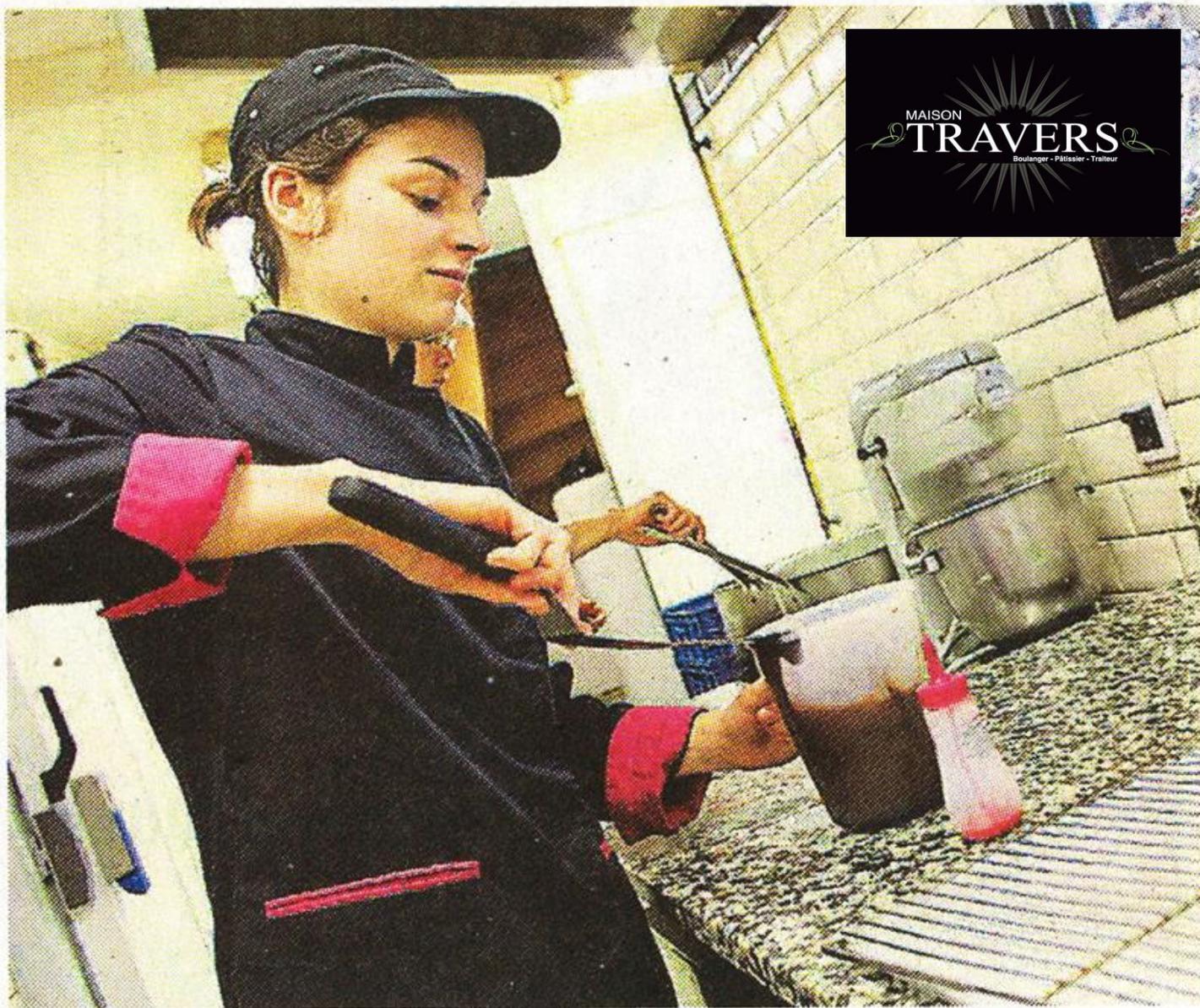


## Artisanat

# La Maison Travers ouvre les portes de sa pâtisserie



*Entre chocolat et framboise, Justine Pezot, chef pâtissière de la maison choletaise, donne la recette d'un entremets nommé « Le Tentation ».*

# Justine, la tentation des papilles

Qui sont les pâtisseries choletais ? Quels sont leurs secrets ? Et leur gourmandise préférée ? Troisième épisode de notre série, dans la Maison Travers, où Justine Pezot a créé l'entremets « Tentation ».

Alexandre BLAISE

alexandre.blaise@courrier-ouest.com

Une belle robe couleur chocolat au lait, une ceinture de chocolat blanc et des framboises légèrement recouvertes de sucre glace, aux allures de bijoux. Pas étonnant que l'ensemble réponde au nom de « Tentation ». Un entremets sorti de l'imagination de Justine Pezot, chef pâtissière de la Maison Travers depuis deux ans. Un symbole de la direction empruntée par la boulangerie et pâtisserie choletaise, de plus en plus tournée vers les entremets. Une « demande » des clients, qui n'est pas pour déplaire au maître de maison, Sébastien Travers.

