

Yoann Normand : Un talent façonné par l'humilité

Le Chef, 318, Janvier / Février 2022



©E. Niel

Yoann Normand ◇ *Le Parc** au Domaine Les Crayères à Reims (51)*

Originaire de Corbeil-Essonnes, Yoann Normand s'est très tôt pris de passion pour les métiers de bouche. Son rêve de jeunesse : devenir pizzaiolo. Depuis, ses ambitions se sont plus qu'affinées... Le menant finalement à la table doublement étoilée des Crayères à Reims, en tant que chef pâtissier.

À seulement 29 ans, Yoann dispose déjà d'un beau bagage professionnel. Champion de France du Dessert 2019, celui qui a également intégré la promotion Passion Dessert 2019 du guide Michelin travaille depuis près de 7 ans au Relais & Châteaux rémois le Domaine des Crayères à Reims, aux côtés du MOF Philippe Mille.

Adolescent, il s'est rapidement dirigé vers la pâtisserie en intégrant le lycée hôtelier Antonin Carême de Savigny-le-Temple (77). Il enchaîne un BEP cuisine & pâtisserie, avant de commencer son apprentissage à l'Hôtellerie du Bas-Bréau (Barbizon). Une belle expérience qu'il poursuivra auprès du sous-chef de l'époque, Loïc Regnier, lorsque ce dernier s'installera à l'Auberge aux deux clefs à Mertzwiller (67). Après cela, Yoann enchaîne les saisons : au Cheval Blanc à Lembach avec Pascal Bastian, ou encore à La Villa Calvi en Corse. Puis il découvre l'univers de Yannick Alléno au Cheval Blanc à Courchevel, le temps d'une saison : « C'est une autre mentalité. C'est à la fois très dur et très formateur de travailler dans un endroit comme celui-ci. »

Sa 1^{re} place de chef, il l'occupe à La Réserve Ramatuelle. Yoann a 20 ans. « Lorsque je suis arrivé, nous étions 4 ou 5 en pâtisserie – ils sont près de 10 aujourd'hui. Je n'ai vraiment pas été le meilleur, mais j'ai appris de mes erreurs. Éric Canino m'a formé en organisation, management... et m'a enseigné le lien capital entre chef et pâtissier. »

C'est à Londres, au Hélène Darroze at The Connaught qu'il fait une rencontre déterminante : celle de Kirk Whittle, chef pâtissier exécutif d'Hélène Darroze. « Il est pour moi l'un des meilleurs chefs pâtissiers que j'ai rencontrés. Mais après une saison sur place, je suis rentré avec l'envie de me poser. J'avais envie de construire quelque chose de durable. »

UN CHEF, UN MENTOR

Il retourne donc à Lembach – comme chef pâtissier cette fois – mais apprend quelques mois plus tard que le chef pâtissier des Crayères de l'époque, Arthur Fèvres, quittait les lieux. « Philippe Mille venait d'acquérir sa 2^e étoile. Tout le monde parlait de lui. Partout où j'allais, des collègues avaient travaillé avec lui, et ne tarissaient pas d'éloges sur sa personnalité. J'ai harcelé Les Crayères et un jour, j'ai eu Philippe au téléphone. Des entretiens ont suivi et j'ai eu le poste de chef pâtissier. J'avais 23 ans. Le management, la gestion de l'humain et des différentes cultures, mais aussi l'événementiel : encore une fois j'ai fait des erreurs, mais c'était formateur. »

Yoann tente ensuite le Championnat de France du Dessert en 2017, sans succès. 2 ans plus tard, il retente le concours avec à ses côtés Philippe Mille qui a su lui mettre un bon « coup de pied aux fesses » : « Il a trouvé les mots pour me motiver. Il m'a tellement appris... Encore aujourd'hui, j'ignore ce qu'il a décelé en moi pour me faire confiance dès le départ. Quoi qu'il en soit, il est devenu mon mentor, et même plus que cela. Je manquais terriblement d'expérience, je ne voulais en faire qu'à ma tête... Lui seul a su me recadrer comme il le fallait. » Travaillant d'arrache-pied, Yoann prend toutes les remarques du chef en considération et la magie opère : il décroche le titre de Champion de France du Dessert en 2019.

VIVRE AU PRÉSENT

C'est ensuite une période plus sombre que Yoann connaît, entre un accident de la route en 2020 nécessitant 8 mois d'arrêt et la crise du Covid-19. « J'ai raté 1 an et demi de travail, alors que je venais de prendre mes marques aux Crayères. Tout roulait avant de brusquement s'arrêter. » Des semaines compliquées pour cet acharné du travail, durant lesquelles il prend pourtant conscience de l'importance de l'épanouissement de ses équipes. « Être chef, ça n'est pas juste faire de la pâtisserie. Tu es responsable du bien-être des 13 personnes qui travaillent avec toi. Aujourd'hui je suis fier de voir de gens heureux au labo. D'autant que cela facilite le travail : moi je fais davantage confiance, et eux restent plus longtemps. »

