



ADRIEN SALAVERT (LES BELLES PERDRIX, SAINT-ÉMILION)

La discrétion au service du goût



« *Mon objectif, c'est de replonger les gens
dans leurs souvenirs d'enfance.* »

Avec ses 6 500 abonnés Instagram, Adrien Salavert fait partie de ces chefs pâtissiers peu médiatisés, loin des caméras et des réseaux affolés. Une discrétion revendiquée qui lui permet de concentrer toute son énergie sur l'essentiel : des desserts d'une précision rare, capables de réveiller les souvenirs les plus enfouis.

Par Gilbert Pytel – Photos: Bernhard Winkelmann

A 36 ans, Adrien Salavert appartient à cette génération de pâtissiers qui avancent sans tapage, convaincus que la sincérité d'un dessert vaut mieux que 1 000 stories. Rien, dans son parcours, ne semble s'être déroulé selon les chemins tracés. Longtemps, le jeune homme se rêve boulanger, se passionne pour les chiffres, décroche un bac scientifique, puis un DUT et une licence en ressources humaines. Un cursus méthodique, cartésien — deux adjectifs qu'il revendique toujours —, qui finira pourtant par nourrir sa pâtisserie. Pendant ses stages, qu'il s'arrange pour effectuer dans des ateliers sucrés plutôt que dans des bureaux, l'évidence s'impose : son avenir se joue derrière un marbre plutôt qu'un ordinateur. « Je ne regrette pas d'avoir suivi un autre chemin avant, confie-t-il. Cette rigueur scientifique structure encore aujourd'hui ma manière de créer : poser, réfléchir, mesurer, comprendre. » Une façon de travailler qui imprime profondément

son style : des desserts épurés, précis, lisibles, où rien n'est laissé au hasard. Le déclic définitif survient après sa licence au Canada, pays dont il retient la liberté de ton, un management « basé sur la confiance » et une relation hiérarchique plus horizontale qu'en France. De retour, il s'inscrit en reconversion au CAP pâtissier à l'INBP et rencontre Sébastien Odet, formateur exigeant qui lui transmet le goût de l'effort, du dépassement, de la maîtrise. S'ensuivent le CAP chocolatier-confiseur, passé en candidat libre, puis les premiers postes : Les Airelles à Ambert, où il découvre le chocolat, puis l'Intercontinental Bordeaux où, en quatre ans, il gravit les échelons jusqu'à devenir sous-chef. C'est là que le chef comprend que la diversité est sa matrice. « Chaque jour était différent, raconte-t-il. Banquets, bar, terrasse, restaurant gastronomique... Cette variété m'a construit. » Une construction qu'il affine encore auprès de Stéphane Carrade au Skiff Club, puis au sein de



Repères

Restaurant Les Belles Perdrix
Château Troplong Mondot, 1 Mondot
33330 Saint-Émilion

- 5 desserts à la carte
- 40 couverts
- 5 personnes dans l'équipe de pâtisserie
- 200 € Ticket moyen

l'exigeant palace La Réserve à Paris, expérience marquante tant par la précision du geste que par la nécessité de répondre à une clientèle « *extrêmement exigeante* ». Le rythme est éprouvant, mais il y apprend l'urgence, la netteté des goûts et la finesse des équilibres.

