



Keiko Nagae of the restaurant at the Hotel Lancaster, Paris (top right) and her caramel soufflé with mandarine jelly (top left).
Masami Waki of Le Club Chasse et Pêche, Montreal (bottom left) and her Harem (baklava with pear and honey ice cream, bottom right).
Keiko Nagae, du restaurant de l'Hôtel Lancaster, à Paris (en haut, à droite), et son soufflé au caramel et sa gelée de mandarine (en haut, à gauche).
Masami Waki, du Club Chasse et Pêche, à Montréal (en bas, à gauche), et son baklava avec poire et sa crème glacée au miel (en bas, à droite).

...How Sweet It Is

Japanese women are the saviours of French pastry, a calling where they're finding their own salvation, too.

By / Par Alan Richman

Photos by / de Vilma Pimenoff and / et de Louise Savoie

I walked into a Montreal patisserie and headed straight for the display of pastries under glass. Peering hungrily at them had become a daily ritual. Suddenly, in a defining moment, I realized the éclairs and the tartes au fromage I was looking at were the same ones I'd been looking at for days. They were probably sick of looking at me too.

That's when I understood that French pastry was in crisis, and I had to do something about it. That's a big job for somebody who can't even figure out if there's a difference between a mille feuille and a napoleon.

Pâtisseries, cornerstones of a blissfully overstuffed life, have lost their way. The classic pastries in these once-revered shops now remain on sale for two or three days, and they invariably taste old and leaden. They've become the black holes of baking.

My newfound disillusionment has done nothing to diminish my appetite for pastry. It has simply made my quest for satisfaction more challenging. Pastries, you see, have to fulfill certain requirements. They must taste as good as you remember them. You must eat every morsel, even if you had every intention of taking only one or two cautious bites. And you must ask yourself how you can get to that last dab of crème pâtissière without making a fool of yourself by licking your plate. I began a search for such pastries, eating unceasingly, avoiding only those dispensed from vending machines.

One day, I found the answer. On a Paris trip where I dined in 14 Michelin-starred restaurants – five of them with three stars – I concluded that the best pastries by far were at the restaurant of the Hotel Lancaster, where the pastry chef is Keiko Nagae, 32, a Japanese woman. When I ate the crunchy, buttery, faintly caramelized sugar tart with green apples, I knew I had reached the epicentre of the sugar tart world. Very soon I was aware that the only desirable place to eat French pastries was in restaurants, where they are always freshly made, and that the pastries I liked best were prepared by Japanese women.

I was shocked, because neither cream nor butter is part of the Japanese diet. It was as though I had suddenly learned that the best professional basketball players in the United States were coming from places like China, Germany or Canada. Oh, wait. They are. →→

Becs sucrés

S'il est vrai que des Japonaises sont en train de sauver la pâtisserie française, celle-ci le leur rend bien.

Je suis entré dans une pâtisserie de Montréal et suis allé tout droit vers le comptoir vitré poser sur son contenu un regard plein de convoitise. C'était devenu un rituel quotidien. Soudain, dans un moment d'épiphanie, j'ai vu que les éclairs et les tartes au fromage que je regardais étaient les mêmes depuis quelques jours et qu'eux aussi devaient en avoir assez de me voir.

J'ai alors compris que la pâtisserie française était en pleine crise, et que je devais faire quelque chose. Programme immense pour quelqu'un qui arrive à peine à faire la distinction entre une viennoiserie et une danoise.

La pâtisserie, pierre angulaire d'une vie de goinfre heureux, a perdu le cap. Les pâtisseries classiques pour lesquelles, hier encore, on aurait fait des bassesses, restent aujourd'hui deux ou trois jours en vitrine, et goûtent invariablement le vieux et le rassis. Elles sont devenues les trous noirs de la haute cuisine.

Tout désillusionné que je sois, je n'en ai pas perdu pour autant mon appétit. Ma quête de satisfaction est simplement devenue plus complexe. Car la pâtisserie, voyez-vous, doit répondre à certains critères. Son goût doit être aussi délectable que dans le souvenir que l'on en garde. Il faut la consommer jusqu'à la dernière miette, même si l'on s'était promis de n'en prendre qu'une ou deux bouchées. Et il faut se demander comment récupérer la dernière trace de crème pâtissière sans s'abaisser à lécher l'assiette. Je me suis mis en quête d'une telle pâtisserie, goûtant à tout sauf aux horreurs que l'on vend en distributrices.

