



# JACQUY PFEIFFER

QUAND UN MAÎTRE PÂTISSIER  
RETOURNE À L'ÉCOLE...



« Je suis devenu un globe-trotter de la pâtisserie. »

Difficile de trouver un meilleur ambassadeur de la pâtisserie alsacienne! À Chicago, Jacquy Pfeiffer donne des cours à des étudiants du monde entier. Au programme, il ajoute sa touche locale : confection de kouglofs, de tartes flambées, de pain à la bière ou de beignets alsaciens et *« pendant la recette, on explique son origine. Il faut parler des traditions, tous les gâteaux français ont une belle histoire, c'est notre mission de les transmettre aux Américains, ils adorent ça ! »*. Il a de quoi transmettre, Jacquy Pfeiffer. Après son apprentissage chez Jean Clauss à Strasbourg, il va partir travailler en Californie pour la pâtisserie Douce France, il ira ensuite dans le sultanat de Brunei, sur l'île de Bornéo puis à Hong-Kong... la liste est longue.

Le détonateur de cette dynamique? Son service militaire : au lieu de le faire dans une base militaire à proximité de Strasbourg, il va s'engager dans la marine. À bord du *Charente* basé à Djibouti, il sillonnera l'océan Indien. *« Je suis devenu un globe-trotter de la pâtisserie, j'ai dû m'adapter à mon environnement. Au milieu de l'océan, cuisiner pour un amiral français et ses invités, c'est pas évident, il faut faire avec ce qu'on a. Ça m'a appris à faire beaucoup de gâteaux avec pas grand-chose. »* Beaucoup de bons gâteaux sûrement, au vu de son curriculum vitae : ses patrons, c'est un défilé de hauts gradés, de familles influentes et de personnages hauts en couleur. Pour le sultan de Brunei par exemple, il faudra cuisinier au milieu de la jungle ; ça tombe bien Jacquy Pfeiffer *« n'aime pas stagner ni rester en place »*, il est donc servi.



À Chicago, il va tout de même finir par poser ses valises, comme pâtissier dans un hôtel, avant de croiser la route d'un Français, Sébastien Canonne, Meilleur Ouvrier de France. Ensemble, ils vont monter une école, la French Pastry School. Nous sommes en 1995 et plus de 20 ans après, l'école accueille 1000 élèves par an dans des locaux plus vastes qu'au début. *« C'est un business qu'il faut suivre, il y a trois programmes différents de plusieurs mois et des stages de quelques jours. »* Ce qui attire? Les élèves, souvent des adultes en reconversion, ont directement les mains dans la farine. Les deux créateurs ont évacué les cours théoriques pour se concentrer sur la pratique de la pâtisserie. *« Nos élèves passent six heures par jour dans les cuisines, la répétition des gestes est importante pour comprendre le tour de main. »* Aux États-Unis où l'apprentissage n'existe pas, cette formule est payante ; en 20 ans, une centaine de stagiaires sont devenus chefs d'entreprise. *« C'est beau quand les anciens étudiants nous envoient des liens internet vers le site de leur société. »*



En plus de cette école, Jacquy Pfeiffer continue ses pérégrinations à travers le monde pour assurer des démonstrations et faire la promotion de ses ouvrages de recettes. Le dernier en date, *Art of the French Pastry*, joue une fois de plus les ambassadeurs pour les recettes alsaciennes. Dans son parcours, il n'oublie jamais sa région d'origine, il y revient une ou deux fois par an. Son fief d'enfance, c'est Marlenheim où ses parents tenaient une pâtisserie voisine du restaurant Le Cerf. Sa façon de valoriser ses racines, c'est de raconter ses traditions ; pour transmettre la recette du kouglof, il va le faire cuire dans un vrai moule, pour perpétuer un savoir-faire et valoriser le travail des potiers.

L'Alsace, il reviendra peut-être un jour s'y installer : *« Je ne sais pas, j'ai encore tellement de projets dans la tête »*. À Chicago, il a retrouvé par hasard d'autres Alsaciens dont un coiffeur fan du Racing de Strasbourg. Ensemble, ils commentent les matchs du vendredi quand ils ont réussi à les regarder sur internet. *« C'est comme ça dans le monde entier, c'est comme un aimant, s'il y a un autre Alsacien, on se retrouve forcément ! »*

« S'il y a un autre Alsacien, on se retrouve forcément ! »

