



LA FERMENTATION, POUR FAIRE MONTER LES MONTAGNES DU SUCRÉ

Les pâtisseries sont en pleine transition entre l'ère de la technique et celle de la sensibilité, ce qui les amène à reconsidérer leur relation au vivant. Après avoir cherché des ingrédients standardisés, permettant de réaliser les recettes de façon identique tous les jours de l'année, leur quête de sens et les enjeux de l'époque bousculent des habitudes bien ancrées. Entre prise de conscience sur les excès de sucre, volonté de prendre soin de la santé humaine, ou encore montée en puissance de certaines catégories de produits, comme la viennoiserie, la fermentation s'impose comme un outil aussi performant qu'incontournable.

Par Rémi Héluin

Inviter la vie au cœur des laboratoires, voilà un beau projet. En réalité, cette dernière a toujours été présente à bas bruit dans les ingrédients façonnant la création sucrée : qu'il s'agisse de chocolat ou d'un certain nombre de produits laitiers, le recours à la fermentation pose les bases aromatiques de matières premières clés, même si plusieurs étapes (telles que la torréfaction, dans le cas du chocolat) peuvent stopper le processus et aboutir à une matière stabilisée. Cela témoigne cependant du potentiel que revêt cet héritage ancestral, exploré depuis plus de 10 000 ans. Au début des années 1860, les travaux réalisés par Louis Pasteur permettent d'explorer le fonctionnement de la fermentation, en apportant la démonstration que les matières dégradables parviennent à produire de la vie au contact de l'air. Ces découvertes ouvrent la voie au développement de procédés tels que

la fameuse pasteurisation, dont le nom porte l'empreinte indélébile du chercheur, qui fut considérée comme une avancée majeure pour la consommation et la santé humaine. Plutôt que d'appriivoiser le vivant, le choix fut alors fait de le réduire à néant dans de nombreux produits. De quoi générer une perte de goût voire de qualité nutritionnelle, comme cela a été observé dans le fromage, secteur dans lequel plusieurs voix se sont élevées pour tenter de défendre les références au lait cru.

UN CYCLE FERMENTÉ MARQUANT

UN RETOUR AUX SOURCES DU SUCRÉ

La pâtisserie serait-elle à l'aube d'un nouveau cycle, portant des volontés similaires ? Pour Vanessa Lépinard, inviter la fermentation au cœur de la pâtisserie française sonne comme une évidence : « Beau- ●●●



●●● *coup de spécialités sucrées de nos terroirs étaient initialement fermentées, rappelle cette cheffe spécialisée sur le sujet. Réintroduire ce procédé est donc un retour aux fondamentaux, qui a beaucoup de sens pour les “néo-pâtisseries” que l’on voit apparaître sur le territoire.* » Engagée au sein de l’école La Source, implantée à Paris, Bordeaux et Toulouse, cette créatrice — qui se décrit comme une « fermentrice du vivant » — a fait de la pâtisserie un terrain de jeu fertile pour de surprenantes expérimentations. « Les desserts ont été mon premier sujet lorsque je me suis intéressée à la fermentation. Cela a abouti sur la parution d’un ouvrage en 2022, baptisé *Desserts & Ferments* », se souvient-elle. Inspirée par le pionnier du genre, Sandor Ellix Katz, Vanessa Lépinard a imaginé un véritable manifeste d’une pâtisserie connectée avec la nature, qui prend soin du public gourmand avec des recettes tantôt classiques, telles des tartes aux fruits, ou plus audacieuses, comme des sushis de yaourt aux fruits. Pour l’ancienne cheffe de la Maison du Saké (Paris 2^e), « la fermentation n’est pas une mode ». Reste cependant à le prouver, comme tente de le faire l’institut de formation où elle est impliquée. Si La Source a mis au point des modules dédiés au procédé naturel (avec des formats adaptés à l’initiation ou à l’approfondissement des connaissances), l’organisme l’a placé de façon transversale dans l’ensemble de ses enseignements et au cœur de l’offre qu’il propose dans son restaurant d’application, implanté au sein de l’ensemble Lumière du quartier de Paris Bercy (12^e arrondissement). Caramel au miso, amazaké, carrot cake aux légumes lacto-fermentés... autant de recettes devenues des standards du lieu, et

