Thuries

LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

Thuries

#356
AVRIL
2024

NOUVELLE FORMULE

L'ALBUM DU CHEF
JEAN-LOUIS NOMICOS

OUVERTURE
RAPHAEL REGO

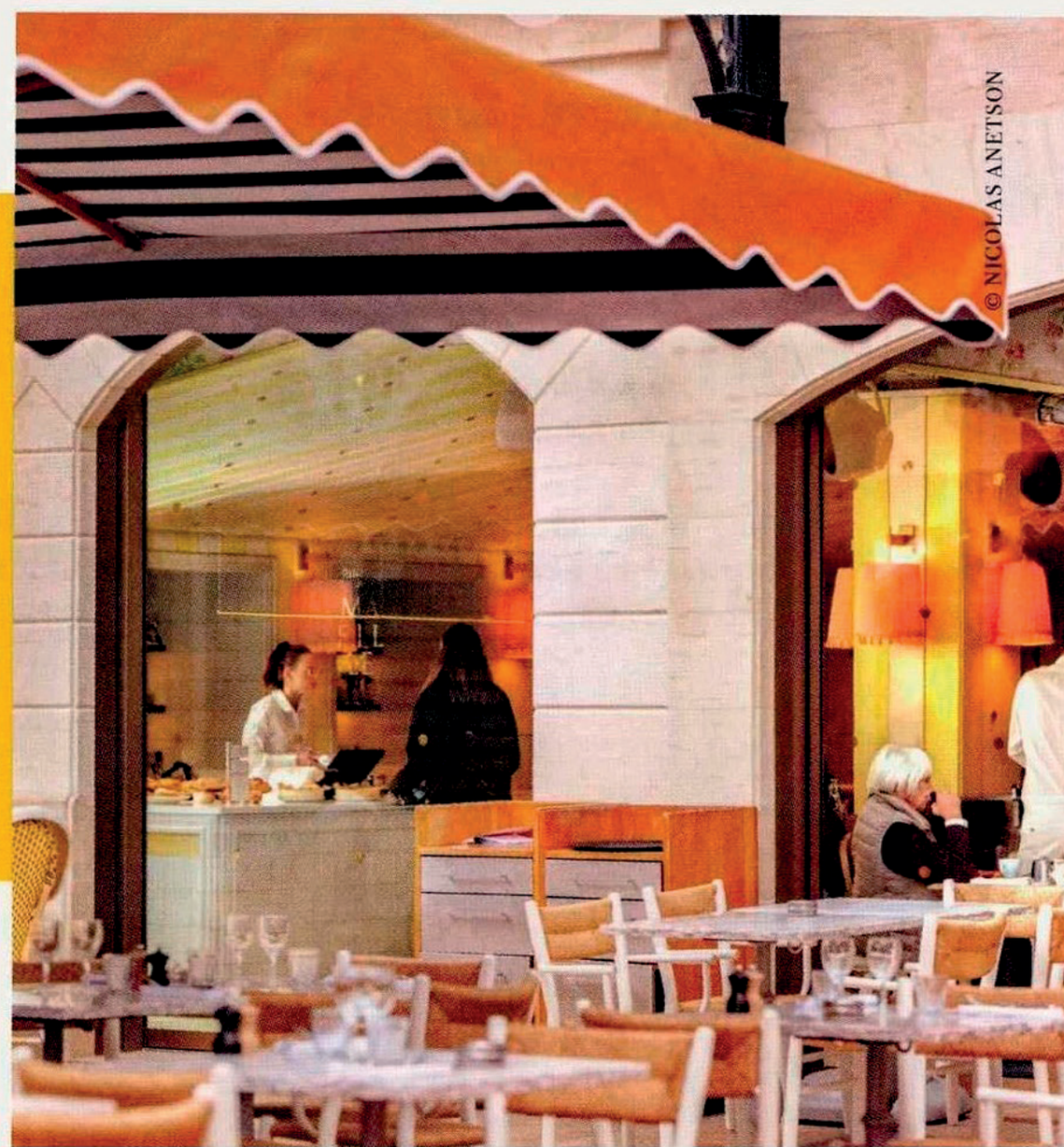
L'ALBUM DU PÂTISSIER
GUILLAUME MABILLEAU

