



CAMILLE ODERMATT La discrète

La jeune cheffe pâtissière de L'Atelier des Augustins l'avoue sans détour, elle aime la pâtisserie, et aurait difficilement pu exercer un autre métier. D'ailleurs, dès ses études à l'école Ferrandi à Paris, elle a opté pour une année de spécialisation en pâtisserie. Si elle fait son alternance en boutique (et non en restaurant) à Paris, ses premières armes, elle les fera loin de l'Hexagone : en Nouvelle-Zélande.

Là-bas, elle rencontre un Néozélandais qui veut ouvrir une boulangerie-pâtisserie « haute couture », La Petite Fourchette. Le projet la tente et elle commence à fabriquer les standards de la pâtisserie française : madeleines, macarons, éclairs sur lesquels on lui demande de mettre de la poudre d'argent... Un exercice de style. Mais la Lyonnaise a envie de revenir sur ses terres, et cherche cette fois à travailler dans la restauration à Lyon.

À ce moment-là, le chef Nicolas Guilloton de L'Atelier des Augustins cherche une pâtissière, et elle débute en août 2018. Au près du chef, elle apprend l'art de déstructurer ses créations, de concentrer tous les goûts, et découvre la palette gustative avec laquelle le chef, alsacien d'origine, qui a roulé sa bosse quelques années au Mali, aime s'amuser : poivres, épices ou bissap (fleur d'hibiscus)... Curieuse, elle jongle avec ces saveurs d'ailleurs. Elle infuse des feuilles de figuier, de reines-des-prés ou de benoîte urbaine (herbe sauvage) pour parfumer un sorbet ou une crème montée, et n'hésite plus à affirmer son identité. En ce moment à la carte, elle mêle la pistache, la poire et le rooibos, le chocolat, la cannelle et le citron, et bientôt le chocolat, le thé fumé et le marron. Des associations élégantes, gourmandes, et jamais attendues.



Chocolat, estragon, pastis.

L'Atelier des Augustins

11 rue des Augustins, Lyon 1^{er}.

0472008801.