand, c'est rassurant. Imagineriez-vous faire confiance à un boucher végétarien ou à un jardinier allergique au parfum des fleurs ? Chez les Mesnard, il ne se passe pas une matinée sans que l'eau à la bouche du patron et de ses assistants ne se permette un petit débordement, et que les meilleures volontés d'abstinence baissent pavillon devant la profusion de tentations qui se concoctent amoureusement. « Je suis inspiré par la gourmandise, le plaisir... avoue d'un œil pétillant Alexandre Mesnard. Pour être pâtissier, il faut être gourmand, aimer les femmes, aimer le vin, aimer la vie, quoi... » Et, malgré les contraignants horaires de travail, la vie le lui rend bien : l'art pâtissier est idéal pour se faire des amis.

### **Un métier qui périlite**

Après avoir disposé, comme sur la face d'un énorme dé comestible directement importé du Pays des Merveilles, les six biscuits dacquois circulaires qui formeront les faces de trois Dartois, Alexandre fouette d'un poignet énergique la ganache qui en constituera la garniture. À chaque vélocité tourbillon, le chocolat, additionné de beurre et de lait fermiers, s'allège en une mousse éclaircie et soyeuse. L'étroite cuisine – qu'on nomme dans le métier plutôt laboratoire – est un théâtre vibronnant où, depuis les luisants éclairs au café jusqu'aux millefeuilles marbrés, prennent forme les rêves sucrés de tous les enfants du monde. Des amandes blanchissent dans les glouglous bouillants d'une marmite en inox, et Jean-Marc, le second en pâtisserie, s'affaire près d'un laminoir, le geste affûté par des années d'expérience, tandis qu'Alice, la jeune apprentie, prépare les barquettes de fraises et de framboises qui égaieront les tartelettes. « On essaie toujours de se procurer les meilleurs produits, et des fruits frais sur le marché. » Alexandre Mesnard insiste sur la provenance des ingrédients, qui, après l'incomparable savoir-faire, constituent le deuxième pilier d'un métier en perdition : en trente ans à Périgueux, le nombre de pâtissiers professionnels s'est réduit d'une vingtaine à trois seulement, sous l'effet de la concurrence des grandes surfaces et des officines de restauration rapide, moins exigeantes sur la qualité des produits de base. Concomitamment, les habitudes alimentaires changeaient, réduisant le rôle social du pâtissier. Disparu, le traditionnel gâteau dominical convoité par la famille au grand complet. « On continue quand même à faire appel à nous pour les anniversaires, ou les invitations chez les amis. » La plupart des pâtissiers ont été contraints de se diversifier et d'élargir leur activité à la boulangerie et la sandwicherie.

## Une lignée d'excellence

Aisément repérable sur le boulevard Montaigne, l'enseigne d'Alexandre Mesnard n'est probablement pas près de s'éteindre comme nombre de ses devancières, d'autant que, dans la boutique éclairée par le sourire de Caroline, son épouse, et de ses deux vendeuses, Hélène et Dominique, la notoriété du pain mitonné par le boulanger Stéphane ne dépare pas celle des pâtisseries. La réputation et l'enthousiasme du bienheureux Alexandre résisteront longtemps aux assauts de la malbouffe. Il faut dire que quand on s'appelle Mesnard, à Périgueux, on se doit de maintenir bien haut le flambeau de la pâtisserie artisanale. Les parents d'Alexandre l'ont précédé dans la récolte des lauriers décernés par les palais les plus délicats de l'agglomération. C'est en 1995 qu'il décide de s'émanciper d'une maison familiale où il a effectué un apprentissage complété par des passages dans les plus grands établissements français, pour voler de ses propres ailes et exprimer toute sa créativité. La pâtisserie devient pour lui comme la palette de son oncle peintre Jean-Paul, ou le piano et le saxo de son grand-père, jazzman renommé dont les notes ont rythmé son enfance. Très vite, son inlassable inspiration, nourrie par ses propres désirs, ses humeurs, ses rencontres, mais aussi par la découverte d'œuvres goûteuses savourées chez ses confrères, s'illustre en trois gâteaux phares, le Quatre-Saisons, l'Expresso, et le fameux Frou-Frou. Le Quatre-Saisons s'épanouit en mousse à la vanille de Bourbon – ancien nom de La Réunion, dont elle est originaire – et macaron moelleux aux amandes recouvert de fruits de saison. L'Expresso, quant à lui, comme son nom l'indique, acoquine un crémeux arabica à un biscuit aux amandes et un croustillant à la noisette. Le Frou-Frou, décliné en bûche lors des fêtes de fin d'année, mêle harmonieusement à la magie scintillante de Noël le velours de sa mousse Caraïbe, issue d'un chocolat noir qui exhale des fragrances de fruits rouges. Les îles éponymes fournissent les fèves du cacao utilisé par les prestigieux chocolatiers Valrhona, dans la Drôme, chez lesquels Alexandre sélectionne soigneusement sa matière première. Sur un biscuit aux amandes amères et au chocolat, trois couches de cette mousse subtile sont séparées par des feuilles de craquelin, nougatine croustillante enrobée dans du chocolat au lait fondu, qui confère son incomparable identité à cette suave création. Le tout est emprisonné sous un glaçage au chocolat miroir, si brillant que s'y reflètent nos irrépressibles envies de l'écorner sur-le-champ. Selon son inventeur, le délicieux Frou-Frou représente une parfaite synthèse des plaisirs du palais : le moelleux, le croustillant, l'acide, puis la douceur en apothéose apaisée. Mais pourquoi ce nom désuet, ce bruissement féminin énigmatiquement associé à une pâtisserie au chocolat ? « Sous la douceur d'un jupon soulevé, c'est comme dans le gâteau, on finit par découvrir des choses craquantes », explique en riant notre pâtissier épicurien – serait-ce un pléonasme ? Après des milliers de Frous-Frous

dédiés aux chanceuses papilles périgourdines, sa gourmandise n'est pas émoussée, en témoigne son œil qui pétille encore. Et c'est toujours rassurant.

Pâtisserie Alexandre, 13, boulevard Montaigne, 24000 Périgueux.