

# Anaïs Olmer profession : pâtissière

© chezbogato



Chez bogato, il n'y a que des bons gâteaux comme on les aime : légers, colorés, raffinés mais pas trop. Derrière les fourneaux de cette boutique-labo décalée, se cache Anaïs, une ancienne graphiste reconvertie dans la pâtisserie. Elle décrypte pour nous cet univers qu'elle a investi de sa patte créative, enfantine, féminine voire féministe. Abécédaire de la pâtissière.

## A comme arts graphiques

Diplômée de l'ESAG-Penninghen, prestigieuse école d'art graphique, design et architecture d'intérieur, Anaïs a d'abord travaillé dix ans dans la pub comme graphiste puis directrice artistique avant d'opérer un virage à 360°, du moins en apparence. *« Au départ, j'ai fait du graphisme parce que j'aimais dessiner mais en fait, je m'en suis éloignée. En restant derrière mon Macintosh, je ne faisais plus rien de mes mains. Je n'ai jamais pensé que je ferais ça toute ma vie et si ça se trouve, j'irai voir ailleurs dans dix ans. Ce que j'aime, moi, c'est apprendre, inventer et je m'intéresse aussi à la déco, l'architecture d'intérieur, la psychologie... »*

## C comme CAP

Anaïs opte pour une formation de reconversion (CIF) pendant neuf mois, le temps d'une grossesse. Enceinte jusqu'aux yeux, elle doit attendre la naissance de son fils pour passer l'examen, assez physique, en session de rattrapage. CAP en poche, sésame indispensable pour ouvrir une pâtisserie, Anaïs concrétise le projet qu'elle a en tête depuis quelques années. En mai 2009, elle inaugure sa boutique, chez bogato, sorte de pâtisserie-labo-bureau qui fleurit bon le chocolat, la fleur d'oranger, le miel de châtaigner. Avec sa chef-pâtissière Mié, rencontrée lors de sa formation et Jeanne, apprentie en alternance, elles mettent au point, chaque semaine, de nouvelles recettes sucrées au graphisme joyeux.



## D comme différente

Déjà copiée, Anaïs n'est toujours pas égalée : *« J'essaie de travailler comme les pâtissiers et cuisiniers que j'aime - Gagnaire, Hermé, Mulot - tout en m'amusant. Dans la pâtisserie de haut niveau, le style est toujours pompeux, il s'apparente à de la joaillerie. Moi, ce qui me fait rire, c'est de mettre un lapin sur un cake à la carotte ou de concevoir un gâteau comme un cheeseburger. C'est compliqué, on tâtonne, il y a parfois des loupés »*. Les compositions abstraites des pâtissiers se réclament de l'art contemporain et, même si c'est sa formation initiale, Anaïs ne veut pas que cela se ressente sur ses gâteaux. Elle revendique sa différence dans ce métier où il semble n'exister qu'un seul registre auquel chacun apporterait sa touche.

**chez-bogato**  
GRANDE PETITE PÂTISSERIE

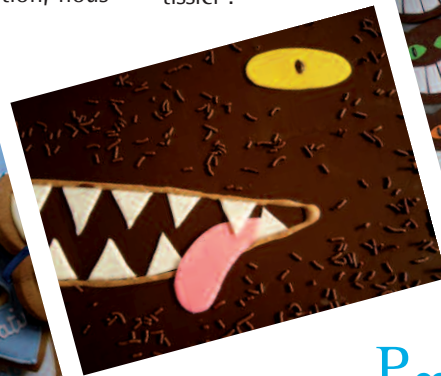
7 rue Liancourt, paris 14<sup>e</sup> • Tél. : 09 61 05 04 00  
Du mardi au samedi de 10h à 19h  
[www.chezbogato.fr](http://www.chezbogato.fr)

## E comme engagements

Chez bogato, on ne suit pas le rythme infernal d'une pâtisserie classique. « *Je ne fouette pas mes employées et elles sont payées correctement. Il y a une bonne ambiance et nous travaillons dans le respect les unes des autres, ce qui est très différent de la pub* ». L'autre engagement de bogato, c'est de n'utiliser que des ingrédients naturels, comme l'explique la demoiselle : « *Il y a deux sortes de pâtisseries : celles qui utilisent des produits semi-finis, voire finis et celles où tout est fait maison - nous appartenons à cette catégorie. Nous n'utilisons pas d'additifs, de conservateurs, de sucres trafiqués. Juste quelques colorants ou arômes chimiques incontournables. Nous pratiquons une pâtisserie sans interdit avec Carambar, Nutella, du bio quand il est bon, des AOC. On met le prix dans les ingrédients* ».

