

PAPILLES

Patricia KHODER

« Je n'ai aucun problème à partager mes recettes. C'est la seule façon, je pense, de progresser et de trouver de nouvelles idées. Je ne comprends pas les personnes qui s'accrochent à ce qu'elles ont en les préservant jalousement. Elles restent figées dans le temps, oublient leur créativité et n'améliorent pas leurs produits. » Charles Azar, un des chefs pâtisseries les plus cotés au Liban, annonce d'emblée la couleur. C'est que cet homme est un bûcheur talentueux, amoureux du sucre sous toutes ses formes. Il aime relever les défis en toute discrétion, non pas en se comparant aux autres, mais en allant de l'avant et toujours plus loin.

Charles Azar est un passionné de pâtisserie. La première recette qu'il a tentée, encore adolescent, était celle des éclairs. « Mon père avait acheté une série de livres réunis sous le titre *L'école de cuisine*. J'ai essayé de confectionner des éclairs. Cela n'a pas réussi au début. Puis j'ai répété la recette à plusieurs reprises jusqu'à obtenir un bon résultat. Ce n'est que trois ans plus tard, quand j'ai entamé mes études à l'École hôtelière, que j'ai su que c'était l'une des recettes les plus difficiles à réussir de la pâtisserie française. J'étais fier de moi », raconte-t-il.

C'est certes sa persévérance, additionnée à son talent et sa gentillesse, qui l'ont mené là où il est actuellement, au Liban et à l'étranger. Et son palmarès : avec son équipe libanaise, il est classé cinquième à la prestigieuse Coupe du monde 2005 de pâtisserie qui se déroule chaque deux ans à Lyon et qui est l'équivalent du Bocuse d'or, le concours mondial de la cuisine. Huit médailles d'or dans le cadre de Horeca, six médailles d'argent et cinq de bronze. Il est également fier de rappeler qu'il fut le premier chef pâtissier libanais à travailler dans des hôtels cinq étoiles au Liban, après la fin de la guerre civile et avec le début de la reconstruction de Beyrouth, à l'époque où les hôtels qui se reconstruisaient ou se construisaient privilégiaient des chefs européens. C'est ainsi qu'il a enchaîné des postes au Vendôme, au Phoenicia, au Metropolitan et au Four Seasons, jusqu'en 2014, lorsqu'il décide d'ouvrir sa propre boîte de consulting, de recherche et de développement en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glace. Il met aussi en place une glacerie, baptisée « Le Flocon » où il utilise les meilleurs produits donnant libre cours à son imagination.

Ce « chef du sucré » confectionne

Charles Azar, l'amour du sucre



Des desserts à la fois beaux et bons.



Charles Azar, un chef doux et « sucré ». Photos DR

ses tartes glacées aux fraises ou au citron, remplaçant les fruits et la crème par de la glace. Il prépare des desserts traditionnels arabes et remplace la fleur de lait (achta) par de la glace. Depuis un an, il confectionne pour Pâques des maamouls glacés : des desserts en coupe un peu semblables au vacherin glacé, mais où l'on découvre des parfums d'Orient. La coupe est composée notamment d'une glace à la gomme arabique, de maamoul aux dattes, aux amandes ou aux pistaches nappées de *natef*, cette

crème arabe à base de blanc d'œuf et de sucre. Sa glacerie inaugurée il y a presque deux ans à Antélias a connu un franc succès. Une nouvelle branche vient d'ouvrir ses portes à l'avenue de l'Indépendance à Achrafieh. Ses produits sont également en vente dans les restaurants de l'Aéroport international de Rafic Hariri.

Formé à l'École de technique supérieure de Dekouané, Charles Azar en est sorti avec un diplôme d'hôtellerie et un diplôme de gestion d'hôtels et de restaurants. Il part ensuite

pour un an en France pour suivre des cours à l'école de gastronomie Lenôtre.

Discret et médiatisé

Cette formation lui a enseigné la discipline et la précision, deux qualités qui, selon lui, « permettent d'obtenir un bon produit. Le travail d'un pâtissier est comparable à celui d'un alchimiste ». « Malheureusement, cela manque terriblement au Liban, où plus d'un pensent que l'on peut notamment interchanger des produits ou modifier les quantités sans que la qualité du produit fini en souffre », poursuit-il. Charles Azar est responsable de la section pâtisserie de la branche hôtellerie de l'Institut de gestion des entreprises de l'Université Saint-Joseph. Il est également le président de l'Académie nationale de cuisine, Liban, Moyen-Orient et pays du Golfe. « Plus j'assume des responsabilités, plus mes recettes connaissent du succès, plus je sens que je n'ai pas droit à l'erreur. Je me mets au défi au quotidien. Je dois toujours être à la hauteur de ce que j'ai déjà fait et aller encore de l'avant. Je sais que le jour où je dormirai sur mes lauriers je commencerai à perdre, inéluctablement », explique-t-il.

Charles Azar n'arrête pas de travailler, fait de la télévision dans des émissions diffusées sur MTV, traite avec des clients au Liban et dans le monde arabe. Il reste cependant humble, conscient de ses qualités et de ses points faibles. « Je n'aime pas la gestion au quotidien, c'est pour cela que je compte sur une équipe. J'aime être derrière les fourneaux, créer, tenter de nouvelles recettes. »

Son dessert de prédilection ? « Le mille-feuille ! C'est un bonheur. On y trouve toutes les textures, la crème onctueuse et la pâte croustillante. Un régal », dit-il, dans un sourire, en soulignant : « J'ai un palais très sensible, je suis incapable de manger un plat qui n'est pas bon. Je tiens cela de mon père. Dans ma famille pourtant, personne n'était un cuisinier hors normes, mais nous savons apprécier la bonne cuisine. »

Il révèle aussi que lors de ses longues années de scoutisme, c'était lui qui se chargeait de la cuisine durant les camps. « Pour dresser les tentes ou monter la garde, je prenais la fuite ! Mais quand il s'agissait de faire la cuisine, je me portais volontaire, même si nous étions 100. Je préparais des pâtes ou des omelettes au hot dog et jamais personne ne s'est plaint », dit-il. Aujourd'hui, Charles Azar compte parmi ses clients les plus grands hôtels et restaurants de Beyrouth.