

Des tuiles aussi fines que de la dentelle

La Boulangerie Clément a remporté un prix national avec son produit extrêmement délicat à réaliser.

Therese Courvoisier

Publié: 29.12.2018, 11h07



Pascal Clément manipule ses précieuses tuiles avec délicatesse.

Vanessa Cardoso

À Daillens, tous les chemins semblent mener à la [Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Clément](#). Il faut dire que, sous le même toit, on trouve aussi un magasin aux étals remplis de produits locaux, un tea-room et une agence postale, de même que les trois laboratoires qui servent les cinq points de vente de Pascal Clément. L'entreprise florissante, qui emploie 60 collaborateurs, fêtera ses 20 ans en février 2019.

Organisés et solidaires

Le laboratoire de pâtisserie fleure pourtant bon l'artisanat. Pas de trace de travail de masse à la chaîne. Les murs sont couverts de commandes de bûches de Noël, les apprentis et autres employés travaillent d'arrache-pied, mais toujours avec le sourire et de manière très solidaire. «On est obligés d'être organisés parce qu'on a un seul four ici, explique le patron. Chaque produit a donc son créneau précis par rapport à la température.»

Ce jeudi en début d'après-midi, place à la fabrication très délicate des tuiles aux amandes, produit qui a récemment été récompensé d'un Swiss Bakery Trophy (avec, en plus, une note de 100/100), le concours national de boulangerie-confiserie-pâtisserie. «Il est à la portée de tous, c'est ce que j'aime, reprend celui qui est aussi le boulanger officiel du Lausanne Hockey Club. Il y a quatre catégories et on peut proposer dix pièces au maximum. J'aime bien participer avec des produits de tous les jours. Ça me permet de mettre mes employés en valeur.»

Beurre, crème, sucre, glucose et amandes

Cette fois-ci, c'est la recette apprise par Pascal Clément lors de son apprentissage chez Pittolaz à l'avenue de la Gare à Lausanne qui a permis à son pâtissier Jérôme Dupraz de mettre sa dextérité en avant. Car si les tuiles aux amandes sont très appréciées des clients, elles sont aussi extrêmement délicates

à produire. «Beaucoup y intègrent des blancs d'œufs puis les laissent plates, explique Pascal Clément. Nous, on n'utilise que du beurre, de la crème à 35%, du sucre, du glucose pour empêcher que le sucre se recristallise et bien sûr des amandes effilées.»

Le timing du professionnel

Le secret de leur réussite est la précision du geste et le timing. Une fois le mélange cuit une première fois, la pâte est étalée sur du papier sulfurisé et découpée en petits carrés avant de repasser rapidement au four. Quelques secondes de trop et le sucre caramélise trop et prend une teinte trop foncée. Le geste du professionnel consiste ensuite à décoller les tuiles de la feuille de silicone juste au bon moment et à les placer dans une «cheneau» (*ndlr: une plaque avec plusieurs tuyaux de plastique dur coupés en deux, fabriquée par le patron!*) pour leur donner leur forme définitive. Ces messieurs laissent ensuite

aux vendeuses la délicate tâche d'emballer la précieuse sucrerie dans des boîtes de dix pièces (environ 6 francs).

«Avant le concours, on en fabriquait environ deux fois par mois, maintenant c'est deux fois par semaine, s'amuse Pascal Clément en dégustant une miette de tuile. Ça reste un produit de luxe qu'on aime amener quand on est invité à manger. Mais attention à ne pas arriver à destination avec un paquet de miettes!»