

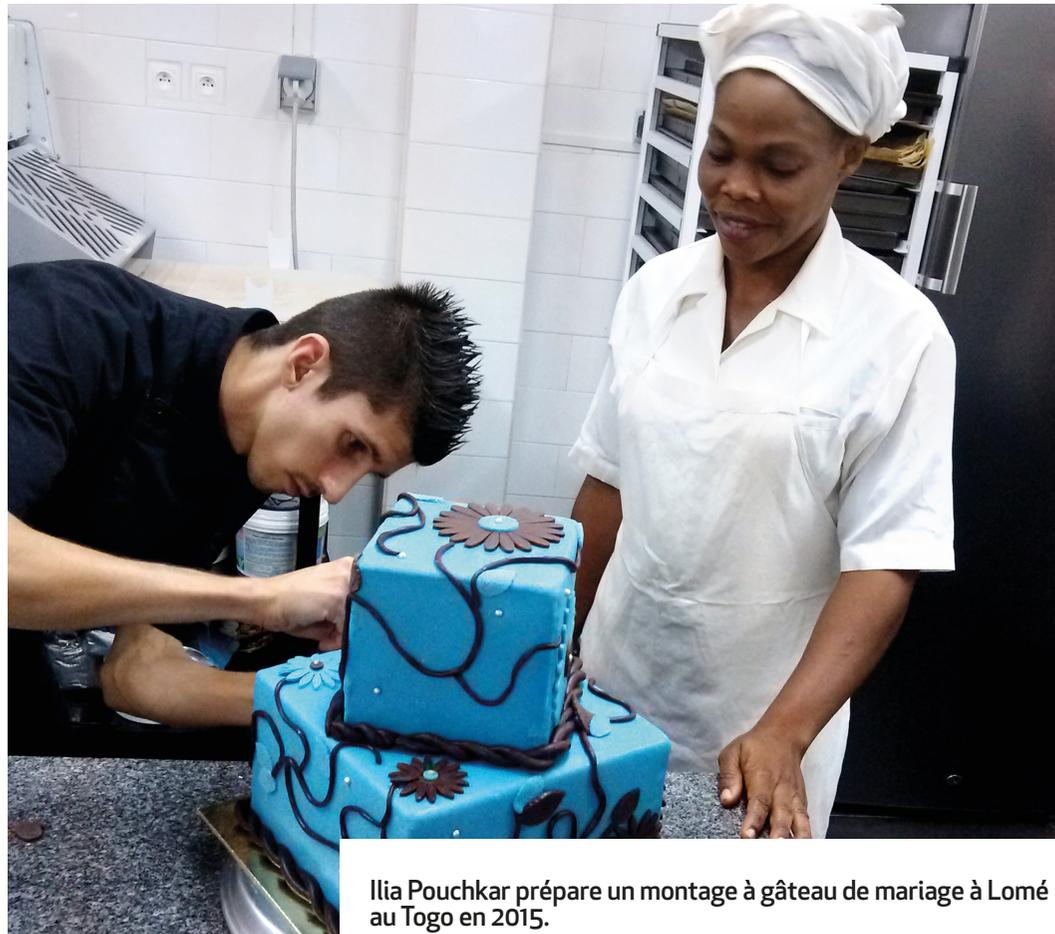
# Ilia fait des gâteaux à travers le monde

● Point  
● par  
● point

Depuis dix ans, le pâtissier Ilia Pouchkar parcourt le monde au gré de missions dans les hôtels de luxe, les restaurants et les boutiques. Ces expériences enrichissent sa créativité.

JEAN-BAPTISTE DEBERRY

« Je voyage juste partout dans le monde et j'ai juste à faire des gâteaux. Et c'est moi qui décide de la recette », sourit **Ilia Pouchkar**, 27 ans, pour résumer son parcours de pâtissier. Une aventure commencée par un stage de découverte alors élève au collège Les Célestins à Vichy. Le métier lui a plu. « La pâtisserie est un puzzle. Tout est relié. La difficulté est de tout maîtriser entre la viennoise-



Ilia Pouchkar prépare un montage à gâteau de mariage à Lomé au Togo en 2015.

rie, la chocolaterie, la glacerie, la pâtisserie fine et gastronomique. » Une maîtrise affinée à chaque voyage.

## ● « LE PATRON M'AVAIT OUBLIÉ »

Une fois son CAP obtenu au lycée de Brassac-les-Mines, Ilia décide de faire une saison sur la côte méditerranéenne. Puis il postule pour un poste dans une boulangerie-pâtisserie à Galway en Irlande pour une durée de 6 mois. « Le patron avait oublié que j'arrivais », se sou-

vient Ilia, qui ne parlait pas anglais et voyageait pour la première fois. Cela n'a en rien découragé le jeune homme. Bien au contraire.

