



## La saisonnalité au coeur de la nouvelle pâtisserie

### Le Collège Culinaire de France s'ouvre aux artisans pâtisseries

Paris, le 9 février 2021 - Le secteur de la pâtisserie boutique serait-il en train de prendre le virage de la saisonnalité et de la transparence, comme c'est déjà le cas dans le secteur de la restauration ? C'est en tout cas ce que pense le Collège Culinaire de France, collectif créé en 2011 et co-présidé par Alain Ducasse et Alain Dutournier, qui s'apprête à ouvrir dès février 2021 son appellation aux artisans pâtisseries. L'association vient également de commanditer un sondage<sup>1</sup> pour prendre le pouls du grand public sur la question.

#### AGE DE RAISON, VIRAGE DE SAISON.

S'il fut un temps le parent pauvre de la gastronomie, le secteur de la pâtisserie n'a eu de cesse d'évoluer ces dernières décennies pour atterrir sous le feu des projecteurs : en témoigne

la myriade de programmes culinaires et le nombre croissant d'ouverture de boutiques. Et cette mise en lumière du métier de pâtissier s'accompagne d'un renouveau de la discipline. **Saisonnalité, sourcing des produits, transparence, la pâtisserie atteint enfin l'âge de raison** comme en témoignent certains acteurs du secteur :

*« On assiste à une grande évolution dans le métier de la pâtisserie. La jeune génération qui arrive a une plus grande sensibilité envers la matière première. Et de plus en plus de pâtisseries font attention au sourcing. Par exemple dans mon cas, je fais un travail de recherche depuis 8 ans sur la farine, c'est passionnant de découvrir et travailler avec toute la filière derrière le produit. »*

**Benoit Castel – Benoit Castel Boulangerie  
Pâtisserie – Producteur Artisan de Qualité – Paris  
(IDF)**

« On a une relation au quotidien avec les pâtisseries, ils nous demandent ce qu'on a en ce moment et on leur donne nos disponibilités. Je me rends compte que les jeunes générations sont plus sensibles aux valeurs de saisonnalité, transparence, durabilité, de par leurs parcours académiques et ce qu'on leur transmet à l'école. C'est avec ces pâtisseries que je prends plaisir à échanger quand on les reçoit de temps en temps sur notre exploitation, comme Etienne Culot (PAQ) ou Claire Heitzler, c'est des gens comme eux qui font évoluer les choses dans le bon sens. »

**Etienne Schaller – Agrumes Bachès-Schaller – Producteur Artisan de Qualité - Eus (Occitanie)**



## UNE PRISE DE CONSCIENCE COLLECTIVE QUI SE FAIT ATTENDRE



Et pourtant, lorsque l'on interroge les Français sur leur intention de privilégier une pâtisserie plus respectueuse des saisons, leur retour est sans équivoque : **près de 75 % sont prêts à favoriser la saisonnalité !**

« Nous sommes très soucieux de la qualité de nos pâtisseries mais aussi et surtout du respect des saisons. Il était assez compliqué, surtout dans nos débuts, de faire comprendre à notre clientèle que nous n'utilisons pas de fruits rouges en hiver par exemple. Nous avons donc dû les « éduquer » progressivement et aujourd'hui, même si nous avons encore quelques demandes de fraisières en plein mois de décembre, nous arrivons à faire comprendre à notre clientèle notre démarche et à les guider sur d'autres produits de saison. »

**Karen Moyal et Rémi Bouiller – Pâtisserie Kreme – Producteur Artisan de Qualité – Montrouge (IDF)**

Mais si les pâtisseries sont de plus en plus nombreux à prendre ce virage, qu'en est-il du grand public ? Son intérêt croissant pour les poches à douilles, meringues et autres créations sucrées, s'accompagne-t-il d'un changement de mentalité ou les clients s'attendent-ils encore à déguster des tartes aux framboises en hiver ? Le Collège Culinaire de France vient de poser la question aux Français<sup>1</sup> :

Si une grande majorité des Français (68%) aime à se rendre chez un pâtissier pour y acheter ses pâtisseries (au lieu d'aller en grandes surfaces par exemple), **près d'1 sur 2 reconnaît ne pas être choqué de voir des fruits rouges sur des pâtisseries en hiver**. Méconnaissance de la saisonnalité ou simple négligence ? Tout semble avoir été fait au fil des années pour effacer les saisons de nos esprits et de nos comportements alimentaires. Or la saisonnalité est déterminante pour notre santé, l'avenir de notre planète mais également celui de l'artisanat et de la diversité culinaire.

« Comme, je pense, la plupart des pâtisseries, nous sommes tous partagés, tiraillés entre les clients qui n'ont pas encore forcément la notion de l'importance de la saisonnalité des produits et notre envie d'entreprendre cette démarche. Il est nécessaire aujourd'hui de partager cette prise de conscience avec nos clients, pour progresser avec eux. La pâtisserie de demain se doit d'être responsable. »

**Céline Pariès – Maison Pariès – Producteur Artisan de Qualité – Saint-Jean-de-Luz (Nouvelle Aquitaine)**

Et c'est l'un des rôles majeurs du Collège Culinaire de France qui est depuis 10 ans, en première ligne, quand il s'agit de prendre le virage de la qualité. On pourrait même dire que l'association en mène la charge, en fédérant, autour de valeurs communes, de nouveaux territoires artisanaux.

