

UN PALAIS À TAQUINER

Marie Le Cossec propose depuis un an des pâtisseries de saison dans sa boutique **bordelaise**, cours d'Albret. Ses credo ? La créativité, l'harmonie, le respect du produit... et la gourmandise

TEXTE ET PHOTOS > **QUENTIN GUILLO**



Marie Le Cossec a ouvert il y a environ un an sa boutique de pâtisserie, où elle confectionne toutes sortes de gourmandises

« **L**a semaine dernière, une dame est entrée dans la boutique pour demander un fraisier. Des fraises en janvier, ce n'est pas nous. Elle a quand même commandé un gâteau », sourit Marie Le Cossec.

Depuis un an, des viennoiseries maison, des petits gâteaux de voyage (diabolique cookie !), du pain aux farines bio et au levain naturel côtoient, dans sa pâtisserie bordelaise, les quatre, cinq créations de saison.

« C'est intéressant d'imaginer un dessert : il faut qu'il tienne sur un carton de huit centimètres de diamètre. Vous ne pouvez pas tricher. Même si beaucoup de pâtisseries vous diront l'inverse, je trouve qu'il est plus compliqué de s'exprimer dans un restaurant », glisse Marie, qui réalise encore les desserts pour la carte du soir du Taquin, établissement ouvert quai Sainte-Croix il y a trois ans avec son compagnon.

LE REFUS DE L'ABONDANCE

Les Taquineries de Marie, ce n'est pas l'endroit où l'on achète son croissant avant de saluer chaleureusement le personnel. Entre la vitrine, quand on passe la porte, et le labo au fond, plusieurs tables invitent au partage. « C'est chouette que les gens puissent s'installer et s'imprégner un peu plus de l'univers. »

Son éducation et ses différentes expériences professionnelles ont façonné sa philosophie. « J'ai grandi dans la campagne en Normandie : on attendait que les groseilles soient mûres ou que les pommes tombent pour les manger. »

Après avoir étudié à l'école Estienne, à Paris, Marie Le Cossec effectue son apprentissage en 2012 dans les cuisines d'Il Carpaccio, de l'hôtel Royal Monceau, à Paris. Aux côtés du chef étoilé Roberto Rispoli, elle a tout appris, clame-t-elle : « La rigueur dans l'organisation, le travail avec les saisons, la valeur des produits nobles. »

Par la suite, elle prend la route de Bordeaux. Elle est embauchée comme cheffe pâtissière au Magasin général de Darwin à son ouverture. « Tout devait être bio. C'était même un peu extrémiste : je ne vois pas la cohérence quand un produit bio vient par avion... » Un jour, un dessert nécessita d'acheminer des fruits d'Australie. « On ne l'a pas fait. »

UNE LUBIE COMME INSPIRATION

Aussi, elle refuse la profusion. Dans son repaire, il n'y a pas 15 desserts sur 10 rangées. « Parfois, il ne reste que quelques gâteaux dans la boutique. Mais tout est frais, et je préfère cela que de laisser mes pâtisseries pendant trois jours, comme ça se fait beaucoup. »

Ces créations, conçues avec sa sous-cheffe Alice, naissent « d'une lubie, d'un souvenir ». Comme ce chocolat-coco inspiré des Bounty qu'elles ont tant « kiffé ». Elles cherchent l'équilibre entre le moelleux, le croustillant, l'onctuosité, et subliment le produit par un agrume ou une épice issue de leur potager, où s'épanouissent « toutes sortes d'herbes possibles ».

Exemples ? Pomme-coriandre, citron-basilic ou des associations plus osées tels que le cheesecake-olive noires-cerises, la pavlova à la bergamote, où le produit est exploité dans son entièreté pour limiter les pertes. « J'utilise les zestes et le jus pour confire mes écorces. La valeur ajoutée est plus grande que si je les avais confites dans de l'eau avec du sucre. Au final, cette façon de vivre influence notre métier, et pas l'inverse. » 

Les Taquineries de Marie, 48, cours d'Albret, 33000 Bordeaux.

Ouvert du mardi au samedi de 8 h à 19 h et le dimanche de 9 h à 15 h. Fermé lundi.

Tél. 05 57 59 38 92



Marion, la serveuse,
Marie, la sous-cheffe,
Marie Le Cossec,
et Lucie, l'autre serveuse



Une de ses créations :
la pavlova bergamote
avec crème fouettée
et écorces de cédrat confit



LE BOUCHON

2, rue des Palmiers - CAP-FERRET

05 56 60 67 51