

aurora
LIICEANU

Dinastii dulci

POLIROM

2023

© 2023 by Editura POLIROM

Această carte este protejată prin copyright. Reproducerea integrală sau parțială, multiplicarea prin orice mijloace și sub orice formă, cum ar fi xeroxarea, scanarea, transpunerea în format electronic sau audio, punerea la dispoziția publică, inclusiv prin internet sau prin rețele de calculatoare, stocarea permanentă sau temporară pe dispozitive sau sisteme cu posibilitatea recuperării informațiilor, cu scop comercial sau gratuit, precum și alte fapte similare săvârșite fără permisiunea scrisă a deținătorului copyrightului reprezintă o încălcare a legislației cu privire la protecția proprietății intelectuale și se pedepsesc penal și/sau civil în conformitate cu legile în vigoare.

Foto copertă: © haveseen/Depositphotos.com

Foto autoare: revista *Tango*

www.polirom.ro

Editura POLIROM

Iași, B-dul Carol I nr. 4; P.O. BOX 266, 700505

București, Splaiul Unirii nr. 6, bl. B3A, sc. 1, et. 1,
sector 4, 040031, O.P. 53

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României:

LIICEANU, AURORA

Dinastii dulci / Aurora Liiceanu. – Iași: Polirom, 2023

ISBN: 978-973-46-9333-7

159.9

Printed in ROMANIA

Cuprins

<i>Cuvânt-înainte</i>	7
-----------------------------	---

Bărbații

Jean-Romain Lefèvre	13
Scaunul lui Pugin și zgarda lui Balenciaga.	13
Biscuiții lui Jean-Romain	23
Biscuitul care devine legendă și simbol cultural	32
Legenda. Șervețelul bunicii	37
Ambiție, ascensiune, supraviețuire	40
Sfârșitul unei dinastii și moștenirea lăsată de ea societății	43
Mateu Serra i Capell	48
Un băiețandru orfan își ia lumea-n cap	48
O soție pe măsura lui Mateu, un fel de Pauline	52
Brutăria își schimbă numele, devine cofetărie și patiserie	55
Generația a treia. Apare un geniu	56
Pasiunea pentru zahăr a lui Étienne Tholoniât	59
Genele bune și zglobii ale lui Antoni	62
Christian Escribà: de la senzații la emoții și memorie	69
Cum se cucerește lumea. Prietenii statornice	74

Bekir Efendi	81
Bărbații încep ceva, femeile le duc opera mai departe în timp	81

Femeile

Pauline și Reșide	95
Solitară și îndrăzneță, dar cu picioarele pe pământ	101
Minți hibride sau a merge pe două cărări	110

Afacerile de familie: despre succes și eșec

Nașterea, creșterea, transformarea și sfârșitul unei dinastii	115
Mitul generației următoare	122

Despre mirosuri

Mirosul și gustul, o sensibilitate turcească	131
Puterea mirosurilor, combinațiile și seducția	148
Cenușăreasa simțurilor, istorie socială și mirosuri pierdute	160
Un „nas“ pentru istorie: uitarea olfactivă și recuperarea mirosurilor	166
Profesia de „nas“ și creațiile „nasului“	174
Memoria olfactivă și mirosurile personale	178
Dezmăț de mirosuri și fecioarele frumoase care put.	181

Pasiunea pentru zahăr a lui Étienne Tholoniât

Ca și Jean-Romain Lefèvre, dar mai ales ca Mateu Serra i Capell, Étienne Tholoniât și-a dorit să fie patiser și și-a făcut ucenicia în domeniu, dar a părăsit provincia, conștient că într-un oraș mare, deși e mai riscant, poți să dai lovitura. Să-ți transformi visurile în realitate.

În 1938, când era tânăr și îndrăzneț, ca Jean-Romain și Mateu, și-a deschis o patiserie în inima Parisului, în actualul Village Saint-Martin, pe o stradă comercială. Patiseria era plasată între un coafor și un magazin de perdele.