## ● COURTES MISSIONS

Cela fait maintenant dix ans qu'Ilia saute d'avion en avion accompagné de ses fouets, moulés en silicone et autres douilles de pâtisserie. « J'ai toujours 60 kilos de matériel avec moi ».

Après six mois en Irlande, Ilia a passé quelques semaines à Vichy puis en République Tchèque avant de partir à Paris. « J'étais chez **Gérard Mulot**, une des références de la pâtisserie de la capitale. » Il officie ensuite dans le Var puis en Alsace et répond à une annonce pour l'Afrique. « Je suis parti à l'aventure pour un an et demi à Djibouti. » Le jeune pâtissier se rend dans un palace aux Seychelles, suit une formation en Belgique chez le pâtissier Quenoy. « Durant ces trois mois intenses où j'ai participé à la création d'une gamme de macarons et de petits gâteaux, j'ai de plus en plus acquis la maîtrise de ce métier. »

Ilia s'envole après pour Bahreïn, l'Azerbaïdjan, le Congo, la Ré-

publique du Congo, le Togo, l'Allemagne...

À ceux qui lui reprocheraient une instabilité, le pâtissier sans frontière répond : « Les courtes périodes permettent de m'éclater et de mettre en place mes idées. Ce choix m'offre encore plus de relations et m'ouvre davantage de portes au niveau professionnel à condition de bien faire son travail ».

## ● DE COMMIS À MANAGER

La pâtisserie internationale est « un petit cercle très fermé ». Ilia ajoute : « en parcourant mon CV, les personnes qui me recrutent voient les chefs et directeurs d'hôtel avec qui j'ai travaillé et le niveau d'exigence demandé. » Cependant, il faut toujours faire ses preuves. Comme au début de sa carrière. Engagé comme commis, les dirigeants lui lancent le pari de créer une carte de desserts pour la saison estivale, après le licenciement du pâtissier titulaire. Pari relevé. L'emploi suivant, il est embauché après la dégustation. Ilia apprend peu à peu à diriger une équipe. Et en 2015, il a géré 14 points de vente d'un centre commercial à

## Fier de représenter Vichy

Pour sa formation, Ilia a réalisé des stages d'apprentissage avec les pâtissiers de Vichy, **Cédric lafrati** et **Jean-Paul Bardet**. « Chez Monsieur lafrati, le travail est très rigoureux. C'est parfois difficile à accepter quand on est jeune. Avec Monsieur Bardet, j'ai appris la discipline. C'est un pâtissier qui partage ses recettes », indique Ilia. Il a aussi servi au Vichy Spa Les Célestins et à la Table de Marlène. « Je suis très fier d'avoir servi dans des belles enseignes de Vichy et de représenter ma ville. »

Bahreïn et une brigade de 27 personnes.

## ● LE CÉLÈBRE MILLE-FEUILLES FRANÇAIS

À travers les frontières, le mille-feuille reste la pâtisserie française la plus demandée à Ilia. « J'ai revisité la recette avec du nougat et de la framboise. », indique-t-il. Les voyages lui permettent de toujours découvrir un nouveau produit comme une poudre ou un fruit. Il a fait parler son talent en créant le dessert « passion africaine ». « C'est une mousse de chocolat blanc avec des fruits de la passion frais et de la mangue ainsi que de la noix de coco fraîche râpée. » Le pâtissier poursuit : « j'évite de mélanger trop de parfums. Trois ou quatre saveurs suffisent ».

## ● COMPRENDRE L'AUTRE

Ilia semble le plus attiré par le continent africain. Il sourit : « il faut vraiment avoir les nerfs solides ». La clé est : « se mettre à la place des employés et comprendre que s'ils sont en retard, c'est parce qu'ils ont marché plusieurs heures pour venir travailler. Il ne sert à rien à de les prendre de haut comme on peut le faire en tant qu'Européen. » D'ici quelques jours, Ilia repart au Sénégal. « J'y vais pour découvrir la société La Galette à Dakar avec la perspective de travailler au sein de cette compagnie au printemps et pour un an. » Le pâtissier ne pense pas encore à poser ses valises. « Peut-être à 45 ans. »



RECETTES EN LIGNE

Pour les fêtes de fin d'année, faites vos propres gâteaux et chocolats. Retrouvez sur notre site internet [www.lasemainedelallier.fr](http://www.lasemainedelallier.fr), la recette du caramel mou beurre salé au chocolat blanc d'Ilia Pouchkar. Et découvrez la recette des moelleux au chocolat.