Un jour, j'ai trouvé. Au cours d'un voyage à Paris où j'ai fait la tournée de 14 restaurants étoilés par Michelin (dont cinq étaient des trois étoiles), j'ai constaté que les meilleures pâtisseries étaient de loin celles du restaurant de l'Hôtel Lancaster, dont la chef pâtissière est Keiko Nagae, une Japonaise âgée de 32 ans. Quand j'ai découvert sa tartelette aux pommes vertes, croustillante, au goût de beurre et de sucre à peine caramélisé, j'ai su que j'avais atteint l'épicentre de l'univers de la tartelette sucrée. J'ai alors compris que les restaurants sont le seul endroit où la pâtisserie française est digne d'être consommée, car elle y est toujours fraîche, et que les pâtisseries les meilleures sont faites par des Japonaises.

Le beurre et la crème ne faisant pas partie de la cuisine japonaise, j'en suis resté baba. C'est comme si on m'apprenait tout à coup que les meilleurs joueurs de basket professionnel des États-Unis venaient de Chine, d'Allemagne ou du Canada. Mais au fait, c'est le cas! →

→→ I don't pretend to be an authority on Japanese culture, perhaps because I've never visited Japan. The way I understand it, Japanese women have one role in life: staying home. There they are occasionally permitted to nibble on Japanese pastries, which consist of sweetened bean paste moulded into agreeable shapes. No butter. No cream. No air. No wonder these women are bored. If they do attempt to flee such a life and pursue a career, they are sacked at the first sign of disruptive behaviour, such as requesting maternity leave.

Still, the lifestyle of the typical Japanese female, which consists primarily of quietly arranging flowers, is perfect schooling for the position of pastry chef, an exacting and solitary job that requires endurance, fortitude and exquisite taste. Japanese women are now in rebellion, seeking meaningful lives, and in French pastry they have found the perfect outlet.

Eight or 10 years ago, the word "pâtissier" was not even part of the Japanese vernacular, and now Japanese women are mesmerized by barbarian sweets, as European desserts were once called. Having been exposed to butter and cream, they are taking to it the way North Americans took to sushi, with undomesticated enthusiasm. Says Nagae, "Generally, a lot of Japanese people are passionate, patient and meticulous. With French pastry, if you make 10 pieces of cake, every one should be exactly the same. To do that, you have to be patient and a perfectionist. This is me."

I have tried French pastries prepared by Japanese men, and I have found them less interesting than those prepared by Japanese women. What the men tend to do is add a little green tea flavouring to their pastry cream or sprinkle a few black sesame seeds where they have not been seen before. Then they await the acclaim they believe is their due. They seem to possess less creativity than Japanese women. I cannot complain about their attention to detail, although it seems that Japanese women can.

"Women have a more gentle touch and are more precise than men," says Masami Waki, 34, pastry chef at the Montreal restaurant Le Club Chasse et Pêche. "For a woman, 10 grams is 10 grams. For a man, sometimes 10 grams is 12."

A day later, she tells me she has been unduly harsh, that in reality precision is determined by personality, not sex. I take note. Then she adds, "Go into a guy's apartment or a woman's apartment. Which is cleaner? I still think pastry is more feminine than masculine."

In the tranquil garden of the Lancaster, at a table not far from where water trickles over smooth stones, Nagae takes her clipboard – a chef's indispensable tool – and turns it sideways. She demonstrates how the sheet of paper clipped to the top can open and close like a door. "So many women want to be chefs in Japan," she says, "but the door is not open for them."

