

Les crêpes revisitées de Bertin et Magie



Sébastien Bertin, chef pâtissier de la brigade dirigée par Nicolas Magie, présente son mille-feuille de crêpes.

Photo Stéphane Lartigue

Et si on faisait des crêpes différemment? Au Saint-James de Bouliac (33), le chef étoilé et son pâtissier proposent une alternative accessible.

y.delneste@sudouest.fr

La grand-mère, incontournable référence des premiers émois culinaires pour la plupart des palais. On jalouse un peu Sébastien Bertin et Nicolas Magie à l'évocation de leurs aïeules quand la créativité de la nôtre dépassait rarement l'omelette. Le mercredi chez les Bertin, Sébastien se souvient, c'était jour de galette avec Bernadette. Dans l'espace pâtisserie des cuisines du Saint-James, où il officie depuis 2004 sous les directions successives de Michel Portos et de Nicolas Magie, l'homme à la carrure de troisième ligne se téléporte une quarantaine d'années en arrière.

« On habitait à 500 mètres de chez elle et on attendait ce jour avec impatience : pas école et des crêpes#! » Nous sommes, à l'époque, en Bretagne, et on ne rigole pas avec les galettes et les crêpes, froment et sarrasin. « Cela ne m'a pas quitté : je suis très gourmand et j'ai choisi la pâtisserie. » Avant de faire l'unanimité au Saint-James, Bertin est passé chez Menaud et Marx. « Mais les meilleures crêpes resteront celles de mamie. » Il concède un gros faible pour celles de Ty Ouessant, à Bidart (64), où le chef, Erwann, le ravit.

Nicolas Magie a aussi une grand-mère (maternelle) déterminante dans l'armoire à souvenirs. La Landaise Marie-Reine, ses bugnes, ses merveilles, mais aussi ses crêpes, « avec un zeste d'agrumes, une pointe de

[Visualiser l'article](#)

vanille dans la pâte », habituent le petit Nicolas à la qualité. « Elle glissait un louis d'or dans une crêpe qu'elle déposait en haut d'une armoire pour avoir du bonheur toute l'année », raconte-t-il.

L'acide assaisonne le dessert

À l'heure d'imaginer une recette de crêpes pour la Chandeleur, Magie passe la poêle à Bertin en capitaine confiant dans son inventivité. « J'ai voulu un décalage réalisable par tous », confirme le pâtissier, fan des acidités. « Comme disait Michel Portos, l'acidité est l'assaisonnement des desserts. Je me souviens d'avoir créé avec lui un dessert de ce style, avec de l'orange. »

Cette dernière cède là sa place au kalamansi, citron aux saveurs de mandarine. « Le gâteau de crêpes peut être lourd en fin de repas », estime Sébastien, opinion à laquelle on souscrit avec le souvenir d'une nuit blanche et chahutée après une ingestion irraisonnée de ce dessert. Le chef a donc imaginé un mille-feuille où la crème est un crémeux, la crêpe une feuille séchée et craquante à souhait.

Gaffe au crémeux

« L'idée est là encore de jouer avec les saveurs, entre acidité et sucré, donc, mais aussi les textures, entre le croquant de la crêpe et la douceur du crémeux, le juteux de l'ananas. » À l'énoncé de la recette, on sourcille : si facile que ça#? « Le plus délicat est la réalisation du crémeux mais avec un peu d'attention, pas de souci », assure-t-il. On l'appellera quand notre mixture citronnée ressemblera à du pâté. Sous les yeux d'un Magie vanneur, Sébastien Bertin superpose, légèrement décalés, les triangles garnis de kalamansi et d'ananas en brunoise. Il ponctue d'une petite boule de sorbet au citron, « mais on peut choisir un autre parfum d'agrumes ». La dégustation du balourd novice défie les lois de la pesanteur et de la propreté, mais, dans l'assiette, la cuillère et la bouche, une pétillante variété. Chandeleur, l'heure de chambouler.

« L'idée, c'est de jouer avec les saveurs, entre acidité et sucré, mais aussi les textures »