que les étudiants du CAP de pâtisserie « durable » mis au point par les équipes de La Source ont pu découvrir. Anne-Lise Dichiara, pâtissière et enseignante au sein de l’école, a mis au point une formation où l’approche traditionnelle du sucré et les marqueurs de responsabilité dialoguent afin de préparer les futurs professionnels de la gourmandise au passage de l’examen. « Nous avons conçu le programme de notre CAP Pâtissier pour répondre aux enjeux environnementaux et de santé de l’époque, tout en permettant à nos apprenants de disposer des bases liées au référentiel de l’examen. Cet apprentissage “en conscience” valorise le fait-maison, en rejetant les préparations industrielles ou les fruits de contre-saison. La fermentation vient en complément de ces fondamentaux, du fait du nombre limité d’heures imparties à la formation », détaille-t-elle. La première session de cette initiative inédite avait été réalisée en septembre 2025, sous la forme d’une formation continue, et sera désormais reproduite par le biais de promotions en apprentissage. Plus de temps pourra alors être consacré à l’évocation de l’univers fermenté.

UTILISER LE LEVAIN SANS IVRESSE, UN POINT DE DÉPART AU RENDEZ-VOUS DES TENDANCES

Avant même cette nouvelle étape, les équipes de La Source ont choisi de sensibiliser à la fermentation les élèves du CAP Pâtissier au travers d’une initiation à l’usage du levain naturel. Si ce dernier a longtemps été rattaché à l’univers de la boulangerie, la montée en puissance de la viennoiserie et de spécialités telles que le panettone ont démontré son intérêt dans les laboratoires sucrés. « Utiliser du levain ●●●

Plusieurs des ingrédients du dessert présenté par Jean-Guillaume Rupin lors de la deuxième édition du concours La Pâtisserie Durable étaient fermentés ou à base de fermentation, ce qui reflète l’engagement quotidien du chef.



Conserver des fruits et légumes naturellement, sans recourir au froid

En plus de développer de nouvelles saveurs, les fruits et légumes fermentés présentent d'autres avantages : ils peuvent être conservés plusieurs mois, sans nécessiter de stockage au froid positif ou négatif. Cela permet ainsi de « prolonger » la saisonnalité d'une matière première, tout en travaillant le produit brut sans le dénaturer. Auparavant, de nombreuses techniques de conservation plébiscitées en pâtisserie avaient recours à des cuissons ou à l'usage massif du sucre, notamment dans les confitures ou compotées. À une époque où l'impact environnemental est autant scruté que les excès de saccharose, la fermentation s'impose comme une alternative crédible, durable et responsable. Dans son entreprise, Olivier Haustaete avait ainsi pu proposer une Forêt noire à l'automne, où les traditionnelles cerises à l'alcool ou au sirop étaient remplacées par des fruits lacto-fermentés... offrant ainsi une nouvelle expérience à sa clientèle, avec une pleine cohérence vis-à-vis des engagements de l'artisan.



MOULES PLASTIQUES POUR LA PÂTISSERIE & GLACERIE PROFESSIONNELLE

Depuis 1973

Bûches • Entremets • Cadres • Chocolat



“ Tellement **pratiques** ! Avec ces moules je **gagne du temps**, plus de givre et gain de place.

Frédéric B. - PÂTISSERIE BERTHELOT

DÉCOUVREZ LA GAMME SUR
www.boutique-petit.com

OFFRE
DÉCOUVERTE*
-15%

avec le code
JDP26



* Réservé aux lecteurs du Journal du Pâtissier, valable jusqu'au 31/12/2026



La Forêt noire aux cerises
lactofermentées signée Olivier
Haustraete.

●●● pour fabriquer les spécialités feuilletées ou briochées présente de multiples avantages : non seulement les produits présentent un index glycémique plus faible, mais ils permettent une digestion facilitée, en plus d'offrir une meilleure conservation, un sentiment de satiété plus marqué et des saveurs plus marquées », précise avec enthousiasme Vanessa Lépinard. Ces atouts rejoignent plusieurs des enjeux partagés par les professionnels de la pâtisserie, notamment d'un point de vue nutritionnel ou économique. Ils peuvent se déployer à terme bien au-delà de la seule viennoiserie : des applications sont possibles dans des produits tels que le brownie ou la madeleine, où le levain vient avantageusement remplacer la poudre à lever. De plus, la relation avec le levain constitue une première étape intéressante pour mieux appréhender une approche plus naturelle du métier... sans qu'elle nécessite d'être affirmée auprès de la clientèle. Si le mot *levain* (avec