Après les vignerons en 2016, les cidriers et les brasseurs en 2019, **c'est donc au tour des pâtisseries de rejoindre le Collège Culinaire de France, pour distiller les pratiques responsables dans le secteur ainsi qu'auprès du grand public.**

## LA PATISSERIE AU TAMIS DE LA QUALITE

Ouvrir l'appellation aux artisans pâtisseries est donc logique pour le Collège Culinaire de France, tant l'association a pour but de faire discuter et rencontrer les différents acteurs culinaires et de faire émerger, ensemble, un nouvel écosystème alimentaire de l'artisanat et de la diversité.

Car **le rôle de l'association n'est autre que d'être un catalyseur de changements, un mégaphone de bonnes pratiques, et distillateur d'un nouveau savoir-être.** Et c'est à travers ces gestes rassembleurs, qu'elle compte désormais plus de 2500 membres, tous sélectionnés selon les critères de qualité du Collège Culinaire de France, après une analyse en profondeur des filières, et des composantes artisanales de leurs métiers.

A chaque ouverture de nouveaux territoires, l'association fait appel à des experts, qui comprennent et savent anticiper les aspirations mais aussi les enjeux du métier. Pour la pâtisserie, le Collège Culinaire de France a travaillé de pair notamment avec la cheffe pâtissière Claire Heitzler, d'une part pour qualifier précisément les spécificités artisanales de cette filière, et d'autre part pour déterminer les profils éligibles aux critères de l'appellation de Qualité du Collège Culinaire de France, notamment en termes de transparence et de saisonnalité.



© Chloé Vollmerlo - Galerie Tokyo

*« Le Collège Culinaire de France regroupe depuis sa création la plupart des métiers de bouche au sein d'une chaîne de l'artisanat culinaire et il est important aujourd'hui que la pâtisserie évolue avec ces mêmes valeurs. La pâtisserie artisanale est un métier de passion, nécessitant beaucoup de main d'œuvre et dégageant un taux de rentabilité plutôt faible, il me paraît donc nécessaire de soutenir et de valoriser cette activité. »*

**Claire Heitzler, cheffe pâtissière chez « Claire Heitzler Conseil et Création » - Comité d'experts Artisan Pâtissier**

Les critères de sélections mettront donc l'accent sur la saisonnalité et la traçabilité des produits, mais aussi sur la maîtrise et la complémentarité des savoir-faire artisanaux à tous les stades de la production, sans oublier l'importance donnée à l'humain : que ce soit d'un point de vue santé, ou d'un point de vue relationnel.

« J'entends encore trop souvent des pâtisseries me dire qu'il n'y a pas de fruits en hiver ! Et pourtant, il faut continuer à chercher et rester curieux pour se rendre compte de la richesse des saisons. Nêfles, kakis, tamarins, agrumes, kiwis... c'est en privilégiant le contact humain, l'échange avec les producteurs que l'on redécouvre les produits du terroir français et que l'on apprend aussi à être à l'écoute de leurs saisons. Cette relation humaine nous nourrit au quotidien. On adore recevoir nos producteurs au restaurant, leur faire découvrir ce que l'on a imaginé autour de leurs produits et les écouter nous raconter l'évolution de leurs cultures. »

**Jessica Prealpato, Cheffe pâtissière – Restaurant de Qualité Alain Ducasse au Plaza Athénée - Paris (IDF)**



© Stéphane de Bourgies

Les pâtisseries qui se reconnaîtraient peuvent dès aujourd'hui rejoindre les rangs de l'association en candidatant sur le site du Collège Culinaire de France. Après avoir rempli un dossier de candidature, leurs profils passeront en commission de sélection et, s'ils sont acceptés, recevront alors un bulletin d'adhésion qui vient finaliser leur intégration au collectif. Cette adhésion ne requiert aucun droit d'entrée et implique le versement d'une cotisation de 1€ par jour, nécessaire pour assurer l'indépendance du collectif, notamment envers l'industrie agro-alimentaire et les pouvoirs publics. Autrement dit, elle est la condition pour mener son projet en une autonomie totale dans ses décisions et dans le déploiement de ses actions.

[1] Etude réalisée fin janvier 2021, pour le Collège Culinaire de France, par l'institut d'études EasyPanel auprès d'un échantillon de 1500 personnes représentatives de la population française de 18 ans et plus.



#### **A propos du Collège Culinaire de France**

Fondé par 15 grands chefs français en 2011, le Collège Culinaire de France, avec son appellation de Qualité, est le seul collectif militant et indépendant constitué de plusieurs milliers de restaurants et producteurs artisans. Il s'est donné la responsabilité de transmettre la convivialité et le lien social du « Bon Manger pour tous » : bon pour le goût, bon pour la santé et bon pour la planète.

#### **CONTACT PRESSE**

Myriam ZIAD • 06 68 33 06 70  
myriam.ziad@college-culinaire-de-france.fr



#CollegeCulinairedeFrance  
#RestaurantdeQualite  
#ProducteurArtisandeQualite

[www.college-culinaire-de-france.fr](http://www.college-culinaire-de-france.fr)