Fort de son expérience d'ancien cuisinier, Kevin Lacote donne une touche toute personnelle à ses pâtisseries.

Kevin Lacote
Pâtissier enthousiaste

Il ne tient pas en place et part régulièrement dans un grand éclat de rire. À 33 ans, après un début de carrière dans la restauration, Kevin Lacote ne boude pas son plaisir d'être à la tête de sa pâtisserie parisienne. Portrait chinois.

Propos recueillis par Marie-Laure Fréchet. Photos Valérie Lhomme.

SI VOUS ÉTIEZ UN USTENSILE ?

« Un couteau japonais, car c'est un vrai outil de précision. Il me sert à tailler les fruits. J'aime aussi qu'un gâteau soit coupé parfaitement. »

UNE SAVEUR ?

« Le citron vert, parce que c'est un exhausteur de goût. C'est également une saveur qui rafraîchit la pâtisserie. »

UNE TEXTURE ?

« Aucune en particulier, du moment que c'est bon. Elles m'intéressent toutes. Croustillant ou croquant, quand on a la texture en bouche, elle vous met déjà sur la piste du goût. C'est comme si elle se faisait l'écho de la saveur. »

UN PARFUM ?

« L'odeur torréfiée du cacao. Chaque chocolat a un parfum différent. Et c'est ce parfum qui m'indique avec quel autre ingrédient je vais l'associer. »

UN FRUIT ?

« La noisette. J'apprécie beaucoup les fruits secs en général, et en particulier la noisette, parce qu'on peut la travailler de toutes les manières : croquante, moelleuse, en mousse. On peut aussi l'associer à de nombreux parfums pour lui donner encore plus de saveur. J'aime beaucoup la travailler l'hiver. »

UN INGRÉDIENT ?

« La fleur de sel. C'est un produit qui apporte vraiment du peps en pâtisserie. »

UNE TECHNIQUE ?

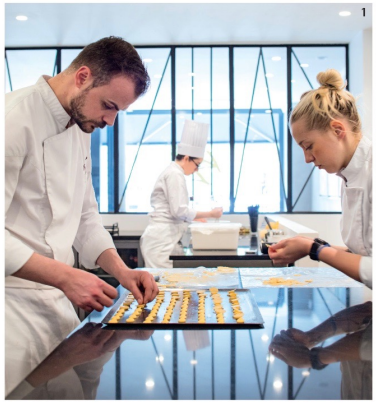
« J'aime tabler le chocolat. Respecter la courbe de cristallisation du chocolat est une technique que l'on souhaite réussir au premier essai, mais ce n'est pas souvent le cas. C'est un challenge de se dire : "Aujourd'hui je vais y arriver du premier coup." Cela demande un vrai savoir-faire que j'aime transmettre à mon équipe. Il y a trois méthodes pour mettre au point le chocolat. Moi j'utilise de la glace. Et les anciens font comme moi. »

UNE PÂTISSERIE CLASSIQUE ?

« L'éclair au chocolat. C'est rarement réussi. C'est très compliqué d'en trouver des bons aujourd'hui. J'en mange depuis ▪▪▪

SON PARCOURS

Passé par l'hôtel George V à Paris, La Grande Cascade, Hugo Et Victor et le Stay aux côtés de Yannick Alléno, Kevin Lacote a ouvert en octobre dernier sa pâtisserie parisienne, avenue de Wagram. Le jeune pâtissier a voulu un lieu ouvert, avec une vue plongeante sur le labo et un salon de thé cosy qui ouvre avec le petit déjeuner. On y déguste sur place ou à emporter ses viennoiseries, gâteaux de voyage ou créations. Sans oublier d'irrésistibles churros.



1. Concentration et minutie pour Kevin et son équipe dans le laboratoire pendant la confection des pâtisseries. **2.** Le Choco Mani, une création associant chocolat, citron vert, cacahuète et noix de coco, dans un subtil jeu de textures.

▪▪▪ tout petit. Plus je vieillis et plus j'aime les choses un peu acides, cacaotées. Un bon éclair, c'est une texture bien crémeuse, une pâte à choux pas trop molle, un beau glaçage pas trop sucré et bien cacaoté. Et qu'il soit bien garni ! Qu'on ne le finisse pas en deux bouchées ! Un éclair, ça doit être gourmand. »

UN MENTOR ?

« Mon maître d'apprentissage. Fabrice Lecleir, ancien chef pâtissier de l'hôtel George V, à Paris. Il m'a appris les techniques, m'a donné envie de travailler même s'il était dur. Je n'ai jamais retrouvé un chef pâtissier avec autant de potentiel et de rapidité d'exécution. »

UN ALTER EGO SALÉ ?

« Glenn Viel, le chef de l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence. C'est quelqu'un qui m'a ouvert l'esprit en pâtisserie et m'a toujours laissé faire quand j'étais à ses côtés. Il travaille beaucoup pour décrocher sa troisième étoile et je me retrouve dans cet esprit, pour continuer à être régulier dans ce qu'on fait et aller encore plus loin. »

UN ALTER EGO SUCRÉ ?

« J'aime beaucoup Claire Damon (voir *Saveurs* n° 235) pour sa technicité, sa simplicité dans les décors de ses pâtisseries et dans ses goûts. C'est aussi quelqu'un de discret qui a un fort caractère. Ainsi que Gilles Marchal. Pour avoir remis au goût du jour les pâtisseries traditionnelles. »

UN ACCORD PARFAIT ?

« Chocolat-citron vert, pour l'acidité du chocolat et la fraîcheur du citron vert qui se marient très bien. C'est un accord que l'on retrouve dans ma pâtisserie le Choco Mani (voir photo). »

UN PÉCHÉ DE GOURMANDISE ?

« La quiche lorraine de ma mère ! La vraie, l'alsacienne sans fromage dedans. Avec le lard un peu fumé. Elle fait elle-même la pâte. Elle n'est pas trop cuite dessous, juste comme il faut sur les bords. C'est presque une pâtisserie. ».

UNE AMBITION ?

« C'était d'ouvrir ma boutique et je l'ai aujourd'hui. Je suis tellement à fond que je n'ai pas envie de brûler les étapes et d'en ouvrir une deuxième. J'ai envie d'avancer progressivement. »

UN AUTRE MÉTIER ?

« Ingénieur du son, car je suis un grand fan de musiques de film. J'étais DJ lorsque j'étais jeune. Aujourd'hui, je suis content d'être pâtissier. Le matin, on écoute de la musique dans le labo avec l'équipe, parce qu'il faut aussi être détendu. » ✧

KL Pâtisserie, 75017 Paris. Ouvert tous les jours.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES PAGE 129.