

Anatomie d'un succès

par Naomi Barry



Les coulisses de l'Opéra



Le plus célèbre gâteau de France, dans le royaume de la Haute Pâtisserie, est un gâteau « chic » baptisé Opéra, qui a fait ses débuts dans le monde il y a maintenant 54 ans. En principe, on n'attribue pas l'adjectif chic à un gâteau. Mais l'Opéra est chic de la même manière que Dior et Chanel sont chics. C'est une qualité parisienne facilement reconnaissable. Ses « fans » sont nombreux et diversifiés. Le plus surprenant est que ce gâteau est un « best seller » dans

les quartiers les plus huppés de Tokyo, où on le trouve divinement « shibuyi », un compliment évoquant une beauté sans fioritures. Son esthétique et sa délicate combinaison de saveurs séduisent les Japonais amoureux de sucreries. Leurs confectons traditionnelles de pâtes de haricot rouge sont exquises à voir, mais ne sont pas la solution pour qui cherche un dopage au sucre.

Ils ont été nombreux à vouloir copier l'Opéra mais le vrai et unique appartient à la très élégante pâtisserie Dalloyau, dont les vitrines sont parmi les plus alléchantes de la rue du Faubourg Saint-Honoré. Jalouse de son Opéra, Dalloyau est régulièrement en litige contre les gros joueurs qui prétendent l'avoir inventé. Selon Nadine Bernardé, la charmante mais néanmoins combative propriétaire de Dalloyau, ce gâteau a été créé par son père, Cyriaque Gavillon et il n'est pas du domaine public.

La saga commence avec le jeune Gavillon qui travaille comme chef pâtissier dans les cuisines de l'Hôtel Ritz, le domaine du grand Escoffier. En 1949, il quitte le Ritz pour devenir son propre patron et rachète une modeste pâtisserie du nom de Dalloyau. La petite pâtisserie n'a jamais été plus qu'un magasin de quartier mais elle avait l'avantage d'être installée depuis très longtemps. Cyriaque aimait l'idée de pouvoir légalement estampiller sur ses cartes de visite « Dalloyau, fondée en 1802 ».

Cette date évoquait une période faste. 1802 est l'année où les aristocrates émigrés ont entamés leur retour vers la capitale, ramenant avec eux leurs goûts parisiens pour la mode, la culture et les Beaux-Arts. De même, le Paris des années 50 voyait éclore une explosion de talents. Tout était nouveau, nouveau, nouveau. « New Look » dans la couture, Nouvelle Vague au cinéma, Nouveau Roman... Gavillon décida qu'il était temps de révolutionner la pâtisserie française.

Depuis des années, le gâteau festif était un objet haut et rond, aussi décoré que les chapeaux portés par les jolies femmes aux courses de Longchamp et de Chantilly. Gavillon passait ses journées à développer

son affaire et ses services. La nuit, il tentait de nouvelles créations pour supprimer l'extravagance des gâteaux encore en vogue.

Il changea la forme du rond au carré. Il baissa la hauteur vertigineuse pour rendre les proportions plus dynamiques. Le défi était d'achever un gâteau de 8 couches, dont la hauteur ne dépasserait pas la taille d'un pouce. Il nappa le dessus d'une fine couche de chocolat noir et, pour égayer le tout, décora la surface de quelques fragments irréguliers de feuilles d'or. Le résultat évoquait un objet Art Déco. Plus que joli, il était smart.

Pour achever de lui donner de la classe, il le baptisa Opéra. La création de Gavillon eut un succès immédiat. Les pâtissiers le trouvèrent très pratique à proportionner pour 1, 6 ou même 20 personnes.

Dalloyau reste à ce jour une entreprise familiale. La petite fille de Cyriak, Christelle, a récemment créé une version 2009 de l'Opéra, présentée à côté de l'Opéra classique. Elle a remplacé la note prédominante de chocolat par du café moka. L'aspect du gâteau reste pratiquement le même, mis à part une légère modification de la composition et de la couverture dont le chocolat noir a été remplacé par du moka beige clair.

La version de Christelle a été introduite lors d'une réception privée donnée dans les somptueux salons Cerrutti, situés Place de la Madeleine avec vue imprenable sur l'Église de la Madeleine. L'établissement du célèbre couturier avait rangés ses créations « au placard » afin de libérer l'espace. Dalloyau y a installé de gigantesques cornes d'abondances dégorgeant de roses cramoisies. Une quantité de pétales de roses jonchait le sol. Un jeune ténor chantait des arias de Mozart. Un « artiste » de l'équipe de Dalloyau me présente une petite rose de sucre filé qu'il venait de fabriquer. De jeunes serveurs circulaient parmi les invités avec des flûtes de champagne et des petits carrés des deux versions de l'Opéra pour comparer.

Le temps de quelques heures, le monde était le royaume mythique de « Graustark »... musique, roses, champagne et gâteaux splendides.

« Ne me parlez pas de macarons, » chuchota Christelle. « Tout le monde en achète encore et encore. Mais nous ne faisons pas que des macarons. »



Cependant, les « accros » des macarons étaient nombreux. Régulièrement, Dalloyau propose une nouvelle saveur. La dernière née était un mariage paradisiaque de cognac et de champagne.

Il y a plus de 200 ans, Charles Louis de Secondat, Baron de la Brède et de Montesquieu observait : *La France : Laissez-lui faire des choses frivoles sérieusement et gaiement les choses sérieuses.*

Naomi Barry