Le Kara Damia de **Kevin Lacote**

Il l'avait retiré de la vente. Pour se renouveler, pour varier les plaisirs. Ce fut presque une insurrection : vent debout, les clients de KL pâtisserie, dans le 17e arrondissement parisien, réclamèrent à Kevin Lacote, chef pâtissier et propriétaire de cette boutique, de remettre séance tenante l'objet de leur convoitise à la vente : le Kara Damia. Devenu le gâteau signature de cette pâtisserie, il est maintenant indétrônable. On l'a échappé belle.

Le chef pâtissier

Il dit qu'il était un cancre. Mettons. C'est au Grand Véfour, lors d'un tout premier stage durant ses études de cuisine, que le déclic a lieu. Placé en pâtisserie, le jeune Lacote pige d'emblée que sa vie-ses œuvres seront en sucre. Quand on aime, on ne compte pas. Il enchaîne les heures et les belles maisons – à Paris : Le Cinq, L'Ambroisie, La Grande Cascade, Hugo & Victor ; à Courchevel : La table du Kilimandjaro, Le Strato ; à Dubaï : le One&Only The Palm et retour à la case Paris au Sofitel Faubourg. Il sait ce qu'il veut. Être chef : il l'est à 26 ans (à la Grande Cascade, après le départ de Yannick Tranchant). Avoir sa boutique : il l'ouvre à 31 ans. Salle chic et sobre avec labo visible derrière la verrière, KL pâtisserie propose les intemporels – tarte au citron, flan, éclair au chocolat ou notre fameux Kara Damia…–, viennoiseries, gâteaux de voyage et de saison aux fruits rouges, aux figues, aux marrons…

L'idée du gâteau

Tout ce que Kevin Lacote a appris et emmagasiné au cours de ses expériences professionnelles, il en a un peu mis dans ce gâteau. Le Kara Damia est une accumulation de connaissances et de savoir-faire, un aboutissement. On a envie de dire un couronnement. Déjà l'histoire débute dans les sommets, au Kilimandjaro (aujourd'hui K2 Altitude), à Courchevel, en 2012. Il devait sortir une offre de tea-time, réconfortante et forcément de haut niveau, à offrir aux clients repus d'une journée de ski : *« On a travaillé sur des gâteaux de voyage et des tartes, dont la Trois-caramels. Je désirais réaliser une "entretarte", un heureux mariage d'entremets et de tarte. J'ai ensuite repris cette base pour créer le Kara Damia. Mais l'idée était trop simple, il fallait l'embellir. »*

Le fond

«J'aime embellir un produit, pour qu'il soit encore plus gourmand et qu'il y ait cette "envie d'y revenir". Embellir le chocolat, par exemple ? On met du citron vert et de la cacahuète : l'harmonie se crée.» Pour flatter le caramel, Kevin Lacote a ajouté une dacquoise coco afin de « texturer » la chose et lui offrir ce délicat goût de biscuit et de noix de coco. Le Kara Damia, c'est une pâte sucrée, un caramel demi-sel, une dacquoise coco, et quoi d'autre ? Pantalon noir, veste blanche, jolie gueule de trentenaire bien dans son époque, Kevin rigole : *« J'étais fan de la glace Häagen-Dazs vanille-macadamia, et cette noix-là est rare, difficile à mettre en avant. »* Bingo ! Les noix de macadamia sont caramélisées, déglacées à la vanille liquide puis broyées… Le Kara Damia (pour caramel et macadamia donc) est né et c'est une petite bombe de gourmandise.

La forme

C'est joli tout ça… mais pas assez. Kevin Lacote a ajouté un cerclage en chocolat « pour l'élégance », et une unique noix de macadamia dessus car « tout ce qu'on voit à l'extérieur du gâteau, on le retrouve à l'intérieur, caramel, chocolat au lait et macadamia, les trois parfums associés. Et on reste sobre, je n'aime pas les chichis. C'est aussi l'esprit de la boutique. » Environ 800 Kara Damia individuels (6 €) se vendent chaque mois.

Valérie Bouvart

« Quand on regarde mes gâteaux, on sait ce que l'on va manger : tout ce qu'on voit à l'extérieur du gâteau, on le retrouve à l'intérieur. »