First she mentions the position of sushi chef. She leaves her "door" closed flat against the clipboard. "I have never seen a Japanese woman doing sushi

→ Je ne prétends pas être une autorité en matière de culture japonaise, entre autres parce que je ne suis jamais allé au Japon. Dans mon esprit, une femme japonaise n'a qu'une fonction dans la vie : rester à la maison. Là, elle est occasionnellement autorisée à grignoter une pâtisserie japonaise faite d'une pâte de haricots sucrés moulée en formes diverses. Pas de beurre. Pas de crème. Pas d'air. Forcément, les pauvres, elles s'ennuient. Et si elles cherchent à s'échapper en exerçant une carrière, on les flanque à la porte au premier geste subversif, comme celui de demander un congé de maternité.

Toutefois, le mode de vie de la Japonaise type, qui consiste pour l'essentiel à réaliser discrètement de beaux arrangements floraux, est l'école idéale pour un chef pâtissier, dont le travail est rigoureux et solitaire et exige de l'endurance, de la force morale et un goût exquis. Les Japonaises sont aujourd'hui sur le pied de guerre, elles sont en quête d'une vie mieux remplie, et l'univers de la pâtisserie française est pour elles le débouché tout trouvé.

Il y a huit ou dix ans, le mot « pâtisserie » ne faisait pas partie du vocabulaire japonais, mais aujourd'hui, les Japonaises sont tout à fait conquises par les « desserts barbares », comme on appelait autrefois les desserts européens. Ayant découvert le beurre et la crème, elles les ont adoptés comme les Nord-Américains ont adopté le sushi : avec un enthousiasme débordant. « Les Japonais, dit Nagae, sont des êtres passionnés, patients et méticuleux. En pâtisserie française, quand on fait 10 gâteaux, il faut qu'ils soient absolument identiques. Pour ça, il faut être patient et perfectionniste. Et c'est ce que je suis. »

J'ai goûté des pâtisseries françaises préparées par des hommes japonais, et je les ai trouvées moins intéressantes que celles des femmes. Les hommes ont tendance à ajouter un peu de thé vert à leur crème pâtissière ou à saupoudrer du sésame noir là où on n'en a jamais vu. Puis ils attendent les éloges auxquels ils estiment avoir droit. Ils semblent avoir moins de créativité que les femmes. À mes yeux, leur souci du détail ne pose pas problème, mais



Waki's Komorebi (chestnut pie with maple ice cream)
Le Komorebi de Waki (tarte aux marrons et crème glacée à l'érable)

les Japonaises, elles, voient les choses autrement.

« Les femmes ont la touche plus légère et sont plus précises que les hommes, dit Masami Waki, 34 ans, chef pâtissière au restaurant montréalais Le Club Chasse et Pêche. Pour une femme, 10 g, c'est 10 g, alors que pour un homme, 10 g, c'est parfois 12. »

Le lendemain, elle me dit qu'elle a peut-être été un peu trop dure et qu'en réalité, la précision est une question de personnalité, pas de sexe. J'en prends bonne note. Puis elle ajoute : « Allez dans l'appartement d'un homme ou d'une femme. Lequel sera le plus propre ? Je pense toujours que la pâtisserie est une activité plus féminine que masculine. »

Dans le paisible jardin du Lancaster, près de l'endroit où un filet d'eau coule sur des pierres polies, Nagae prend sa planchette à pince (outil indispensable pour un chef) et la place sur le côté. Elle me montre comment la feuille de papier retenue par la pince peut s'ouvrir et se fermer comme une porte. « Bien des femmes veulent devenir chefs au Japon, dit-elle, mais la porte ne s'ouvre pas pour elles. »

Il y a d'abord le domaine du sushi. Sa « porte » reste alors fermée, bien à plat sur

in a restaurant.” For Chinese cuisine, she takes the unclipped end of the paper and moves it a few centimetres from the board, denoting a door barely ajar. With each subsequent cuisine – Italian, Spanish, French – she moves the paper farther from the clipboard, signifying increasing opportunities. In addition to their appreciation of beauty and their striving for perfection, Japanese women have found another virtue in French pastry: They can enter the profession without encountering undue resistance.