Si les choses sont doucement rentrées dans l'ordre depuis, ces mois passés ont marqué Yoann qui vit désormais le moment présent autant que possible. « Mon accident m'a vraiment remis les idées en place. Je sais maintenant que rien ne peut se prévoir à l'avance, et que si tu tombes, il est capital de savoir se relever correctement pour ne pas trébucher à nouveau. »

Emilie Niel

J'AIME/J'AIME PAS DE YOANN

J'aime : les fruits

J'aime pas : les arômes/les colorants

Mon produit préféré : le chocolat

Mon Livre de chevet : Sensations de Philippe Conticini

Mon film préféré : Les Évadés (Frank Darabont)

LES DESSERTS DE YOANN NORMAND

Photos © Anne-Emmanuelle Thion

Prédessert King Flavor

Confiture de prune Flavor King et jasmin, compote & sorbet, crumble amande.

Je voulais qu'en dégustant ce prédessert, l'on se sente au milieu du terroir champenois dans la craie, la terre, le raisin et les vignes, avec un ami vigneron et un verre de champagne à la main. Au fur et à mesure des saisons, le parfum du prédessert se décline, mais l'on y retrouve toujours la présence du champagne. C'est en voyant les verres de champagne cassés en fin de service que j'ai souhaité faire un petit clin d'œil écologique en les réutilisant et en les sublimant !



Café

Crèmeux Mangaro Michel Cluizel, feuille café, sorbet café, tuile café, sauce et siphon café flochage noir.

Je suis tombé amoureux du café de la Maison Pierson à Reims.

J'ai vraiment souhaité associer leur café du Costa Rica aux notes aromatiques à la fois puissantes, douces et réconfortantes à une essence de la Champagne.

On peut s'imaginer, lorsque l'on déguste ce dessert, être au milieu des vignes lors de la «pause-café» des vignerons pendant les vendanges, profitant d'un moment de réconfort, de chaleur et de gourmandise.



C3

Biscuit Bahibe, tuile chocolat, sorbet Bahibe et Tulakalum, noix de pécan muscovado, feuilletine Bahibe, banane muscovado et Black Magic, syphon Bahibe et Black Magic.

J'ai voulu faire un dessert axé autour de l'origine du chocolat et de tout ce qui l'entoure, ainsi que de la façon dont ce produit est enraciné dans notre culture gastronomique française. C'est un dessert que j'ai réalisé pour la sélection du concours Valrhona le C3 Cube. Le Bahibe, provenant de la République dominicaine, y est décliné sous plusieurs formes et sublimé par plusieurs produits comme le sucre muscovado dans un praliné noix de pécan qui apporte de la gourmandise, des notes fumées et de réglisse. La banane est poêlée dans le muscovado ou flambée avec le rhum Black Magic des Caraïbes (rhum de type caribéen épicé à la robe noire, légende de l'île perdue dans les Caraïbes). J'ai choisi d'ajouter le Tulakalum du Belize dans le sorbet Bahibe pour amener de l'acidité, des épices, des notes de fruits et un équilibre. Enfin, j'ai voulu représenter l'arbre du cacaotier, enraciné dans nos assiettes et nos cultures. Ici, le chocolat pousse sur des sols riches en or et cet or sort de terre sous forme de chocolat.



Feuille à feuille



Chouchou amande, eau de fraise, tuile ; mousse, brunoise & gelée de fraise, concentration d'eau de fraise, crèmeux jasmin

L'origine de ce dessert provient d'une idée de ma sous-chef Kanako Baba. Elle avait imaginé une création avec une superposition de feuilles d'érable, et j'ai beaucoup apprécié ce concept.

J'ai tout de suite visualisé le dessert, en le comparant à une balade dans les vignes. J'ai donc reconstitué une feuille de vigne, en la dessinant puis en créant le moule en silicone adéquat.

Part des Anges



Chantilly marron, confit pamplemousse, pamplemousses marinés, sorbet pamplemousse, opaline, tuile marron

Lorsque j'ai participé au concours du Championnat de France du Dessert, je souhaitais vraiment faire quelque chose qui me représente, moi et mon parcours. La « Part des Anges » retrace mon histoire, celle de mes voyages et de mes rencontres. Le marron, qui est léger, apporte une note de sous-bois et de gourmandise. Les pomélos roses, blanc et Ruby – découverts lors d'un passage en Corse à San Giuliano – apportent de la fraîcheur et un zeste d'acidité. Le whisky Knob Creek Smoked Maple, souvenir de l'un de mes voyages en Amérique, vient légèrement parfumer le dessert avec ses arômes de sirop d'érable. Les feuilles d'érable qui survolent le dessert rappellent l'évaporation de La Part des Anges et le tube représente le fût. L'assiette est réalisée dans du chêne, rappelant l'importance du tonneau dans La Part des Anges – le tout symbolisant le phénomène d'évaporation, à la fois incontrôlable et éphémère.