

LE SUCRE BLANC EST BANNI DE SES PÂTISSERIES

Frédéric Talon, ancien ingénieur informatique, s'est lancé dans la pâtisserie. À **Léognan (33)**, il réalise ses créations, ses pâtes à tartiner ou son caramel au beurre salé sans sucre blanc

TEXTES ET PHOTOS (SAUF MENTION CONTRAIRE) > **QUENTIN GUILLON**

Ingénieur informatique, Frédéric Talon a subi un burn out il y a un peu plus de trois ans. « J'arrivais à la quarantaine. J'ai pris le temps de savoir ce que je voulais faire. » Fêru de pâtisserie et guidé par les souvenirs des kouglofs de sa grand-mère, il prend alors un congé individuel de formation (CIF) – accepté par son entreprise, compréhensive – et passe un CAP en pâtisserie. S'ensuit une rupture conventionnelle : Frédéric poursuit son apprentissage avec une mention complémentaire chez les Compagnons du Devoir. Début août, il lance son entreprise, Secrets d'Emnaïs, contraction des prénoms de ses deux filles, Emma et Anaïs.

Son credo ? « Je n'utilise pas de sucre blanc, ni d'huile de palme ni de lécithine [agent émulsifiant ou stabilisant]. Je travaille des produits bruts, avec des sucres alternatifs et non raffinés. » Un exemple : le sucre d'écorce de bouleau – xylitol pour le nom savant –, dont l'indice glycémique se situe à 7... contre plus de 70 pour le sucre.

Dans sa maison à Léognan, juste après la machine à laver, une porte ouvre sur l'ancien garage, désormais transformé en petit laboratoire, qui a nécessité un investissement de 25 000 euros pour satisfaire aux normes sanitaires. « Je suis dans ma bulle, ici », dit Frédéric. Il y peaufine ses recettes depuis des mois. « J'aime beaucoup la précision et l'aspect scientifique de la pâtisserie. Il faut réfléchir, tester, discuter avec les gens. »



L'entremets mojito de Frédéric Talon : biscuit meringue française, mousse légère rhum-menthe-citron vert, gelée menthe-citron vert et, pour la déco, du chocolat blanc et des meringues sèches

Photo Secrets d'Emnaïs

Les sucres alternatifs n'ont par exemple pas le même pouvoir sucrant que le sucre blanc, et le pâtissier doit constamment s'adapter. « Je veux m'assurer du vieillissement du caramel au beurre salé, qui est deux fois moins calorique que le classique. Ce qu'on appelle l'activité de l'eau influence la conservation des aliments. J'ai fait des analyses et je vais devoir ajouter un stabilisant, le sorbitol, une sorte de sucre naturellement présent dans les fruits. »

« PRODUIT PREMIUM »


La pâte à tartiner, sucrée à la fleur de coco, est son produit phare, qu'il décline en différents parfums (cacao intense ; noisette intense). En bouche, le palais discerne une pointe de fraîcheur sans presque percevoir le sucre. Du coup, l'envie de se ruer sur 1 litre d'eau dans la foulée s'évanouit. « Travailler les produits bruts change tout. Torréfier et broyer ses propres noisettes donne un goût très différent de ce que l'on trouve ailleurs, même pour les pâtes de noisette bio. » Frédéric vend pour l'instant ses produits sur les marchés, et cherche des débouchés dans les épicerie fines et les supermarchés locaux. Il réalise ses pâtisseries sur commande : fondant au chocolat, tarte au citron, fraiser, etc., « avec 30 à 40 % de sucre en moins qu'ailleurs ». Il vend ses pâtes à tartiner autour de



↳ Frédéric Talon travaille chez lui ; il a aménagé son ancien garage en petit laboratoire, qui a nécessité un investissement de 25 000 euros pour satisfaire aux normes sanitaires

40 euros le kilo. « Le Nutella, c'est 6 euros le kilo. Mais mon produit est premium. »

Lorsqu'il était ingénieur, Frédéric était cantonné à son domaine d'expertise. Là, pleinement acteur de son projet, il embrasse de multiples tâches. « J'adore travailler avec plein de monde et avoir une vue globale. »

Il fourmille d'idées. Les prochaines ? Fabriquer son propre chocolat et des gâteaux de voyage « avec moins de sucre et plus de goût », évidemment. 

Facebook : [tpatisserie](https://www.facebook.com/tpatisserie)
contact@tpatisserie.fr
Tél. 06 79 83 66 54.



↑ Les pâtes à tartiner, sucrées à la fleur de coco, sont le produit phare de Secrets d'Emnaïs



Canopée Café

Restaurant - Bodega

Un concept "ROOF TOP", unique et ludique

Un Restaurant proposant une cuisine **Bistronomique**

Une **Bodega** extérieure, festive et conviviale

Vendredi et samedi prise de commande jusqu'à 23 h 30

FACE A MERIGNAC SOLEIL
2^{ème} étage de Cap Kennedy
05.56.51.70.00