Nagae was born in Tokyo to a restaurant family, and she says, “I was educated to go out from Japan, to know different cultures.” She completed law school, and when she decided not to practise, her family was supportive. She travelled in Europe for several years before settling on the pastry course at Le Cordon Bleu in Paris, again with family backing. “French pastry was always my passion,” she says. “It was an instant thing, when I was 10 years old. It was so gorgeous – fruits, chocolate. Japanese pastry is beans, just beans and sugar, so heavy, so clumsy. I think that for the Japanese, just the word “French” is like a dream – Chanel, Hermès. Even the high school girls have Hermès. For me, though, it was pastry.”

When I met Nagae, she was new to her job as pastry chef at the Lancaster, where the three-star chef Michel Troisgros consults. Not all of the desserts I tried were her own creations. Some were holdovers from the previous pastry chef. Others were from Troisgros. He says of Nagae, “She has ideas. I have ideas. She has technique. I don’t.” The only decidedly Japanese influence in Nagae’s desserts is yuzu, the tart citrus. “Yes, I am Japanese,” she says, “but I am a chef of French pastry. That does not mean it is necessary to use Japanese products.”

Waki, born in a small town near Osaka, studied Russian to prepare for a livelihood based on enhanced ties between Japan and the former Soviet Empire. On her first trip there, she realized closeness was far in the future and she had made an unfortunate career decision. She was barely in her 20s and already she despaired. “I knew I would be married to a salaryman, the kids would be in elementary school and because I wouldn’t have much to do, I’d stand in a supermarket doing a part-time cashier’s job.”

Suddenly motivated, she learned of a government exchange program between Japan and Canada that came with a one-year work permit, and off she went to Montreal, where she studied English and looked for a job to support herself. Because she was Japanese, an Italian restaurant on Boulevard Saint-Laurent hired her to work in its sushi section. If you have to ask what an Italian restaurant was doing with a sushi section, you never had the doubtful pleasure of dining in Montreal back then. “Everybody had pasta and sushi on the same table,” she says.

The owners later moved her to the pastry department of another restaurant, even though, she admits, “I knew nothing about pastry. Nothing. I didn’t know how to use gelatin. I couldn’t make crème anglaise.” She quickly took to it, relishing the exactitude, enthralled by the delicacy. “Women like cake more than men,” she says. “It’s details. It’s decorating too. It’s like playing with dolls, a new dress for Barbie.”

For women in Japan, it seems as though all successful employment →→

la planchette. « Je n’ai jamais vu une Japonaise préparer des sushis dans un restaurant. » Pour la cuisine chinoise, elle soulève de quelques centimètres le bout de la feuille non retenu par la pince, créant ainsi une porte légèrement entrouverte. Italienne, espagnole, française, à chaque nouvelle cuisine, elle relève sa feuille toujours un peu plus, illustrant des ouvertures plus nombreuses. Les Japonaises ont trouvé dans la pâtisserie française non seulement une appréciation de la beauté et de la rigueur, mais aussi une profession qui les accueille sans trop de résistance.

Nagae est née à Tokyo, dans une famille de restaurateurs. « On m’a appris à sortir du Japon, à découvrir d’autres cultures », assure-t-elle. Après avoir fait des études de droit, elle a décidé de ne pas pratiquer, et sa famille l’a soutenue. Toujours avec l’appui des siens, elle a voyagé en Europe quelques années avant d’opter pour le cours de pâtisserie du Cordon Bleu, à Paris. « La pâtisserie française, dit-elle, a toujours été ma passion. Ça été le coup de foudre, à 10 ans. C’était tellement beau, des fruits, du chocolat... Dans la pâtisserie japonaise, il n’y a que des fèves, toujours des fèves et du sucre, c’est si lourd, si rudimentaire. Je pense que, pour un Japonais, le simple mot “France” suffit à faire rêver: Chanel, Hermès. Même les adolescentes portent du Hermès. Mais pour moi, c’était la pâtisserie. »

Quand j’ai rencontré Nagae, elle était depuis peu chef pâtissière au Lancaster, où le chef Michel Troisgros est consultant. Les desserts que j’ai goûtés n’étaient pas tous d’elle. Certains avaient été créés par le chef précédent, d’autres par Troisgros. Il dit de Nagae: « Elle a des idées, j’ai des idées, elle a la technique, moi pas. » La seule influence japonaise décelable dans les desserts de Nagae est le yuzu, cet agrume au goût vif. « Oui, je suis Japonaise, dit-elle, mais je fais de la pâtisserie française. Ce n’est pas nécessaire d’utiliser des produits japonais. »

