

FRANCE-AMÉRIQUE

Bilingual • The Best of French Culture & Lifestyle • Since 1943



JULY 2022 Volume 15, No. 7 USD 19.99 / CAD 25.50

THE OBSERVER

Le pessimisme français est-il une fatalité ?
Is French Pessimism Inevitable?

EDITORIAL

Une France multicolore
A France of Many Colors

CULTURE

Les inventions françaises qui ont changé le monde
French Inventions That Changed the World

François Perret

SUR LA ROUTE DE LA PÂTISSERIE AMÉRICAINE

 TEXT CLÉMENT THIERY

Un grand chef quitte une cuisine réputée pour prendre le volant d'un *food truck*. C'est le synopsis du film *#Chef*, de et avec Jon Favreau. C'est aussi celui de la série de Netflix *The Chef in a Truck*, qui a suivi pendant deux semaines le pâtissier François Perret, vedette du Ritz, dans une odyssée sucrée en Californie.

● François Perret aime « sortir de sa zone de confort » mais il avait pourtant deux craintes en s'envolant pour Los Angeles. D'abord, comment se débrouiller sans parler anglais ? Et où trouver le beurre et la crème de Bresse, sa région natale, qu'il aime tant et utilise dans la plupart de ses recettes ? Sa cuisine est audacieuse – en témoigne sa relecture de la célèbre madeleine, un « nuage » fourré à la compote de fruits, au miel, au chocolat ou au caramel. Mais ce périple en Californie, c'était pour le chef angoissé « une petite mise en danger », « la découverte d'un pays que ne je connais pas ».

Abandonner le Ritz et les 35 employés de sa brigade, s'installer avec deux commis dans un *food truck* et sillonner le sud de la Californie à la recherche des meilleurs desserts : c'est le défi que lui lance en 2018 le réalisateur et producteur français Éric Nebot, administrateur de l'American Cinematheque à Los Angeles et gourmand invétéré. « J'ai trouvé l'idée tellement folle que je n'y croyais même pas », se souvient François Perret, élu meilleur pâtissier du monde en 2019. « Mais je savais que ce voyage allait me nourrir. »

Après un dernier repas gastronomique sur Air France – caviar, endives grillées, foie gras poêlé – voici le pâtissier au « pays de la malbouffe ». C'est aussi le but de l'expérience, défaire les clichés éculés sur l'Amérique et débarrasser le Ritz de son image empesée. Première étape : un quartier industriel de South Los Angeles, où Teddy Vasquez a garé son camion de tacos. Ancien chauffeur pour Uber, il pilote maintenant une équipe de six cuisiniers et régale 300 clients par jour. Une révélation pour les Français,



© Eagles Team Entertainment/HK Corp/Wild Bunch





A Road Trip through American Desserts

A renowned chef leaves a luxury restaurant to take the wheel of a food truck. This is the synopsis of the movie *Chef*, directed by and starring Jon Favreau. It is also the pitch for the Netflix series *The Chef in a Truck*, which follows the Ritz's head pastry chef François Perret in a sweet-toothed odyssey across California.

© Egli Team Entertainment/HK Corp/Wild Bunch

● François Perret likes “stepping out of his comfort zone,” but he did have two concerns before flying to Los Angeles. First, how would he get by without being able to speak English? And second, where could he find butter and cream from Bresse, his native region, which he adores, and uses in most of his recipes? His cuisine is daring – just look at his interpretation of the iconic madeleine, a “cloud” filled with fruit compote, honey, chocolate, or caramel. However, for the anxious chef, this Californian adventure was a way to “put myself in moderate danger” and a chance to “discover a country that I didn’t know.”

Leaving the Ritz and his 35-strong kitchen team, setting up in a food truck with two commis chefs, and traveling across Southern California in search of the finest desserts was the challenge proposed in 2018 by Éric Nebot, a French director and producer, a board member of the American Cinematheque in Los Angeles, and a die-hard foodie. “I thought the idea was so crazy that I didn’t even believe it,” says François Perret, who was voted World’s Best Pastry Chef in 2019. “But I knew that this trip would bring me so much.”