## G comme (bo)gato

Chez bogato, il y a des gâteaux sur mesure pour tous les événements de la vie ou en série comme ces mini-cookies au beurre salé, des financiers au blé noir et au miel ou encore une tarte craquante à la Nutella, des macarons au coquelicot, des sablés beaux et bons à croquer. Plaisir des yeux et des papilles : Anaïs la limousine et Mié la japonaise font valoir leurs origines dans leurs créations subtiles et succulentes qui ne se prennent jamais au sérieux. « *Pendant notre formation, nous étions les seules à attacher de l'importance aux finitions, j'adorais voir Mié figuler sa mini-bûche crème au beurre avec une micro-feuille de houx* ». Leur inspiration peut jaillir aussi bien d'un conte pour enfants que d'une gamme de couleurs, d'un goût, d'une forme.



## H comme homemade

« *Plus contraignante que la cuisine, la pâtisserie impose aux gâteaux de tenir toute une journée alors il existe beaucoup d'additifs, de recettes vite prêtes, explique Anaïs. Nouvelles dans ce métier, les femmes remettent les acquis en question. Même si elles ont longtemps été écartées de la pâtisserie, elles ont toujours cuisiné chez elles et donc elles apportent ce côté "homemade" - fait à la maison - qui, à mon sens, manquait cruellement. C'est-à-dire des gâteaux plus simples, plus naturels, plus appétissants. D'ailleurs, un homme risque de trouver ça pas très professionnel, à la limite du manque d'expérience. Pour moi c'est un plus, je conçois mes gâteaux comme ma mère, ma grand-mère ou comme je les fais à la maison.* »

## F comme filles

Anaïs reçoit pas mal de candidatures, des filles à 90%. « *Pour moi, elles sont plus sensibles à la déco, à ce qui est joli. Mais la plupart des pâtisseries sont des garçons car souvent, lorsque les femmes ont des enfants, elles arrêtent. C'est très physique et on travaille le week-end, pendant les vacances...* » Pour Anaïs, alors que les hommes recherchent le meilleur rendement, les femmes prennent le temps de soigner les finitions. Et puis, longtemps écartées du métier, elles apportent une touche de nouveauté et aussi de légèreté, au sens diététique du terme. Elles ont aussi, d'après elle : « *Moins de problèmes d'ego et des aptitudes particulières pour l'organisation* ». Pour toutes ces raisons, Anaïs n'a pour l'instant embauché que des femmes mais n'exclut pas de rencontrer un jour un super pâtissier !

## P comme projets

Le concept plaît et la boutique ne désemplit pas. Heureusement, son intermittent de mari aux horaires fluctuants assure les livraisons et prend le relais pour s'occuper de leurs deux enfants, épaulé par les grands-parents. Car notre pâtissière rêve déjà d'une boutique plus grande, dans une rue plus passante que la rue Liancourt à Denfert-Rochereau. Elle en profiterait pour développer les pâtisseries du quotidien, créer plus de gâteaux différents et en plus grande quantité. Car aujourd'hui, dans quelques dizaines de mètres carrés, Anaïs doit mettre au point et/ou proposer de gros gâteaux pour les grands moments, des petits biscuits pour tous les jours, des créations sur mesure, des ateliers pour adultes et enfants ainsi qu'une foule de sucreries et petits cadeaux charmants, des plus régressifs aux plus rigolos.

## R comme recette

Si Anaïs était un gâteau ? Ce serait le croquant à la fleur d'oranger qui lui rappelle sa grand-mère. Simple, rapide, moelleux comme un quatre-quart avec un dessous caramélisé, il se coupe en lamelles à tremper dans le thé. « *Quand je sens sa bonne odeur, il faut que je le mange !* » Et nous aussi : avec une spatule, mélanger 4 œufs et 300 g de sucre puis 300 g de farine et un sachet de levure, ajouter un verre d'eau de fleur d'oranger. Verser dans la lèche frite bien beurrée, saupoudrer de sucre cristal et enfourner 15 à 20 mn, dans un four préchauffé, à 220°.

Judith André Valentin