Waki, née dans une petite municipalité près d’Osaka, a étudié le russe et pensait gagner sa vie en tirant parti du rapprochement entre le Japon et l’ancien empire soviétique. À sa première visite en Russie, elle a compris que ce rap-

prochement n’était pas pour demain et a regretté son choix de carrière. Elle était dans la jeune vingtaine et déjà, c’était le désespoir. « J’allais épouser un petit salarié, les enfants iraient à l’école et, pour occuper mes temps libres, je travaillerais comme caissière au supermarché. »

Soudain motivée, elle a entendu parler d’un programme gouvernemental d’échange entre le Japon et le Canada qui donnait droit à un permis de travail d’un an. Elle est partie pour Montréal, où elle a appris l’anglais et a cherché du travail. Comme elle était Japonaise, un restaurant italien du boulevard Saint-Laurent l’a embauchée pour travailler dans sa section sushi. Si vous vous demandez ce que faisait une section sushi dans un restaurant italien, c’est que vous n’avez pas eu le plaisir douteux de manger à Montréal dans ces années-là. « Tout le monde, dit-elle, avait ses pâtes et ses sushis en même temps, sur la même table. »

Ses patrons l’affectent ensuite à la pâtisserie dans un autre restaurant malgré qu’elle n’y connaisse rien. « Rien. Je ne savais pas utiliser la gélatine. Je ne savais pas préparer une crème anglaise. » Mais elle s’y est vite plu, conquise par la précision, la délicatesse. « Les femmes aiment les gâteaux plus que les hommes, dit-elle. Pour les détails. La décoration. C’est comme jouer à la poupée, mettre une nouvelle robe à Barbie. »

Pour les femmes du Japon, les récits de succès professionnels conjuguent →

“Pâtissier” wasn’t even part of the Japanese vernacular, and now Japanese women are mesmerized by “barbarian sweets.”
« Pâtisserie » ne faisait pas partie du vocabulaire japonais, mais aujourd’hui les Japonaises sont conquises par les « desserts barbares ».

→→ stories are alike, with ambition and discontent intertwined. Usually, fathers enter into the story too. Nagae says of hers, “My father said that for me, I can do what I want to do. He always backed me up.” Waki’s experience was more conventional. She says that leaving home was difficult for her and her father was so unhappy that when she became a Canadian citizen, she kept the news from him for years. Still, he never stood in her way. “He doesn’t say no because he knows I don’t listen.”

Here’s another problem: Even at its best, French pastry is repetitive, much of it tasting the same. Nagae and Waki long to be creative, and both admit it isn’t easily done, not in the ritualized world in which they work.

Both are ingenious, and their minds work in different ways. Nagae loves severe geometric shapes. Waki’s desserts tend to flow freely. Nagae has little use for whimsical descriptions; her thin slice of chocolate with mint and cool flavours is called Thin Slice of Chocolate and Mint. Waki favours fanciful names such as Komorebi, or “sunlight through the leaves.” She believes in salesmanship. She understands that if customers aren’t lured into ordering desserts, restaurants like hers can’t afford such luxuries as pastry chefs – people who are always going up to the owner and asking for a new ice cream machine.

The Lancaster’s version of oeufs à la neige (whipped egg whites in vanilla custard) retains the lightness and loveliness of the classic while intensifying the flavours with maple syrup and toasted coconut. Nagae works with different textures and temperatures – almost impossible for a pastry shop. Her cappuccino is a composite of chocolate and black truffles that exemplifies what she does best – incorporate intense flavours in deceptively light packages. To eat her desserts is to marvel at their correctness.

Waki’s Komorebi is an outrageous assemblage of puff pastry, chestnut paste, cream of coconut, chestnut mousse, and maple syrup ice cream. Harem is baklava with poached pear and honey ice cream. The dish she calls Aventure has elements of a magic act in which cherry tomatoes acquire the sweetness and texture of plums. Casanova has three elements – sweetness, bitterness and spiciness – expressed as caramel, very dark chocolate and pepper. She calls her brilliant purée of green apples and thyme “my instant inspiration.”

