

— Cédric Servela : L'art dans la simplicité —

LE CHEF
313

JUIN-JUILLET 2021



Photo DR

Cédric Servela

Le Royal et le Bellevue au Royal Champagne Hôtel & Spa à Champillon (51)*

Depuis trois ans, ce Niçois de 33 ans met son amour du sucre au service d'une pâtisserie pure et lisible, qu'il propose à l'hôtel Royal Champagne. Aux côtés du chef Jean-Denis Rieubland, il a à cœur de valoriser un produit, en limitant les associations, et en jouant sur des textures et des saveurs subtiles. Passionné par le sucré tiré, il exprime également son talent sur de grandes pièces, régulièrement exposées au sein de l'établissement.

Est-ce son enfance passée dans les champs de fraises de ses parents, producteurs de fruits et légumes, ou le rituel dominical qui consistait à acheter, puis déguster un bon gâteau, qui a mené Cédric Savelle à choisir la voie du sucre ? Quoi qu'il en soit, il passe son CAP puis une mention complémentaire en 2008, en apprentissage, dans une boulangerie-pâtisserie niçoise. Il y restera trois ans avant de rejoindre à 19 ans une pâtisserie fine, en tant qu'ouvrier. En 2011, il découvre l'hôtellerie-restauration au Méridien Beach Plaza à Monaco. En parallèle de son BTM, passé en candidat libre, et de quelques participations à des concours, il apprend les techniques, la finesse et la rigueur pendant quatre ans, auprès de Julien Beaulieu et de son équipe. *« Je voulais faire du dessert à l'assiette, et c'est là que mon métier est devenu une vraie passion. »*

◆ LA PÂTISSERIE GASTRONOMIQUE

Attiré par la haute gastronomie, il rejoint le Negresco à Nice (dont le chef de cuisine est Jean-Denis Rieubland), et passe chef de partie après six mois. En prenant en charge la partie sucrée du restaurant gastronomique, il concrétise ce qu'il a appris, en prenant des responsabilités et la gestion d'une équipe. *« Le management était difficile au départ mais les chefs Rieubland et Fabien Cochetoux (chef pâtissier) m'ont donné confiance en moi, et ces deux ans furent une très belle expérience. »* Côté pâtisserie, il affine son style et ajuste sa vision du goût : *« J'ai beaucoup appris avec le chef dont le palais est très exigeant, car j'avais tendance à faire passer la technique avant le goût. »* En 2017, il part à Paris pour l'ouverture de l'Hôtel Le Crillon mais se rend compte au bout d'un an que la vie parisienne ne lui sied pas. Contacté par Jean-Denis Rieubland (qui fait ses œuvres au Royal Champagne), pour prendre le poste de chef pâtissier, c'est tout naturellement qu'il le rejoint.

Les deux hommes se connaissent et s'apprécient. Cette confiance mutuelle et cette relation *« père-fils »*, comme la définit Cédric Savelle, apportent une cohérence et un lien naturel entre la cuisine et la pâtisserie. *« On va clairement dans le même sens et c'est très important d'avoir cette synergie entre nos deux parties. »* Il apporte son dynamisme et son savoir-faire à son équipe de 5 personnes pour les tirer vers le haut, et est très investi dans la formation et la progression de celle-ci. *« Je préfère embaucher un commis, et le faire passer chef de partie en travaillant à ses côtés. Je les pousse toujours à progresser, et cela me fait progresser aussi ! »*

◆ DEUX MAÎTRES-MOTS : SIMPLICITÉ ET LISIBILITÉ

En parallèle des postes sucrés liés à la partie hôtellerie (amenities, petit-déjeuner, tea-time...), Cédric Savelle travaille sur les deux points de restauration de l'établissement : le restaurant gastronomique et le bistrot. Dans le premier, il propose des desserts à l'assiette pour lesquels il joue sur la légèreté, l'instantanéité, et la fraîcheur ultime. Au sein du bistrot, il sert des petites pâtisseries gourmandes, aux finitions légères et soignées. « *Si j'ai laissé les décors de côté pour rester dans la simplicité et valoriser le goût, la partie visuelle est toujours très importante. J'aime quand c'est beau, net et précis dans l'assiette.* » Il aime les desserts épurés et lisibles dans les saveurs : « *Je n'aime pas les mélanges farfelus. Je pars d'un produit et je tourne autour en apportant de la texture et un assaisonnement, sans le dénaturer. Je veux rester clair.* » Le baba au rhum est devenu le dessert signature du restaurant gastronomique. « *J'aime revisiter et décliner ce dessert gourmand de différentes manières. On joue beaucoup sur les amertumes, avec des accords mets et champagnes, travaillés avec le chef sommelier.* »

Depuis toujours, il maîtrise l'art du sucre, et s'il a retiré les décors en sucre de ses assiettes, il s'amuse beaucoup à travailler de jolies pièces artistiques de sucré tiré pour des événements particuliers, ou pour décorer l'hôtel. « *C'est un savoir-faire que j'aime mettre en valeur. C'est aussi un art qui nous permet d'être plus libres, car sans contraintes de goûts, juste pour le plaisir des yeux !* » En quête éternelle d'apprentissage, il a récemment suivi une formation de modelage et sculpture en chocolat, chez Paul Klein, ce qui laisse présager de nouvelles œuvres à venir admirer à Champillon.