UNE PÂTISSERIE D'ÉPURE NOURRIE PAR LE TERROIR DE SAINT-ÉMILION

Depuis 2021, Adrien Salavert est installé au sommet du vignoble de Saint-Émilion, à Troplong Mondot, où il dirige la pâtisserie du restaurant étoilé Les Belles Perdrix aux côtés du chef cuisinier David Charrier. Un retour aux sources — la Gironde n'est jamais loin — et un choix de vie assumé : nature, rigueur et temporalité apaisée. Loin des palaces parisiens, l'horizon se compose désormais de vignes, d'herbes fraîches, de marchés de producteurs et d'un potager autonome qui rythme les créations. Dans une brigade réduite — trois pâtissiers et deux apprentis — le chef occupe chaque poste, du pain maison au pré-dessert, des confitures jusqu'à l'épicerie sucrée. Neuf services par semaine, du mardi soir au samedi soir, et le reste du temps passé sur les routes de Dordogne, à la rencontre des producteurs. Le lait vient d'une ferme voisine, la crème aussi, le miel est récolté à quelques kilomètres, et le safran provient directement d'un exploitant avec lequel il partage les mêmes valeurs humaines. « *La qualité d'un produit, aussi remarquable soit-elle, n'a de sens pour moi que si je comprends la démarche de la personne qui l'a conçu* », souligne-t-il. Dans l'assiette, son style apparaît immédiatement : peu sucré, net, ancré dans le produit, avec une porosité assumée entre la cuisine et la pâtisserie. Tomate, topinam-

bour, orties, herbes du potager : autant d'ingrédients qui, chez lui, glissent des plats salés aux desserts sans rupture. Les formes aussi s'inspirent des chefs cuisiniers, dans une synergie qui fait la singularité des Belles Perdrix. Parmi ses créations, une raviole de rhubarbe attire particulièrement l'attention. Un pré-dessert pensé comme un pont entre deux mondes : crème épaisse, fromage blanc, rhubarbe travaillée à moins de 60 °C pour conserver son rouge éclatant. Un geste minutieux, presque scientifique, qui résume son approche : pureté, cohérence et gourmandise. Le chef revendique une volonté d'épure : enlever plutôt qu'ajouter, comme le lui a enseigné Stéphane Carrade. « *La technique et la démonstration, c'est pour les concours, pas pour le restaurant* », se plaît-il à répéter. Une philosophie qui résonne avec son rapport au visuel : embellir, oui, mais jamais au détriment du goût. « *Opposer le beau et le bon n'a aucun sens*, insiste-t-il. *Les clients mangent d'abord avec les yeux. À nous de leur proposer ensuite un vrai plaisir.* » Manager discret mais fédérateur, Adrien Salavert prône l'équilibre comme moteur de créativité — rare discours dans un métier où la cadence écrase souvent l'invention. « *Quand l'équipe est en forme, la création suit.* » Ici, pas d'ego, pas de tension entre cuisine, salle et pâtisserie : des réunions interservices mensuelles, de la confiance, et une politique RH simple mais ferme, héritée de ses années d'études : reconnaître la valeur du travail fourni, garantir les fêtes de fin d'année et deux semaines de congé en août, assurer le mieux possible une qualité de vie qui fidélise les talents. Dans ce cadre apaisé, la création devient fluide. Les desserts s'orientent vers moins de sucre, plus de fibres naturelles, même si le chef

reste prudent : « *Tout est une question de dosage.* » La pâtisserie de demain, selon lui, tendra vers plus de pureté, de lisibilité, et un chef pâtissier occupant une place toujours plus essentielle au sein des brigades gastronomiques.

UN PARCOURS MAÎTRISÉ ET DES PROJETS À VENIR

Aujourd'hui, le chef pâtissier concentre son énergie sur un objectif clair : faire progresser Les Belles Perdrix vers une seconde étoile Michelin. Une ambition qu'il nourrit avec la même discrétion qui caractérise sa carrière, en s'appuyant sur une lecture précise du produit, un travail d'équipe fondé sur la confiance et une ligne gustative de plus en plus affirmée. Les reconnaissances telles que les sélections « *Passion Dessert* » du *Guide Michelin* en 2020 puis en 2022 l'ont touché — surtout parce qu'elles valorisent le travail collectif. Pour lui, la lumière n'a de sens que si elle éclaire aussi ceux qui l'entourent. Les réseaux sociaux, en revanche, restent un exercice contraint. « *Aujourd'hui, montrer ses créations, c'est presque un métier à part entière. Je ne sais pas le faire.* » Il s'y astreint, malgré tout, « *pour l'équipe* », mais refuse d'y chercher une quelconque validation. Le cœur de son métier se situe ailleurs : dans l'émotion d'un souvenir d'enfance, dans la recherche d'un juste équilibre, dans cette volonté de relier les saveurs à une mémoire intime et partagée. Sa pâtisserie, il la définit comme simple, épurée, peu sucrée, gourmande, tournée vers l'essentiel : faire plaisir. « *Mon objectif, c'est de replonger les gens dans leurs souvenirs d'enfance.* » Une ambition modeste en apparence, mais qui touche à la zone la plus sensible du goût : la mémoire. ●