CARNET DE RECETTES
NICOLAS MASSE
& ANTHONY CHENOZ
LES SOURCES DE CAUDALIE À MARTILLAC

LA PÂTISSERIE DE ANTONY PRUNET

LA PÂTISSERIE DE MA FILLE À ARCACHON

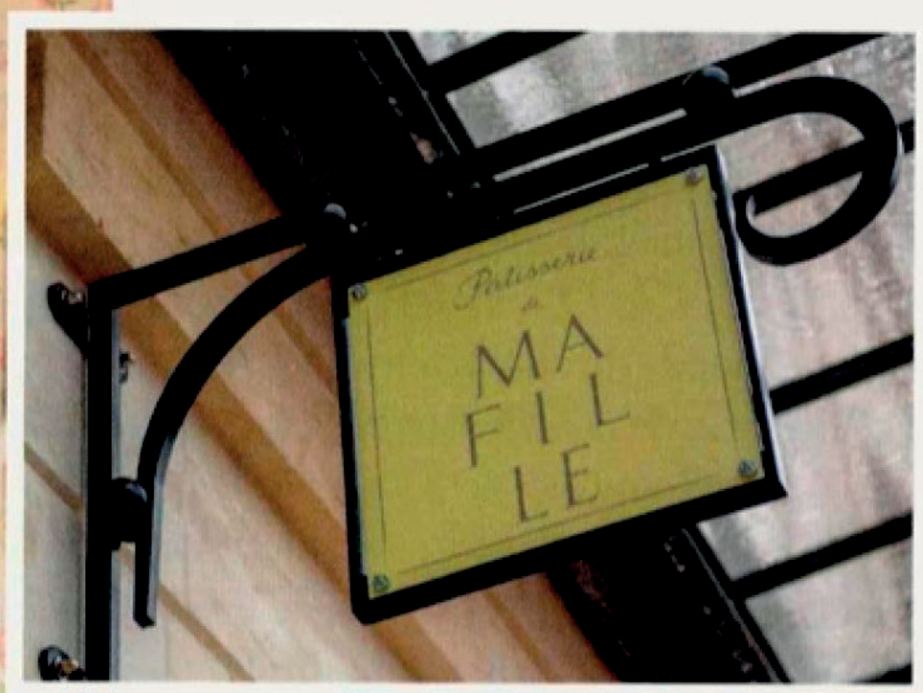
Après l'ouverture il y a 7 ans de *La Pâtisserie de Famille* à Pyla-sur-Mer, Antony Prunet a très vite soumis l'idée au clan Techoueyres d'ouvrir une seconde boutique à Arcachon. C'est désormais chose faite. *La Pâtisserie de ma Fille* a accueilli ses premiers clients le 14 décembre 2023, dans un lieu coloré aux allures de bonbonnière poétique designé par Philippe Starck.



C'est un projet longuement mûri qui a vu le jour en décembre dernier. Déjà évoqué avant le Covid, il n'aura fallu qu'un lieu adéquat (ancienne boutique Camaïeu, place des Marquises) pour que William Techoueyres, son épouse Sophie et leur fils Thomas, ouvrent leur nouveau lieu de vie. Car c'est bien là l'ADN de la famille, imaginer des lieux singuliers, emplis de convivialité. *La Pâtisserie de ma fille*, anagramme de *La Pâtisserie de famille*, ouverte au Pyla-sur-Mer en 2016, est aussi un clin d'œil à Romy, née le 25 février 2024, fille de Thomas et de son épouse Alexia. Philippe Starck, ami de la famille, à l'origine de la rénovation de *La Co(o)rniche* en 2010 puis de l'hôtel *Ha(aa)ïtza* en 2016, s'est en toute logique associé à ce nouveau projet.

