

Prix «Coup de Cœur»

«Le Prestige»: première véritable tourte suisse sans gluten

Lors du Swiss Bakery Trophy (SBT) 2008, Eric Emery a remporté un prix «Coup de Cœur» pour sa tourte sans gluten. Une récompense qui porte bien son nom, puisque la création du Genevois et de son chocolatier, Nicolas Gourdon, s'adresse avant tout aux cœliaques. En Suisse, une personne sur cent souffre de cette intolérance.

«Lors de mon 42^e anniversaire, c'est la première fois que j'ai eu le droit à une tourte, grâce à vous!», a révélé à l'artisan genevois une Lausannoise souffrant d'intolérance au gluten. Depuis, cette cliente effectue régulièrement le trajet entre les chefs-lieux vaudois et genevois pour acheter la spécialité de la boulangerie Eric Emery Sàrl.

Le boulanger-pâtissier de la rue de Moillebeau 42 s'est lancé dans la création de cet entre-mets à la suite de demandes répétées d'une connaissance souffrant de cœliakie. «J'avais de la peine pour elle. J'ai alors finalement suggéré à Nicolas Gourdon, mon chocolatier, de mettre au point un dessert sans gluten. Une ou deux semaines plus tard, il m'a annoncé avoir peut-être trouvé une solution», explique Eric Emery. «Le Prestige» était né. Un mois plus tard, il est présenté au SBT et remporte un prix «Coup de Cœur».

Cet écrin à la mousse au chocolat noir se compose de multiples couches: une au chocolat 80%, quatre de biscuit moelleux au chocolat sans farine et trois de confiture «framboise-pépin». Sa décoration est épurée: rou-



Le chocolatier Nicolas Gourdon et son patron Eric Emery.

leaux de chocolat et quelques framboises accompagnées de leur gelée.

Dessert sous haute surveillance

Eric Emery contacte l'Association romande de la cœliakie (ARC) afin qu'elle fasse mention sur son site internet de cette première tourte suisse sans gluten. Le Genevois doit cependant prouver que son produit ne contient aucune trace de gluten. Il mandate alors une entreprise qui lui apporte ces preuves. «Nous avons dû être très vigilants. Nous avons même vérifié qu'il n'y avait pas de gluten dans la gelée de framboise car on en trouve partout: dans le vinaigre industriel, dans la confiture...»

De la production à la vente, tout est entrepris pour éviter une «contamina-

tion». Le gâteau est confectionné à la chocolaterie située à l'étage. Il est ainsi physiquement séparé de celui de boulangerie-pâtisserie. Tous les produits sont en revanche cuits dans le même four. «Ne disposant pas de suffisamment d'espace pour les enfourner à l'aide d'un tapis, nous utilisons des plaques. Cela nous permet de préserver d'éventuels contacts avec la farine», relève l'artisan.

Les tourtes sont stockées dans un congélateur dédié uniquement à cet effet, avant d'être présentée en vitrine avec les autres entremets. Lors de la vente du produit, le personnel doit se laver les mains avec le plus grand soin. De plus, il utilise un emballage entreposé dans une armoire fermée afin d'éviter la présence de poussière de farine.

Les collaborateurs sensibilisent également les clients, non cœliaques, qui souhaitent offrir un dessert à une connaissance allergique, comme le souligne M. Emery: «Il est, par exemple,

extrêmement important de les avertir de ne pas utiliser le même couteau pour couper le pain et le gâteau. De même, il ne faut pas le sortir du carton pour le mettre au frigo. Ces détails permettent de leur faire prendre conscience de ce phénomène et d'éviter qu'un «grain» de gluten vienne gâcher la soirée.»

Près de cent portions par semaine

L'entreprise qui compte sept personnes à la production et six à la vente réalise entre 80 et 90 portions de «Prestige» par semaine, soit autant qu'une autre pâtisserie. «Pour nous qui ne disposons d'aucune succursale et n'effectuons aucune livraison, c'est un volume très important», précise le patron.

En cas de rupture de stock durant la journée, des parts peuvent être sorties du congélateur: «Après une demi-heure en été et trois quarts d'heure en hiver, elles peuvent être consommées. Ce concept de congélation utilisé pour tous nos gâteaux nous confère une très grande souplesse.»

Depuis le SBT, Eric Emery a développé d'autres produits sans gluten: des muffins au chocolat, aux amandes et à la framboise ainsi qu'un «Byzantin». Ceux-ci ne sont pour l'heure pas encore vendus avec la mention «sans gluten». Ils seront prochainement analysés afin de pouvoir être mentionnés comme tels.

Le Genevois ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. À l'avenir, il souhaite également développer des produits salés sans gluten. *Johann Ruppen*



«Le Prestige» de MM. Emery et Gourdon.