After one last gourmet meal on the Air France flight – caviar, grilled endives, and pan-fried foie gras – the pastry chef found himself in the “land of fast food.” This was also the objective of the experience, to unpick the tired clichés about America and revamp the Ritz’s stuffy image. The first stop was an industrial area in South Los Angeles, where Teddy Vasquez had parked his taco truck. ●●●

qui découvrent ensuite leur propre cuisine sur roues, une boîte noire flanquée du logo du Ritz.

L'espace est réduit – moins de sept mètres carrés. Les trois pâtissiers se marchent sur les pieds. Ils se démènent pour caser le four à vapeur, une requête du chef, mais la presse à panini ne rentre pas. Et le vent souffle les flammes du piano de cuisson ! « Je me suis adapté, j'ai trouvé des astuces », explique François Perret. « Il faut être bien organisé quand on travaille dans un camion. On ne peut pas se permettre d'oublier un ingrédient ou un ustensile. Mais je me suis vite rendu compte que quand on sait faire du bon, on y arrive dans toutes les circonstances. »

Un « réveil » culinaire

Au fil des kilomètres et des rencontres, le regard des Français change. François Perret, passé par les cuisines du George V et du Meurice avant d'arriver au Ritz, reste dubitatif devant une tarte aux corn flakes multicolores. Mais il retombe en enfance en découvrant le rituel américain du cookie trempé dans un verre de lait : « C'est un geste universel ! En France, on fait ça avec une madeleine. » Partout où il va, au marché de Santa Monica, chez un glacier de Venice Beach, chez un apiculteur, dans une ferme laitière ou chez un producteur de pistaches de la Central Valley californienne, il retrouve cette même passion pour le terroir et les ingrédients de qualité.

« J'avançais en aveugle, mené par la production, et je m'inspirais chaque jour de la forme des desserts américains pour créer de nouvelles recettes françaises », témoigne-t-il. Une spontanéité qui a donné naissance, entre autres, à un s'more à base de

pâte à chou, une salade de fenouil avec des oranges et du riz au lait (voir recette page 59), un taco sucré aux asperges et aux citrons confits, un autre taco sur une base de brioche avec purée de maïs et confiture de piments et un *ice cream sandwich* à la mousse de fromage blanc, aux amandes caramélisées et au miel. « Ce voyage m'a réveillé et donné énormément d'idées ! »

À tel point que le pâtissier s'est inspiré de son expérience pour publier à son retour un livre de recettes et ouvrir Le Comptoir, une pâtisserie sur l'envers du Ritz, rue Cambon. Outre ses desserts traditionnels, on y trouve des croissants, pains au chocolat, mille-feuilles et sandwiches

en forme de flute, influencés par la *finger food* américaine, et même des gâteaux à boire. « À Los Angeles, tout le monde marchait dans la rue avec un gobelet en main. J'ai donc créé une version liquide de mon cake marbré, de ma madeleine et de ma barquette aux fraises. Ce n'est pas le contenant qui prime, mais ce qu'on met dedans. Il ne faut pas avoir peur de bousculer les traditions françaises ! »

La série *The Chef in a Truck* est désormais disponible en VOD sur Google Play ainsi qu'en DVD.

The Chef in a Truck : La fabuleuse odyssée culinaire d'un pâtissier français en Californie de François Perret et Éric Nebot, Flammarion, 2021.



© Bertrand Winkelmann/Flammarion

This former Uber driver now heads up a team of six cooks and delights some 300 customers every day. This was a revelation for the French *pâtissiers*, who then discovered their own kitchen-on-wheels – a black truck decorated with the Ritz logo.

The interior was cramped – less than 75 square feet. The three chefs barely had room to move. Somehow, they managed to install the steam oven – one of the boss's requests – but fitting the panini press was impossible. What's more, the wind kept blowing out the flames on the cooking range! “I adapted and found a series of hacks,” says François Perret. “You have to be well organized when you work in a truck. You can't forget a

single ingredient or utensil. But I soon realized that when you know how to make good food, you can make it under any circumstances.”