Véritable lieu de vie...

La Pâtisserie de ma fille est plus qu'un salon de thé, c'est un espace hybride bien dans son temps auquel le designer Philippe Starck a insufflé un esprit très printanier, colorant le bois de couleurs acidulées, habillant les grandes banquettes de bouquets fleuris, avec pour ce côté décalé cher au génie créatif, de grandes tasses blanches accrochées au plafond, clin d'œil au film de Disney, Alice au pays des merveilles. Thomas Techoueyres utilise le terme de brasserie pour définir cette nouvelle enseigne ouverte dès le petit-déjeuner, où chacun peut s'installer librement pour consommer œufs brouillés, Bénédicte ou viennoiseries maison. À l'heure du déjeuner, Jérémy Mathieu, le chef de cuisine, a choisi d'inscrire à sa carte les grands classiques bistrotiers : œufs mimosa, poireau sauce gribiche, pâté basque d'Éric Ospital, croque-monsieur, tartare de bœuf pommes grenailles ou coquillettes au jambon et beaufort pour le réconfort. L'heure du thé s'est vite imposée comme le moment phare de la journée.



Pâtisserie avant tout...
Lorsqu'on pénètre dans ce large espace, impossible de ne pas être attiré par ce grand comptoir en marbre et carreaux de ciment blanc, sur lequel est exposée une large gamme de pâtisseries dont Antony Prunet a le secret. Les fidèles de *La Pâtisserie de ma Fille* retrouveront les signatures : Paris-Pyla, Baba[a]ïtza – à la silhouette de cannelé – et l'iconique religieuse à trois étages. Le gourmand aura ici certainement bien du mal à faire un choix entre pavlova aux formes généreuses, éclairs d'une incroyable finesse, millefeuille rhum vanille, Mont-blanc ou petits cakes dodus glacés d'une fine couche de chocolat.

Nouveau challenge...
Formé à Ferrandi, passé au *Ritz* de Paris, au *Connaught* à Londres ou à New York auprès d'Alain Ducasse, Thomas Techoueyres doit dans ce nouveau projet composer un facteur clé, l'approvisionnement de la boutique. Car si les équipes de production basées à l'hôtel *Ha[a]ïtza* sont passées en trois huit pour assurer la fabrication des viennoiseries et des pâtisseries des deux boutiques, reste encore à livrer cette nouvelle pâtisserie située au cœur d'Arcachon. « C'est une nouvelle logistique pour nous, avoue Thomas Techoueyres. Il faut commander les bonnes quantités afin de limiter les pertes, s'assurer que l'information soit bien passée au laboratoire, être livré en temps et en heure, et enfin s'assurer que les vitrines soient garnies à l'ouverture. Des créneaux ont été mis en place, des heures de départ instaurées, et un second achalandage automatisé le week-end. »

Une ouverture au rythme de la saison...
Si la fin de l'année a été un premier test, l'arrivée de l'été donnera à *La Pâtisserie de ma Fille* un rythme assurément plus dense. Car si le tea time a fait les belles heures de la saison hivernale, chocolat chaud et pâtisserie réconfortant les promeneurs, l'été devrait attirer les touristes au petit matin, aux heures encore fraîches de la journée, avant que l'activité ne reprenne au retour de la plage avec la vente de crêpes et de coupes glacées. Le bar à cocktails s'animera quant à lui en début de soirée, pour donner à l'établissement une ambiance certainement plus festive, avec en prime quelques tapas à picorer.

SON ÉQUIPE

Second : Romain Breton
Chef de cuisine : Jérémy Mathieu
Responsable de salle : Solène Radovac

Propos recueillis par Michel Tanguy.
Photos : Pascal Lattes.