notamment le levain de panettone, dont la maîtrise est complexe) est devenu un marqueur de qualité pour de nombreux consommateurs, ce n'est pas le cas de tous les termes rattachés à l'univers de la fermentation. « Nos élèves réalisent une partie des desserts du restaurant d'application, lesquels intègrent fréquemment des ingrédients fermentés. Nous avons fait le choix de cesser de parler du procédé dans l'intitulé de nos recettes, car cela provoque des craintes que seule la dégustation permet de dissiper », analyse la cheffe. En réalité, le mot *fermentation* fait peur.

LE RESTAURANT, TERRE FERTILE POUR LES ADEPTES DE LA FERMENTATION

Jean-Guillaume Rupin partage le même constat. Ce cuisinier engagé, issu d'un parcours en reconversion professionnelle, a eu l'occasion de défendre au sein du restaurant Le Cinquante-Huit (Nevers, Nièvre) ●●●



Les axes de travail du programme Ferments du Futur couvrent plusieurs enjeux de l'époque, entre plaisir, santé et responsabilité. © Ferments du Futur

Fermenter pour nourrir demain : quand le savoir-faire devient une opportunité d'affaires

La prise de conscience de l'intérêt des produits fermentés dépasse de loin les seuls cercles de la cuisine ou de la pâtisserie. Les spécialistes de la fermentation que sont les fabricants de levure, tels que le champion français Lesaffre, souhaitent désormais appliquer leur savoir-faire sur de multiples terrains. Après la panification, la nutrition santé et la biotechnologie s'imposent comme des voies prometteuses afin de diversifier l'activité.

Explorer de nouveaux types de levures, étudier l'impact des produits fermentés sur le microbiote intestinal, produire des

nutriments d'intérêt comme les vitamines, réduire les taux de sel ou de sucre sans dégrader les qualités organoleptiques des produits finis... autant de travaux que cherchent à poursuivre ces entreprises. L'objectif : nourrir demain plus sainement. Pour accélérer cette dynamique, le programme public-privé Ferments du Futur multiplie les appels à projets afin de fédérer des structures innovantes au sein d'un écosystème bouillonnant. 41 membres, dont 26 entreprises privées, sont d'ores et déjà montés à bord de ce mouvement prometteur.



1



2

●●● une approche où la fermentation était mise au service d'une alimentation plus saine et durable. « La capacité de communication des professionnels est importante pour faire envie. Cela implique parfois d'en dire un peu moins sur nos produits, tout en répondant aux interrogations lorsqu'elles se présentent. Le restaurant demeure un environnement privilégié pour porter de telles pratiques innovantes : les clients y viennent pour une expérience, ils sont plus à même de se laisser guider. Nous pouvons alors défendre l'idée de nourrir sainement, de permettre une digestion plus légère », témoigne-t-il. Au sein de l'établissement, dont il est cofondateur et associé, les boccas de produits fermentés — légumes ou fruits, à l'image du kôso originaire de Corée du Sud (une fermentation de fruits et de sucre, dont on extrait un sirop) — s'invitent en salle et animent la curiosité des convives. « Cette curiosité, autant que l'ouverture d'esprit, très présente au sein de la clientèle, m'a surpris et m'a encouragé à poursuivre ma démarche », se réjouit le chef. Autant de victoires du quotidien qui l'ont sans doute encouragé à se présenter au concours La Pâtisserie Durable, organisé à la fin d'octobre 2025. Son dessert faisait alors la poignante démonstration du caractère gourmand de son approche : entre fraises fermentées, courge shiatsu au miso et poudre à base de féverole fermentée substituant le cacao (fournie par la start-up Green Spot/Milatea)... Malgré son audace,

