

## CAKE DESIGNER : Un métier en construction...

par HELENE ROBERT 1ere cake designer de France

Le "**Cake Design**" ou "cake decorating" est un sujet qui me tient à coeur depuis des années, 1991 même pour être précise, date à laquelle j'ai découvert les gâteaux à thème américains.

C'est un métier à part entière, reconnu en tant que tel dans le monde entier, sauf en France.

La raison en est pour l'essentiel que les pâtisseries avaient peur de se voir prendre une part de marché, ce qui n'est pas le cas car il s'agit plus du côté spectaculaire que gustatif en soi, et que ces derniers ne sont pour la grande majorité pas en mesure de répondre à la demande la plupart du temps.

Cela tient à plusieurs choses: tout d'abord le temps, c'est un travail long et minutieux, la spécificité des techniques et des produits employés, la relative nouveauté de cette mode en France, même si pour ma part j'ai pratiqué ces techniques depuis fin 1992 après avoir passé deux mois plein temps en formation à la Wilton School of Cake Decorating and Confectionary Art de Chicago.

Le "**Cake Design**" regroupe de nombreuses techniques et méthodes dont seulement une petite partie est connue et utilisée par les pâtisseries français. Certains parmi eux ont découvert les autres et les utilisent pour le plus grand bonheur de leurs clients...

Voici un petit historique du "**Cake Design**":

Le *cake design* est un art culinaire encore souvent méconnu en France, et pourtant c'est bien chez nous qu'il trouve ses racines avec Antonin Carême (1784-1833)

Le *cake design* apparaît au milieu du 17<sup>ème</sup> siècle en même temps que les premiers moules à gâteaux dans les cuisines des particuliers en Europe du nord-est.

A cette époque des desserts élaborés servent de décor sur les tables de banquets des riches aristocrates, mais leur but essentiel reste la décoration et non la consommation. Ce sont des pièces d'apparat avant tout.

Le *cake design* prend son véritable essor vers le milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, période à partir de laquelle les français ont commencé à servir les desserts en fin de repas, et on y trouve de façon récurrente des gâteaux décorés.

Une avancée technologique importante va stimuler cet essor : l'arrivée vers 1840 du four à thermostat. Faire des gâteaux devenait plus facile donc plus populaire.

Cependant la décoration se faisait encore selon la méthode traditionnelle qui consistait à couvrir les gâteaux de glaçage et de décors complexes réalisés avec une poche à douille et de la glace royale. (Les premiers glaçages consistaient en un mélange de sucre et de blancs d'œufs cuits. On versait ce glaçage sur le gâteau que l'on remettait au four pour obtenir une fois refroidi un glaçage brillant.)

Vers 1929 les frères Wilton créent Wilton Enterprise dans l'Illinois et proposent des cours de *cake decorating* aux chefs cuisiniers, traiteurs, pâtisseries et autres amateurs de gourmandises et ce fut un succès. C'est également dans ces années-là que le glaçage dit « à la crème au beurre » (le buttercream icing est en fait un mélange de sucre glace, de lait et de matière grasse) remplace le glaçage cuit.

Quelques années plus tard, Joseph Lambeth publie un livre qui deviendra une des bases du *cake design*.

De nombreux artistes, peintres, sculpteurs se tournent vers le *cake design* et deviennent des "*cake designers*".

Le sucre d'art ou *sugarcraft*, fait partie intégrante du *cake design*. Il recouvre un champ assez vaste allant du travail du sucre cuit au sucre cru en passant par toutes sortes de pâtes plus ou moins malléables permettant le modelage et la sculpture ainsi qu'un travail d'une grande finesse dans l'art floral.

A l'heure actuelle le *cake design* est pratiqué essentiellement par les ménagères à titre privé pour leur famille et amis, et par quelques pâtisseries qui se sont spécialisés dans les gâteaux décorés.

Je précise « spécialisés » car c'est une activité qui demande énormément de temps et peut difficilement être pratiquée par un pâtissier n'ayant pas une équipe à son service pour approvisionner le magasin pendant que lui se consacre au *cake design*.

Inutile de rêver d'un bavarois ou d'un fraisier recouvert de pâte à sucre. Il faut tenir compte du poids de la pâte à sucre qui recouvre ce type de gâteau ainsi que du poids des décors. Ce poids va du coup limiter le type de gâteau utilisé. Il faut un gâteau assez dense pouvant être taillé et sculpté sans s'émietter d'une part, et ayant une durée de vie assez longue pour permettre de travailler le décor d'autre part. Cet élément va conditionner l'exercice de ce métier.