

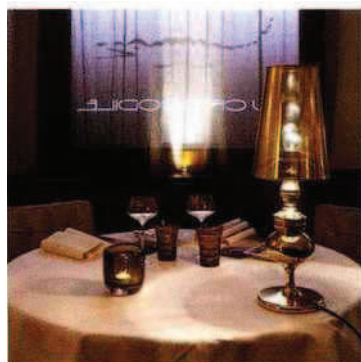
# Kevin Husser



## La pâtisserie de Kevin Husser

# Au Crocodile - Strasbourg

Le Crocodile et Philippe Bohrer ont accueilli en septembre dernier leur nouveau chef pâtissier en la personne de Kevin Husser formé à bonne école auprès de son père Dany Husser, un pâtissier bien connu à Guebwiller dans le Haut Rhin.



### Quatre générations de pâtissiers

Depuis son arrière-grand-père, quatre générations de pâtissiers se sont succédé. Charles, installé dès 1927 à Guebwiller, son fils Charles encore, Dany et enfin Kevin, le dernier pâtissier en date.

Ce dernier, embauché par son père en tant que chef pâtissier dans sa boutique, a pourtant décidé de rompre quelque peu avec la tradition familiale en allant voir du côté de la restauration et de ce Philippe Bohrer dont on dit décidément tant de bien à Strasbourg et dans toute l'Alsace. « J'ai voulu connaître autre chose, un autre style de pâtisserie » explique de façon très laconique notre jeune chef pâtissier.

### Adrénaline, mon amour

L'exercice peut se révéler périlleux, de passer sans ambages de la boutique au restaurant. Que nenni, nous répondra le pâtissier. Les heures, le travail ne sont pas si différents, ce qui change ce sont les cadences, et les cadences soutenues Kevin Husser aime ça, c'est même ce que précisément il recherchait en rejoignant la restauration. « En boutique le rythme peut être soutenu mais toujours linéaire. Ici nous avons la mise en place suivie d'un gros coup de bourre et cela me plaît énormément ! »

### Éclatez-vous !

Kevin Husser ne remie pas pour autant ses origines. « Mon père m'a tout appris, dit-il. Travailler de bon produits simplement sans trop les transformer et produire une pâtisserie bien faite, gourmande et surtout légère. » Arrivé en septembre au poste de chef, Kevin Husser supervise une brigade de quatre pâtissiers. Pour la carte des desserts, Philippe Bohrer et Ludovic Kientz son chef exécutif lui ont donné carte blanche. « Philippe Bohrer m'a demandé de m'éclater en pâtisserie, j'ai suivi ses conseils. »

### Toute une histoire...

À l'instar du chef et de l'ensemble de la brigade du Crocodile, Kevin Husser travaille dans un seul et unique objectif : accrocher une seconde étoile à la peau du Crocodile. « Je suis parvenu à une bonne maîtrise technique, dit-il. Ce qui est nouveau pour moi c'est la présentation, la mise en scène des desserts. Il faut raconter une belle histoire dans l'assiette... »

*Propos recueillis par Xavier Boisselet  
Reportage photos : Pascal Lattes  
Rédaction culinaire : Jean-Luc Denonain  
Accords vins & mets : Gilbert Mestrallet*

## Marron en jeux de texture et son cœur églantine

### Montage

Dans un tube en chocolat, déposer un disque de biscuit spéculos et garnir avec la mousse marron. Incruster un cœur d'églantine et bloquer au grand froid.

### Finition et présentation

Dresser un tube dans une assiette et le garnir avec des vermicelles de mousse marron. Disposer une quenelle de glace marron sur du biscuit spéculos émietté.

Décor : au choix.

### Vin conseillé

Rivesaltes 2007 - Domaine Boucabeille.

### Cœur églantine

**Ingrédients** environ 20 personnes

200 g Pulpe d'églantine  
40 g Sucre  
4 g Pectine

### Procédé

Porter les ingrédients cités à ébullition, mouler dans un tube de 5 cm de diamètre et de 7 cm de hauteur puis bloquer au grand froid.

### Biscuit spéculos

**Ingrédients** environ 20 personnes

200 g Beurre  
100 g Cassonade  
100 g Sucre muscovado  
60 g Sucre semoule  
10 g Cannelle  
50 g Œuf (soit 1)  
6 g Levure chimique  
40 g Farine  
15 g Lait  
2 g Sel

### Procédé

Sabler le beurre avec la cassonade, le sucre muscovado, le sucre semoule, la cannelle, l'œuf, la levure et la farine. Ajouter le lait avec le sel. Étaler sur plaque et cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ.

### Mousse marron

**Ingrédients** environ 20 personnes

40 g Crème de marron  
20 g Rhum  
4 Feuilles de gélatine trempées  
et pressées (soit 8 g)  
**Meringue italienne :**  
80 g Blancs d'œufs (soit 3)  
160 g Sucre cuit à 121 °C  
400 g Crème fouettée mousseuse

### Procédé

Mélanger la crème de marron avec le rhum. Incorporer la gélatine dans la meringue encore chaude, la mélanger avec la crème de marron puis ajouter la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

### Glace marron

**Ingrédients** environ 20 personnes

500 g Lait  
100 g Crème  
132 g Sucre (72 + 60)  
40 g Sucre inverti  
100 g Jaunes d'œufs (soit 5)  
3 g Stabilisateur  
12 g Glucose tamisé  
250 g Crème de marron

### Procédé

Porter le lait à ébullition avec la crème et 72 g de sucre et le sucre inverti. Blanchir les jaunes avec le sucre restant, le stabilisateur et le glucose atomisé, verser la première masse, cuire le tout à 83 °C, incorporer la crème de marron, tamiser puis maturer pendant 24 heures. Turbiner, réserver au grand froid.