Jean-Guillaume Rupin conserve des points de vigilance lors de l'utilisation de produits fermentés ou transformés au travers de réactions enzymatiques. « Il est indispensable d'être en mesure de contrôler l'évolution dans le temps de ces matières premières vivantes, à plus forte raison lorsque le dessert est amené à rester plusieurs heures en vitrine. L'ajout en topping permet de vérifier ce point sans complexité supplémentaire. Pour des ingrédients destinés à être placés en incorporation, il peut être préférable que la préparation soit cuite pour une parfaite stabilité. » Olivier Haustraete, à la tête de la boulangerie-pâtisserie Bo (Paris 12^e), considère quant à lui que l'intégration de fruits ou boissons fermentés ne révèle pas de difficulté particulière au quotidien. « C'est un développement que nous avons mis en place au sein de notre équipe de pâtisserie depuis sept ans, afin de tester des variations de textures des fruits. Nous sommes allés jusqu'à créer des vinaigres, alcools ou pétillants naturels de fruits et cidres, en transformant des abricots, fraises, pêches ou encore cerises. Ces ingrédients ont alors trouvé leur place dans des pâtisseries. Les fermentations peuvent être démarrées en environnement extérieur, avant de se poursuivre en chambre dans une ambiance contrôlée, ou bien à basse température. Il est cependant important de goûter au fur et à mesure du temps, pour contrôler la consistance et le goût des produits », détaille ce fin technicien. « Développer des ingrédients fermentés introduit

1. Les poudres proposées par Milatea sont obtenues à partir de féverole fermentée, et peuvent substituer totalement ou partiellement les références à base de cacao. En apportant couleur et goût, la fermentation démontre de nouveaux atouts au travers de ce cas d'usage.

2. Un dessert à l'assiette réalisé par des apprenants de l'école La Source, sous la direction de Vanessa Lépinard. Composé d'un sablé breton miso de sarrasin et beurre de romarin, d'une compotée pomme et coulis d'abricot, d'un gel d'abricot lacto-fermenté, d'une crème diplomate abricot et d'amandes craquantes, il plaçait la fermentation en toile de fond, relevant les saveurs de façon subtile.

« Développer des ingrédients fermentés introduit une temporalité différente dans les entreprises : cela incite à travailler sur le temps long, ce qui est à contre-courant des tendances de l'époque. »

une temporalité différente dans les entreprises : cela incite à travailler sur le temps long, ce qui est à contre-courant des tendances de l'époque. Finalement, le pâtissier peut construire une boîte à outils qui lui permettra de créer ensuite des sensations et des émotions avec peu d'efforts », résume de son côté Vanessa Lépinard grâce à son expérience de terrain.

ORGANISER LA RENCONTRE ENTRE LES CULTURES

Pour évaluer le potentiel de création qu'offrent les ingrédients fermentés, il suffit de s'ouvrir aux pratiques d'autres régions du monde. Les pays asiatiques se sont, de longue date, spécialisés dans de multiples préparations fermentées dont l'utilisation dans des recettes sucrées élargit le champ des possibles pour des créateurs cherchant à renforcer l'expérience offerte à leurs clients. Olivier Haustreaete a été initié à ces plaisirs délicats au cours de ses années passées au Japon, notamment au sein du restaurant Beige d'Alain Ducasse (sous la direction de Claire Heitzler, alors cheffe pâtissière de l'établissement). Il a tenté de partager son univers, empreint de saveurs atypiques : « Dans les premières années d'activité, il nous est arrivé d'utiliser des miso à différents stades de fermentation, jeunes ou moins jeunes, fins ou dits de campagne (avec de très petits morceaux de soja). J'avais fait le choix de les incorporer dans des crèmes, crémeux ou ●●●

AMÉNAGEZ VOUS-MÊME

votre laboratoire, fournil, chambre froide...




de 30 à 120 mm d'épaisseur



- Portes frigorifiques
- Plaques PVC
- Huisseries aluminium

À vos côtés depuis **30 ans**

02 43 03 18 03

www.maine-agrotec.fr

LeB COMMUNICATION



01.41.51.17.17 | infos@alimat-tremblay.fr

Démonstration sur rdv dans notre show-room



DRESSEUSES

Pâte molles et dures (avec ou sans morceaux)