Étienne s-a bucurat de recunoaștere; era, într-adevăr, un cofetar foarte priceput. La 43 de ani a fost ales cel mai bun profesionist din Franța. Era cunoscut dincolo de granițe și capete încoronate, oameni foarte însemnați îi solicitau produsele. Printre clienți se numărau președintele Truman și regina Elisabeta a Angliei. Chiar și papa i-a comandat un coșuleț de zahăr în culorile Vaticanului. Datorită pasiunii, abilităților și cunoștințelor lui, a ajuns cel mai prestigios patiser.

Iată de ce prietenul lui Antoni i-a spus acestuia că ar fi fost păcat să plece din Paris fără să discute

și să facă schimb de experiență cu un specialist de talia lui Tholoniati; așa ar fi pierdut ocazia unui mare câștig profesional. Étienne Tholoniati ținea cursuri de patiserie într-un anumit local, unde mai târziu o sală a ajuns să-i poarte numele.

Fiul lui, Christian, cu care a lucrat cot la cot, amândoi fiind mânați de pasiunea pentru dulciuri, a fost și el foarte creativ, inventând un desert care a avut un succes internațional, numit *semifreddo*. Era o cremă pe jumătate înghețată, care avea nevoie de aproape o zi ca să ajungă la consistența perfectă.

Produsele cofetăriei au avut succes pentru că între tată și fiu a existat o compatibilitate personală și profesională rar întâlnită. Erau o echipă. Dar echipa era susținută și de soția lui Christian, Maryse, despre care se spunea că muncește alături de soțul ei de dimineață până seara, cu un atașament demn de admirație.

După un timp, compoziția etnică și mobilitatea socială au transformat cartierul în care se afla cofetăria Tholoniati. Au apărut multe magazine cu profil african, iar vechile firme au dispărut. Peisajul stradal se schimba la fel ca și cel social. Cofetăria Tholoniati a rămas însă în vechiul ei local și a supraviețuit, chiar dacă destul de greu, și după retragerea lui Christian, în 2010.

Mai târziu, un cuplu ciudat, pasionat de lumea dulciurilor, a decis să revigoreze afacerea lui Étienne Tholoniât.

De ce ciudat? Pentru că era departe de a fi obișnuit. El, umblat pe la Londra mult timp, colaborator, furnizor și consultant al unor hoteluri de lux din Paris, ținea cursuri de patiserie și ciocolaterie. Era prieten cu Christian Tholoniât, furnizând produsele acestuia hotelurilor cu care colabora. În cele din urmă, împreună cu soția sa, o etnică africană, a preluat cofetăria-ciocolaterie moștenită de Christian. I-a păstrat numele, la care a adăugat Baisers Sucrés (Sărutări dulci).

Amândoi aveau pasiunea de a face dulciuri de tot felul, cât mai speciale, cât mai neîntâlnite în alte cofetării. Erau creativi și au inventat dulciuri hibride, un amestec între produsele tipic franțuzești și cele din lumea africană. Gustul și mirosul erau la fel de importante în produsele lor. Acestea erau rezultatul unei alianțe culturale. Produsele franțuzești dădeau prioritate gustului, cele hibride puneau accent pe miros. Cultura africană olfactivă, foarte bogată, a soției a contribuit mult la originalitatea dulciurilor create de ei.

Produsele lor de patiserie erau celebre, tarta cu rubarbă și prăjiturile cu nuga, amestecurile de fructe exotice uscate erau foarte căutate, iar parfumul de

vanilie, căpșuni, pere, uleiurile aromate amestecate cu ciocolată, precum și influențele patiseriei portugheze i-au cucerit pe mulți.

Faptul că inclusiv Yvonne de Gaulle a fost văzută oprind mașina prezidențială în fața magazinului Tholoniât pentru a cumpăra de acolo a sporit mult faima creatorilor.