## Chocolat, framboises, « main de l'artiste »...

Et les entremets, Justine Pezot, c'est ce qu'elle préfère. Il suffit de l'entendre parler de l'association des saveurs, ou de la voir verser le chocolat sur une structure laissée au frais. Sous le nappage, se cache une mousse au chocolat noir, une compotée de framboises, un crémeux à la vanille de Madagascar et un biscuit au chocolat. Sans oublier « la main de l'artiste », glisse Sébastien Travers. La main de l'artiste ? « Il faut un tour de main, un crémeux réussi et ne pas brûler les étapes », répond l'artisan.

À ses côtés, Justine Pezot, cinq ans d'apprentissage dans la pâtisserie et la chocolaterie, sourit modestement. Le « Tentation », la Chemilloise l'a construit avec deux piliers : des framboises du Puisse-Doré et « un très bon chocolat » de la marque Valrhona. « Ce sont des produits simples, de qualité », enchaîne-t-elle. Une association qui marche. Une « harmonie », poursuit Sébastien Travers, à l'origine de



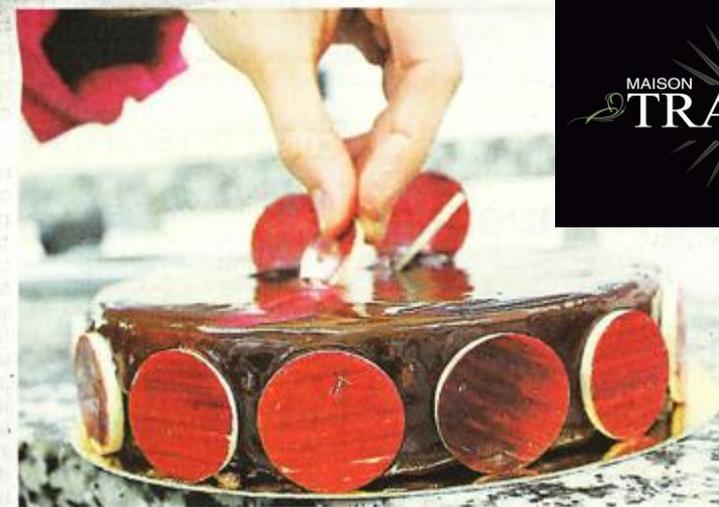
Cholet, Maison Travers, hier. Justine Pezot a rejoint la Maison Travers il y a deux ans.

l'entremets. « Dès que j'ai envie d'une nouveauté, je le demande à Justine, explique le gérant J'aime bien laisser de la liberté. Ce n'est que comme ça que je vais être surpris. » Seuls impératifs : que le produit proposé soit « facile d'exécution » et qu'il puisse être réalisé en volume. « Et qu'il soit bon », rappelle le gérant. « Pour une demande, je propose plusieurs gâteaux, avec toujours les mêmes

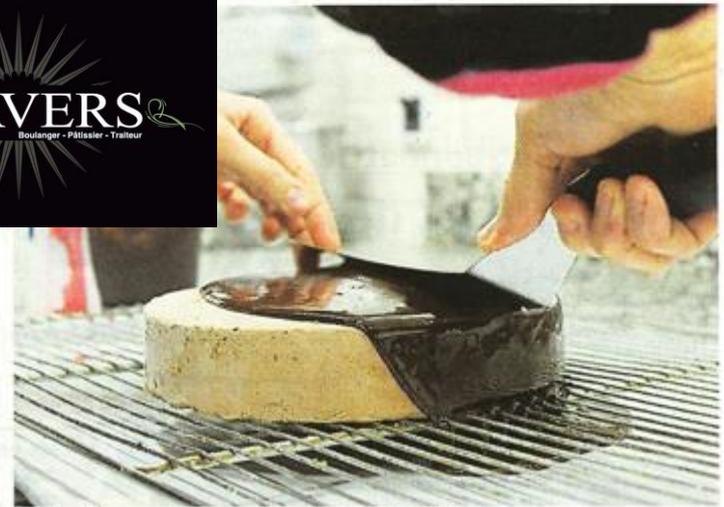
saveurs, mais avec des structures différentes, raconte Justine Pezot. C'est hyper intéressant de faire ça. Je laisse passer plusieurs jours pour réfléchir. Je regarde des recettes, je vais sur Internet... J'écris. Et puis je me lance. » Un travail de recherche, qui se termine par une dégustation où les salariés de Maison Travers (1) donnent leur avis. La preuve ? Ce mardi, c'était au tour des bûches de

Noël de passer au révélateur. C'est qu'il faut bien y goûter, à ces pâtisseries. Même si la chef pâtissière est plutôt du genre salé. Un comble.

(1) Maison Travers compte une vingtaine de salariés, dont six en pâtisserie.



De nombreux disques de chocolat blanc entourent l'entremets.



Le « Tentation » est recouvert d'un nappage chocolat.