A Culinary “Awakening”

The further they drove and the more people they encountered, the more the French team's perspective changed. François Perret, who had worked in the kitchens of the George V and Meurice hotels before arriving at the Ritz, was unconvinced when presented with a multicolored corn-flake pie. But he reconnected with his childhood when he discovered the American ritual of dunking cookies in a glass of milk: “It's universal! In France we do the same, but with

madeleines.” Everywhere he went – a farmers' market in Santa Monica, an ice cream shop in Venice Beach, an apiary, a dairy farm, or a pistachio grower in California's Central Valley – he found the same passion for *terroir* and premium ingredients.

“I had no idea where we were going next. The production team led us, and every day, I was inspired by the shapes of American desserts to create new French recipes,” he says. This spontaneity gave rise, among other things, to a s'more made with choux pastry, a fennel salad with oranges and rice pudding (see the recipe on page 60), a sweet taco with asparagus and candied lemons, another taco made with brioche, corn purée, and chili pepper jam, and an ice cream sandwich with fromage blanc mousse, caramelized almonds, and honey. “This trip was an awakening; it gave me so many new ideas!”

The pastry chef was so inspired that he drew on his experience to publish a recipe book and open Le Comptoir, a patisserie on Rue Cambon behind the Ritz. Aside from his traditional desserts, he serves tube-shaped croissants, pains au chocolat, mille-feuilles, and sandwiches influenced by American finger food, and even drinkable cakes. “In Los Angeles, everyone walks down the street holding cups. So I created a liquid version of my marble cake, my madeleine, and my strawberry tartlet. The receptacle doesn't matter; it's what you put in it that counts. We shouldn't be scared of shaking up French traditions!”

The series *The Chef in a Truck* is now available on-demand on Google Play and on DVD.

The Chef in a Truck: The Fabulous Culinary Odyssey of a French Pastry Chef in California by François Perret and Éric Nebot and, translated from French by Magda Schmit, Flammarion, 2021.

© Bertrand Winkelmann/Flammarion





© Bernhard Winkelmann/Flammarion

SALADE DE FENOUIL

De François Perret

PRÉPARATION

Préparer la vinaigrette :

1. Mélanger tous les ingrédients au fouet puis réservez.

Préparer le riz au lait d'avoine :

1. Mélanger la maïzena et le sucre.
2. Faire blanchir le riz pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante puis le rincer à l'eau froide.
3. Pendant ce temps, verser le lait d'avoine dans une grande casserole et le chauffer à feu doux ; cela doit juste frémir. Ajouter le riz et faire mijoter jusqu'à ce que le riz soit tendre (environ 15 minutes). Ajouter le mélange maïzena/sucre et donner une courte ébullition. Le riz doit être bien crémeux.

Préparer la marmelade d'oranges :

1. Piquer les oranges plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Les plonger dans une casserole avec suffisamment d'eau froide pour les recouvrir et porter à ébullition. Répéter l'opération 8 fois en changeant l'eau à chaque fois.
2. Couper ensuite les oranges en quartiers et retirer les pépins. Mixer les quartiers à l'aide d'un robot ménager, transférer dans une casserole et faire cuire avec le sucre et la pectine (si vous en utilisez) pendant 2 minutes. Laisser refroidir.

Assembler la salade :

1. Trancher finement les bulbes de fenouil à l'aide d'une mandoline et ajouter le jus de citron pour empêcher les tranches de s'oxyder.
2. Déposer une cuillère à café de marmelade d'oranges (pas plus, car elle sucre beaucoup) au fond de chaque assiette. Ajouter le riz au lait, une boule de sorbet au citron et les dattes en tranches (si vous en utilisez).
3. Répartir enfin les tranches de fenouil entre les assiettes, ainsi que les quartiers d'oranges. Assaisonner de vinaigrette, de fleur de sel et de poivre du moulin et décorer avec quelques olives (si vous en utilisez), un peu d'aneth et des fleurs de bourrache avant de servir.

