



Huîtres et rocandises,

les friandises d'Etel

Il affiche un parcours impressionnant, attaché à des noms prestigieux de la grande cuisine française, son itinéraire a des accents internationaux. Pourtant, c'est à Etel que ce pâtissier de talent a posé ses valises voici déjà 13 ans. Pascal Piermattei collectionne les distinctions culinaires et fait, aujourd'hui, partie intégrante du paysage local. Qui s'en plaindrait ?

Son nom porte toute la musique de l'Italie, pourtant son apprentissage est bien français. Niçois d'origine, il choisit très rapidement la voie de la pâtisserie. Passionné, il obtient son CAP et entre à 17 ans à peine dans la très prestigieuse cuisine du palace "Le Négresco". Il y passe un an, puis entame un parcours enrichissant. "Il faut beaucoup bouger au départ, pour acquérir un vrai savoir-faire", explique le pâtissier. Il côtoie donc les plus grands, au Louvres tout d'abord, puis chez Roger Verger à Mougins, un trois étoiles Michelin, puis, après un long séjour de cinq ans en Italie comme chef pâtissier, il revient en France au Château d'Esclimont, près de Chartres. Il y rencontre celle qui partage aujourd'hui sa vie et tous deux tentent l'aventure à Londres dans un restaurant privé extraordinaire le "Harry's bar" ! Là, il régale des têtes couronnées, croise des célébrités puis retourne en Italie chez un multimilliardaire installé près de Vérone.

La tradition et l'innovation

Mais l'idée de se mettre à son compte fait son chemin. Il cherche dans le Grand Ouest, car sa femme est nantaise. Séduit par la Bretagne, il choisit, Etel... "une petite ville près de la mer" ! S'il dispose dans ses bagages d'un réel potentiel, il sait aussi se couler dans le moule local. Il n'a pas l'ambition de révolutionner la pâtisserie du coin, au contraire, et il commence par reprendre les valeurs sûres de son prédécesseur. Mais rapidement le naturel revient au galop. Lui qui aime

innover, cherche à utiliser les saveurs régionales pour lancer des nouvelles recettes. "Nous nous proposons, mais au fond c'est le client qui en dernier ressort décide ou non de revenir, et d'acheter nos produits". Prudent, Pascal Piermattei. Et surtout réaliste. C'est ainsi qu'il crée d'abord, en 1996, la "barre d'Etel", une délicieuse viennoiserie à base de pâte feuilletée légère et de compote de pomme extra. Un symbole en forme de barre enroulée comme une vague pour faire connaître Etel !

Huîtres et rocandises primées

Dans la foulée, il signe les huîtres d'Etel, un succulent chocolat praliné feuilleté marié au craquant de la crêpe dentelle. Il complète ainsi la barre, une viennoiserie au quotidien, par un chocolat plus festif, en forme d'huître, clin d'œil à une activité locale. Avec cette douceur innovante, il obtient la coupe du Tour de France des spécialités, toutes catégories confondues. Aujourd'hui, il poursuit l'aventure. "J'aime m'exprimer à travers la création culinaire, je cherche toujours la nouveauté avec des produits régionaux, de qualité et plutôt fins et légers", Pascal Piermattei a raison puisque cela lui réussit. Sa dernière invention "les rocandises", une spécialité d'amandes caramélisées aux trois chocolats vient de remporter le prix du meilleur chocolat de France en février dernier. Une distinction de plus pour un artisan de talent à l'imagination fertile.

Véronique Le Bagousse

Bretagne

Côté

Côté
Gastro
Côté
Bien-être



Contact :
Pâtisserie Piermattei
4 place République
56410 Etel
Tél. 02 97 55 30 53