FONCEUSES

Fonds sucrés et salés. Matrices sur mesure



NEW! DÉCOUPE JET EAU

Compact et précise pour une large gamme d'applications



ONE SHOT

Moulage et fourrage en simultané



TEMPÉREUSES ENROBEUSES

Cuve : 5kg à 80kg
Table d'enrobage : 180mm / 250mm / 320mm

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL

Découvrez notre gamme complète



● ● ● *ganaches. Cela a ainsi permis de développer un paris-brest avec une crème sur base de miso ou une tarte chocolat-miso. Cet ingrédient apporte en effet une salinité et, pour certaines préparations, des notes fermentées ainsi que de la douceur dans le cas des misos blancs* », témoigne le chef, qui s'est concentré au fil du temps sur des réalisations plus classiques afin de satisfaire une clientèle locale très attachée à une vision classique de la pâtisserie. « Moins de 2 % de nos clients s'intéresse réellement à cette démarche, ce qui est minime. Ce sont principalement des amateurs, qui connaissent bien le travail que nous faisons », regrette-t-il. Le chef aurait pu tenter de stimuler l'intérêt du public en évoquant et en recherchant l'umami, cette fameuse « cinquième saveur » qui est fréquemment associée aux produits fermentés. Un sujet trop complexe dans le périmètre du sucré à ses yeux : « L'umami est une approche que chaque personne ressent différemment. De mon point de vue, l'usage des produits fermentés permet plus simplement d'apporter une autre dimension sensorielle, tant d'un point de vue gustatif qu'olfactif. »

IMAGINER DE NOUVELLES

MATIÈRES PREMIÈRES DÉDIÉES AU SUCRÉ

Du côté des équipes de la start-up toulousaine Green Spot Technologies, on veut croire que ce graal n'est pas si inatteignable. L'entreprise peut compter sur la puissance de son procédé de fermentation en milieu solide breveté (avec un impact environnemental plus faible que les méthodes traditionnelles), qui permet de transformer de multiples bases végétales. « Il serait

tout à fait possible d'imaginer une pâte à tartiner à la saveur umami, en utilisant notamment de la poudre de pois chiches fermentée. Nous sommes en mesure de développer des notes fermentaires sur de telles matières premières végétales », défend Manon Ledoux, directrice marketing de la structure. Pour l'heure, Green Spot se concentre plutôt sur la féverole pour adresser les marchés de la boulangerie et de la pâtisserie. Au travers de la marque Milatea, lancée en fin d'année dernière, la structure cherche à démontrer son savoir-faire industriel et sa capacité à monter rapidement en puissance sur le plan des volumes. « La féverole est une légumineuse particulièrement intéressante : cultivée en Europe en rotation des cultures sans irrigation ni intrants, elle peut être fermentée pour développer des couleurs et des goûts », détaille la responsable. Parmi les applications développées, des poudres substituant les références classiques à base de cacao, ou des fourrages stables en cuisson et au froid négatif : « Le féverolat a sa propre identité culinaire mais il est adapté pour de multiples usages, notamment en remplacement du chocolat au lait. » Face à la crise mondiale du cacao, de telles alternatives au coût plus faible pourraient gagner en popularité dans les années à venir... si l'entreprise parvient à mieux faire connaître sa matière première phare et le procédé de transformation qu'elle emploie, aussi bien auprès des professionnels que du grand public. Avant de faire monter des montagnes, la fermentation devra parvenir à les faire bouger. Une nouvelle mission bien loin d'être irréalisable pour ce processus plein de vie. ●



© Clémence Sahu

Le banana bread, agrémenté d'une compotée de banane au miso, servi chez MY Fermentation.

Des lieux tout entiers dédiés à la fermentation, en version salée ou sucrée

Pour Hugo Chaise, la fermentation est un mode de vie. Ce cuisinier de formation (passé chez Joël Robuchon, Christophe Bacqué ou encore Patrick Henrion) est le créateur de MY Fermentation, qu'il qualifie comme la « première maison de fermentation » en France. Implantée à Paris, l'entreprise porte une forte inspiration de l'approche développée au restaurant danois Noma et incarne un laboratoire d'idées et de création autour du procédé. Après avoir consacré son activité aux professionnels, l'entrepreneur s'est ouvert au grand public au travers d'un espace situé à deux pas de l'Hôtel de Ville, au 3, rue Saint-Bon. En plus de réaliser des boissons telles que kombucha, des pâtes miso ou encore du koji (ferment notamment utilisé pour la production), MY Fermentation propose un espace coffee shop et restaurant où chaque plat, sucré comme salé, intègre des ingrédients fermentés. Le cheesecake est ainsi servi avec une sauce tamari, le Banana Bread se pare d'une compotée de banane au miso et le brownie plonge dans une sauce Amazaké à base de riz fermenté. Autant d'expériences gustatives bousculant les codes de la pâtisserie, françaises ou internationales.