Clotilde Roux

J'AIME/J'AIME PAS DE CÉDRIC

Sa table de prédilection : Flaveur**, Les frères Tourteaux à Nice

Son livre de chevet : Cokorico de Stéphane Klein

Son produit préféré : Le citron

Le produit qu'il déteste : Le pamplemousse

Son film préféré : Rocky

Son hobby : Le vélo

Les desserts de Cédric Savela

Photos DR

BABA AU CITRON JAUNE ET CHAMPAGNE ROSÉ, SORBET SANBITTER À LA FRAISE

Cette année j'ai mis l'accent sur le baba, cette pâtisserie que j'affectionne particulièrement car c'est à la fois un souvenir d'enfance et un dessert gourmand et emblématique. Au niveau du visuel, je me suis inspiré d'un plat du chef, mais la base reste un baba, que je fais mariner dans un sirop au citron. La crème est au citron et j'ajoute une sauce au champagne rosé pour rappeler notre région. En ce moment, je joue avec la fraise, que j'utilise en fruits frais, et dans mon sorbet au Sanbitter qui crée le lien avec le champagne rosé. On ajuste l'amertume et la sucrosité du dessert en fonction du champagne. Je décline les parfums de ce baba selon la saison. Je joue également avec d'autres formes et d'autres goûts pour le proposer au bistrot de l'hôtel.



RIZ AU LAIT DE SOJA ET ZESTES DE SUDACHI, PAIN GRILLÉ ET CRÈME GLACÉE AU GINGEMBRE



J'avais envie de présenter un riz au lait en version gastronomique. Je suis allé chercher des inspirations japonaises puisque j'utilise un lait de soja, et que j'assaisonne le riz au lait avec du sudachi et du gingembre. Le sudachi compense le côté crémeux du riz et apporte de la fraîcheur. J'enferme le riz au lait dans une coque ultrafine de pain pour le tenir et apporter un côté croustillant. On surmonte le tout avec une quenelle de glace au gingembre. On apporte un côté gourmand avec de la sauce soja sucrée caramélisée et des grains de riz soufflés caramélisés. C'est un dessert très régressif !

CRÉMEUX CARAÏBES 66 % ET MENTHE VERTE, CHOCOLAT CROQUANT

Je souhaitais travailler la menthe que nous faisons pousser dans notre jardin aromatique. J'en ai choisi deux variétés, la menthe verte et la menthe chocolat. Les travailler avec du chocolat était assez évident mais il fallait que cela reste léger pour une fin de repas gastronomique. Je voulais un dessert avec de la menthe sans arôme, ni conservateur, je l'ai donc infusée un peu partout : dans le lait du sorbet, dans la crème et dans le chocolat (Valrhona Caraïbes 66 %). Nous pochons le crémeux de chocolat en cercle, sur lequel nous déposons un sablé au cacao, des pointes de crémeux, du crumble cacao et des chips de menthe. Au centre, notre sorbet qui surmonte un cœur coulant de gel menthe, entouré par le crémeux de chocolat. C'est un dessert tout chocolat mais tout en fraîcheur.



MILLE-FEUILLE À LA NOIX DE COCO, ANANAS POCHÉ AU RHUM ET POIVRE LA LUNA DE LA RÉUNION



J'aime partir de classiques et y apporter une touche d'originalité. Ici, je propose un dessert français aux notes exotiques. Le trio rhum-noix de coco-ananas fonctionne très bien avec le côté caramélisé du mille-feuille. Pour celui-ci, on réalise en base une crème coco, qui cache un mélange de confit d'ananas et d'ananas poché au rhum. Sur le dessus, on dépose un feuilletage classique, à 4 tours, cuit sur la tranche puis caramélisé. On pose sur le côté des cercles d'ananas pochés au rhum et poivre, tranchés très fins comme un carpaccio, que l'on surmonte de trois quenelles de sorbet coco, posées sur des sablés amande, qui apportent un côté beurré.

ÉCLAIR CROUSTILLANT AU CHOCOLAT GUANAJA 70 %, CRÈME ANGLAISE CHOCOLATÉE (LE BELLEVUE)

Ce dessert est pour les amateurs de chocolat ! On réalise une pâte à chou au cacao, sur laquelle on dépose une bande de craquelin au cacao (mélange de farine, de cacao poudre, de beurre et de sucre cassonade), qui fond et craquelle à la cuisson, en prenant la forme de la pâte à chou. Ça apporte un côté très croustillant. On garnit l'intérieur de l'éclair avec une crème au chocolat (Valrhona Guanaja 70 %). Sur le dessus, on dépose une tuile craquante chocolat. On le sert avec une crème anglaise au chocolat. Sur ce dessert, on joue sur les textures de croustillant, d'onctuosité et de craquant. On le réalise au dernier moment, en passant la pâte au four pour que le craquelin croustille au maximum, puis on garnit de la crème onctueuse et on envoie. On ne peut plus enlever ce dessert de la carte car les clients le réclament !



TARTE AU CITRON DE MENTON, CRÈME D'AMANDES ET MERINGUE ITALIENNE (LE BELLEVUE)



Avec ce dessert, je mets l'accent sur mes origines. En tant que Niçois, le citron est une religion pour moi ! J'utilise le citron de Menton quand c'est la saison. Je réalise une pâte sablée aux amandes que je garnis d'une crème d'amandes, avec des petits morceaux d'amandes torréfiées qui apportent du croquant. Je ferme le cercle avec un cercle de pâte. Au-dessus, on poche la crème de citron, travaillée avec le jus et les zestes du citron, et on l'entoure de pointes de meringue italienne. On décline souvent cette tarte en y ajoutant un produit rare quand il nous arrive, comme la noisette du Piémont, le citron noir d'Iran ou encore le citron yuzu.