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Pour la vinaigrette

100 ml d'huile d'olive
40 ml de vinaigre de calamansi ou autre vinaigre de citron
40 ml de Pacific (pastis sans alcool)
40 g de sucre glace

Pour le riz au lait d'avoine

10 g de maïzena
30 g de cassonade
150 g de riz à risotto
1 l de lait d'avoine

Pour la marmelade d'oranges (facultatif)

500 g d'oranges
250 g de sucre semoule
4 g de pectine de fruits
(c'est mieux, mais optionnel)

Pour la salade

2 bulbes de fenouil
Le jus d'un citron
500 g de sorbet au citron
10 dattes, dénoyautées et tranchées finement (facultatif)
2 grosses oranges, épluchées et coupées en quartiers
20 olives taggiasche (facultatif)
1 bouquet d'aneth
Fleurs de bourrache
Fleur de sel et poivre moulu

LE CONSEIL DU CHEF

« C'est une recette que nous avons testé dans le camion. À ce moment-là, je n'étais pas vraiment convaincu que ça marcherait. À mon avis, vous ne devriez pas mettre les dattes, la marmelade ou même les olives, et ajouter à la place de beaux quartiers d'oranges. La salade sera plus fraîche et, à mon avis, beaucoup plus agréable ! Enfin, un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre feront leur effet à la dégustation. »

FENNEL SALAD

By François Perret

PREPARATION

Prepare the vinaigrette:

1. Whisk all the ingredients together until evenly combined. Set aside.

Prepare the oat milk rice pudding:

1. Mix the cornstarch and sugar together.
2. Blanch the rice in a saucepan of boiling water for 2 minutes. Drain and rinse under running cold water.
3. While the rice is blanching, heat the oat milk in a large saucepan until it comes to a simmer. Add the rice and simmer gently over low heat until the rice is tender (about 15 minutes). Stir in the mixture of cornstarch and sugar, then bring briefly to a boil. The rice should be very creamy.

Prepare the orange marmalade:

1. Prick the oranges all over with a fork. Place them in a saucepan with sufficient cold water to cover them and bring to a boil. Drain and repeat 8 times, using fresh water each time.
2. Cut the oranges into quarters, remove the seeds, and purée in a food processor or blender. Transfer the purée to a saucepan, add the sugar and pectin (if using), and cook for 2 minutes. Let cool.

Assemble the salad:

1. Slice the fennel bulbs very thinly with a mandoline and toss in the lemon juice to stop the slices from oxidizing.
2. Place a teaspoon of orange marmalade (no more, as it is very sweet) in each serving dish. Add the rice pudding, a scoop of lemon sorbet, and a few date slices (if using).
3. Divide the fennel slices between the serving dishes, along with the orange segments. Drizzle over the vinaigrette and season with sea salt and freshly ground pepper, and serve garnished with a few olives (if using), dill sprigs, and borage flowers.

INGREDIENTS

(Serves 4)

For the vinaigrette

1/2 c. olive oil
3 tbsp. kalamansi vinegar
(or another lemon vinegar)
3 tbsp. Pacific (alcohol-free pastis)
5 tbsp. confectioners' sugar

For the oat milk rice pudding

1 tbsp. cornstarch
1 oz. light brown sugar
3/4 c. risotto rice
4 c. oat milk

For the orange marmalade (optional)

1 lb. oranges
1 1/3 c. superfine sugar
1 tsp. fruit pectin (optional, but it gives a better set)

For the salad

2 fennel bulbs
A little lemon juice
1 lb. lemon sorbet
10 pitted dates, thinly sliced (optional)
2 large oranges, peeled and segmented
20 Taggiasca olives (optional)
1 bunch fresh dill
Borage flowers
Sea salt and freshly ground pepper

ADVICE FROM THE CHEF

"This is a recipe that was tested in the food truck. At the time, I was not entirely convinced it would work. I didn't think dates or marmalade should be added, or even olives. They can be replaced by a few orange segments instead, resulting in a fresher – and, for me, more enjoyable! – salad. A little sea salt and a few turns of the pepper mill will enhance the flavor."