Boulangerie-pâtisserie La Petite Perdrix

Ouverte en octobre 2024, La Petite Perdrix est née d'une association entre les Belles Perdrix de Troplong Mondot et la famille Banton-Lauret. Un clin d'œil évident au restaurant étoilé, mais avec une vocation différente : apporter au quotidien le savoir-faire du restaurant gastronomique à l'échelle d'une boulangerie de proximité. Sous la supervision d'Adrien Salavert et de David Charrier, on y trouve huit pains au levain, tous élaborés avec des farines locales, des viennoiseries classiques, des gâteaux de voyage (cakes, cannelés, brownies, madeleines, cookies), ainsi qu'une gamme de sept à dix pâtisseries simples et réconfortantes : paris-brest, tartelettes de saison, entremets chocolat-noisette, fleur citron... Le best-seller reste un flan infusé à la vanille pendant 24 h. À l'heure du déjeuner, l'offre salée rencontre un succès fulgurant : sandwiches, burgers, hot-dogs, paninis, croque-monsieur, sans oublier des desserts adaptés — mousse au chocolat, yaourts... L'ambition est claire : une politique tarifaire très serrée, car « une boulangerie n'est pas une bijouterie ». L'objectif : pouvoir y venir tous les jours, sans se ruiner.

6, place Bouqueyre, 33330 Saint-Émilion

Les trois desserts à la carte



RAVIOLE DE RHUBARBE

« Cette raviole de rhubarbe est garnie d'une crème foisonnée mêlée à un fromage blanc fermier, issu d'une exploitation voisine, accompagnée d'un sorbet aux herbes du potager et nappée d'un bouillon de rhubarbe délicatement épicé. Pensé comme un pré-dessert, ce plat opère une transition naturelle entre la cuisine et la pâtisserie. Il joue sur la fraîcheur et l'acidité de la rhubarbe, l'élégance d'une raviole assaisonnée par un jus d'extraction, et la gourmandise apportée par la douceur lactée du fromage blanc. »



LA TOMATE

« Ce pré-dessert s'inspire librement de l'esprit du "trou périgourdin" — ici réinterprété en un "trou potager", sans alcool, afin de séduire le plus grand nombre. Les premières tomates de saison sont délicatement imprégnées d'une eau de tomate vanillée, puis garnies d'une brunoise de rhubarbe, de framboises en pickles et de framboises fraîches. L'ensemble est accompagné d'un sorbet aux orties. L'assiette, résolument fraîche et végétale, est servie avec une composition liquide à base de pulpe de tomate et de vinaigre de framboise, apportant vivacité et tension. »



CHOCOLAT, NOISETTE ET CAVIAR

« Un chocolat grand cru pure origine Venezuela est associé à des noisettes du Lot-et-Garonne caramélisées et à un caviar primeur de la maison Sturia. Ce caviar très jeune se distingue par son grain ferme, sa salinité fine et ses notes délicatement iodées. Le dessert intègre une glace au lait de noisette, dissimulée au cœur de la composition, qui vient rafraîchir le caviar au moment de la dégustation. En bouche, le sel naturel du caviar exalte l'amertume du chocolat et la rondeur de la noisette, créant un équilibre subtil entre intensité, fraîcheur et gourmandise. »