Nagae, not quite a celebrity, concedes that she is already talked about favourably in Japan. Waki, still unknown, is pleased that she is finally talked about favourably in her family. “At first, my father was mad at me, but now I think he is proud of me,” she says. Not only are Japanese women the saviours of French pastry, French pastry is likely to be the saviour of Japanese women. ←

Write to us: letters@enroutemag.net

→ presque tous l’ambition et la déception. Généralement, le père est présent dans le tableau. Nagae dit du sien : « Mon père m’a dit que je pouvais faire à ma guise, qu’il me donnerait toujours son appui. » Mais Waki vient d’un milieu plus conventionnel. Partir de la maison a été dur pour elle et son père était si malheureux qu’elle lui a caché pendant longtemps le fait qu’elle était devenue citoyenne canadienne. Malgré tout, il ne lui a pas mis les bâtons dans les roues. « Il ne dit jamais non, parce qu’il sait que je n’écoute pas. »

Il y a un autre problème. Même à son meilleur, la pâtisserie française est répétitive et a presque toujours le même goût. Nagae et Waki aspirent à créer et reconnaissent toutes les deux que ce n’est pas facile dans l’univers ritualisé dans lequel elles travaillent.

Les deux ont l’esprit créateur, mais s’expriment différemment. Nagae aime les formes géométriques rigoureuses; à l’inverse, les desserts de Waki ont une belle folie. Nagae aime les noms descriptifs; sa fine tranche de chocolat à saveur de menthe s’appelle Fine tranche de chocolat à la menthe. Waki préfère les noms fantaisistes comme Komorebi, ou « soleil à travers les feuilles ». Elle comprend le principe de la mise en marché. Elle sait que si les clients ne sont pas incités à commander un dessert, un restaurant comme le sien ne pourra plus s’offrir le luxe d’un chef pâtissier: quelqu’un qui insiste pour que le patron achète une nouvelle machine à crème glacée.

Les oeufs à la neige du Lancaster ont toute la légèreté et la perfection de la version classique, mais la saveur est rehaussée de sirop d’érable et de noix de coco. Nagae travaille avec des textures et des températures variées, ce qui est presque impossible à faire ailleurs que dans un restaurant. Son cappuccino mélange le chocolat et la truffe noire et incarne à merveille ce qu’elle fait de mieux: incorporer des saveurs intenses dans des emballages étonnamment légers. Ses desserts sont de petits bijoux de perfection.

Le Komorebi de Waki est un incroyable assemblage de pâte feuilletée, de pâte d’amandes au coco, de mousse à la noisette et de glace à l’érable. Le Harem est un baklava avec poire pochée et glace au miel. Son Aventure est un tour de prestidigitation qui donne à une tomate cerise la douceur et la texture d’une prune. Son Casanova réunit le sucré, l’amer et l’épicé dans une composition de caramel, de chocolat très noir et de poivre. Elle dit de sa géniale purée de pommes vertes au thym qu’elle a été le fruit d’une « inspiration soudaine ».

Nagae, sans être encore une célébrité, reconnaît que l’on parle d’elle en bons termes au Japon. Waki, toujours inconnue, se réjouit de savoir que l’on parle d’elle en bons termes dans sa famille. « Au début, dit-elle, mon père était fâché contre moi, mais maintenant il est fier. » S’il est vrai que des Japonaises sont en train de sauver la pâtisserie française, la pâtisserie française semble bien leur rendre la politesse. ←

Vos commentaires: courrier@enroutemag.net



Guess who? (clockwise from top left): honey-crystallized apple with Calvados sabayon; iced nougat with cherry tomatoes; strata of chocolate and scotch whisky tea; brownie with marscapone cream and caramel sauce. Answers at right. Devinez la chef (dans le sens horaire): pommes confites au miel et sabayon de calvados; nougat glacé serti de tomates cerises; strates de chocolat et de thé au scotch; et carré au chocolat avec mascarpone et sauce au caramel.