

Pomme: la pâtisserie "parisienne" d'une jeune hongkongaise

En ouvrant sa pâtisserie – salon de thé en septembre 2009, Tracy Chow a réalisé son rêve d'adolescente et offre depuis aux gourmands hongkongais l'excellence de la tradition artisanale pâtissière "typiquement française".
Par Philippe Dova



Pomme

www.pomme.com.hk
11 Luard Road – Wanchai.



"J'ai toujours rêvé d'avoir ma propre pâtisserie. Après mes études universitaires au Canada et à Sidney et deux années de consulting en recrutement je me suis demandée si j'allais vraiment continuer dans cette voie ou suivre ma passion...

J'ai choisi de réaliser mon rêve!". Rien ne prédestinait Tracy Chow à devenir la première hongkongaise artisan pâtissière si ce n'est sa passion pour les gâteaux. Adolescente elle confectionne des cookies qu'elle partage avec ses amies collégiennes et occupe son temps libre à éplucher les livres de recettes et à cuisiner. "Je parlais déjà d'en faire mon métier, ma passion n'a fait que s'accroître en grandissant.", se souvient la jeune femme. Il y a quatre ans, elle décide de tout arrêter et postule auprès de la célèbre école parisienne "Le Cordon Bleu" pour suivre le cursus pâtisserie. "J'étais très fière que ma candidature soit acceptée et je suis partie m'installer à Paris pour apprendre vraiment mon métier". Après un an et demi d'apprentissage, son diplôme en poche, Tracy enchaîne avec six mois de stage pratique au sein du célèbre salon de thé de la rue de Rivoli "Angelina". C'est lors de ce stage de perfectionnement que l'idée de transposer le concept typiquement parisien du salon de thé à Hong-Kong lui vient. Tracy occupe son temps libre à observer et tester les spécialités des grandes maisons parisiennes et succombe au péché de gourmandise devant les macarons géants de Ladurée et Dalloyau. Elle quitte Paris, s'arrête à Tokyo pour faire un autre stage dans la pâtisserie française Fraoula du célèbre pâtissier japonais Sakurai puis rentre à Hong-Kong. Tout en cherchant un emplacement pour ouvrir son salon de thé, la jeune pâtissière cherche aussi le nom qu'elle va lui donner. "Je cherchais un nom français facile à prononcer et à mémoriser. J'ai toujours aimé faire des tartes aux pommes et pour moi c'est un fruit très français!". Le 20 septembre 2009, Tracy ouvre «Pomme» dans le quartier grouillant de Wanchai. "À Paris, j'aimais beaucoup l'ambiance très détendue des cafés et salons de thé. Ça n'existait pas à Hong-Kong. Ici tout le monde court tout le temps! J'ai souhaité que mes clients retrouvent, en entrant chez Pomme, l'ambiance détendue, calme,

l'élégance typiquement parisienne et qu'ils se sentent comme dans un salon de thé parisien." Élégance, sobriété, chansons françaises, objets rappelant l'univers culinaire et Paris font le charme de Pomme: la poignée de porte est un fouet de pâtissier en bronze, des dessins réalisés par un peintre montmartrois représentant des pâtisseries et restaurants parisiens décorent les murs. Le concept plait aux clients qui se pressent pour déguster les spécialités de la maison confectionnées chaque jour par Tracy dans son laboratoire au premier étage. "Je m'inspire des recettes existantes, j'ajoute mes idées et fait ma propre recette". Un large choix de gâteaux, tartes et viennoiseries est proposé, alliant plaisir des yeux et du palais à des prix très raisonnables. Certaines spécialités comme le Saint Honoré baptisé "Angelina", le fraiser "Fraoula", les tartes aux pommes, et la création originale très chocolatée de Tracy "Coco", sont plébiscitées par les gourmands, tout comme les mousses représentant des animaux font la joie des anniversaires des jeunes gourmets. "Mes clients sont essentiellement des habitants du quartier ou des personnes qui y travaillent. Nous avons aussi de nombreux touristes des hôtels voisins qui viennent prendre le petit-déjeuner, une salade le midi, un gâteau à l'heure du thé". Lors des fêtes de Noël, ses délicieuses bûches pâtissières connaissent un grand succès. L'ensemble de la gamme est disponible en pièces individuelles et en plusieurs tailles, à consommer sur place ou à commander et emporter.

"Je travaille sur des recettes de nouveaux gâteaux pour 2011. C'est vrai je ne m'arrête jamais, je veux vraiment faire mes preuves et prouver qu'une hongkongaise passionnée peut essayer d'atteindre la perfection des maîtres artisans pâtissiers français que j'admire. J'espère vraiment que les nombreux Français de Hong-Kong viendront chez Pomme cette année!", explique, l'œil gourmand, la jeune pâtissière.