În anul 2019, într-un sondaj făcut în arondismentul X din Paris pentru a afla care sunt cei mai renumiți trei ciocolatieri, pe primul loc s-au situat cei de la Baisers Sucrés Tholoniât. Motivul? Produsele lor erau expresia unui metisaj culinar, având adieri exotice pline de voluptate. Cele mai apreciate erau tabletele de ciocolată „Uganda“.

Genele bune și zglobii ale lui Antoni

Cine nu știe vechiul proverb după care ce naște din pisică șoareci mănâncă? Oricine înțelege semnificația lui, și anume importanța eredității. Uneori se moștenesc genele proaste sau rele. În cazul lui Antoni, putem spune că a moștenit ce era mai bun de la ambii părinți, iar mai departe fiul său l-a moștenit pe el. Este bine, când vorbim despre băieți, să nu ne uităm doar la tată – conform expresiei „din

tată-n fiu“ –, ci și la mamă. Antoni s-a întors de la Paris cu foarte multe cunoștințe dobândite de la cofetarii cu care a intrat în contact. Unele dintre relațiile pe care și le-a făcut au depășit granița profesiei, devenind prietenii strânse.

Așa s-a întâmplat cu Étienne Tholoniât, care l-a plăcut mult pe Antoni. I-a apropiat foarte mult pasiunea pentru meseria lor, dar și schimburile de idei, profitabile pentru amândoi.

Odată, când a fost invitat acasă la Étienne, Antoni a cunoscut-o pe fiica acestuia, o tânără frumoasă și cultivată, care știa prea bine cât de interesat de zahăr și dulciuri era tatăl ei. Se numea Jacqueline, dar în cartea fiului său despre istoria familiei, pe care o voi mai aminti, ea apare ca Jocelyne.

Idila dintre Antoni și Jocelyne a durat patru ani. Erau la distanță, el la Barcelona, ea la Paris, iar până la urmă au hotărât să se căsătorească și Jocelyne, căreia i se spunea Jos, să se mute la Barcelona. La Paris a rămas fratele ei, Christian Tholoniât cel celebru pentru că a inventat *semifreddo*.

Faima lui Antoni creștea mereu, se simțea influența tatălui său. Iar când la Barcelona a avut loc un eveniment important, Antoni i-a impresionat pe toți cu imaginația sa. Era atunci în plină maturitate. Era în 1979, Antoni avea 49 de ani.

Evenimentul a fost un dineu organizat de grupul bancar La Caixa, care sărbătorea 75 de ani de existență. La dineu participau 12.000 de invitați. Momentul cel mai important era tortul aniversar, care-i fusese comandat lui Antoni. Tortul trebuia să fie uriaș și să fie o replică a sediului central La Caixa, aflat pe o stradă importantă, unde erau multe alte bănci.

Antoni și-a dat seama că trebuia să facă în așa fel încât tortul să fie punctul culminant al evenimentului, să uimească lumea. Prezentarea tortului nu trebuia să fie umbrită de mulțimea invitaților sau de diversitatea celorlalte produse oferite la dineu. Nimeni nu bănuia ce va face Antoni, cu ingeniozitatea lui extraordinară. Și toți au rămas cu gura căscată când l-au văzut.

Apariția lui Antoni a fost șocantă. El a venit în fruntea unui ansamblu de trei care, mânănd un car pe două roți tras de doi cai albi, înhămați unul lângă altul și împodobiți cu pene. Semăna cu cvadriga romană folosită la curse și la celebrarea triumfurilor, doar că Antoni o simplificase și, în locul celor patru cai care îi dădeau numele, înhămasese doar doi. În urma lui venea al doilea car, cu trompetiști. Alaiul era încheiat de un car pe care trona tortul uriaș de ciocolată.

Strategia lui Antoni a fost bine gândită. El a vrut să capteze atenția publicului și să-l lase fără suflare