



portrettet ★ Pascal Dupuy



PASCAL DUPUY
FRANSKE

følelser

HAN SELGER 15 000 HÅNDLAGDE SJOKOLADEEGG TIL PÅSKE, GIR KONGENS GARDE GRATIS KAKER HVER DAG OG FÅR PRESIDENTER TIL Å STIKKE INNOM. ALLE ER PÅ FORNAVN MED PASCAL SOM ER LIKE SPRØ UTENPÅ OG SILKEMYK INNI SOM SINE BERØMTE MAKRONER.

TEKST EMMA TH. HANSEN FOTO TOMMY ANDRESEN



NAVN: Pascal Dupuy (49) (25 på dansegulvet!)
BOR: Oslo
FAMILIE: Kona Berit, barna Therese (24) og Aurora (23)
YRKE: Konditor
BAKGRUNN: Norges mest berømte konditor og den eneste skandinaviske konditoren som er innlemmet i den eksklusive klubben Relais des Desserts International og Guide des Croqueurs de Chocolat. Kom til Norge som 21-åring og startet sin konditorkarriere ved SAS-hotellet i Bergen og jobbet senere ved stjernerestauranten D'Artagnan og som konditorsjef ved Oslo Plaza. I 1995 åpnet han sitt første konditori i Oslo og eier i dag fem steder. De siste årene har han vært å se i TV-programmene «Hele Norge baker» og «Jul med Hellstrøm». Han regnes som en av verdens beste konditorer.
AKTUELL: Med TV-dokumentaren «Pascals konditori» på TV3.

DT STEINKAST unna Karl Johan, i en av byens mørke bakgater, kan du når som helst bli overfalt. Forbryteren forfører deg trolig med en saftig *Tarte Tatin*, en luftig *Pain au chocolat* eller en uimotståelig *Fraisier*.

- Jeg elsker å tulle med folk, sier Pascal Dupuy, som nå er på skjermene med sitt eget TV-program, «Pascals konditori». Norges mest kjente konditor kan kunsten å overraske. Service sitter i sansene. Franskmannen sørger for at dører åpnes for damer med tunge trillekofferter, at telefonen som ringer besvares raskt og at små barn får smake kake.

- Vil du ha en macaron?

En liten jente nikker forsiktig, selv om bestefaren protesterer mildt. De Rubens-aktige englene oppunder taket i konditoriet i Tollbugaten smiler sukkersøtt ned til oss og frister med luftig bakst.

Snart vandrer en rosa makron ut døren.

- Det er mange som dømmer før de får smakt. Derfor gir jeg bort smaksprøver. Det er spesielt morsomt med barn. Når jeg viser fram sjokolademaskinen vår og de får mulighet til å føre fingeren under rennende sjokolade, har jeg gitt dem en opplevelse.

OPPVOKST PÅ KAKER

Allerede som liten gutt, mens han kjevlet deig mot en blomstrete voksduk, visste han at kaker skulle bli et levebrød.

- Jeg husker jeg var fem år og satt på kne på kjøkkenstolen. Den hadde et sete av mørkebrun skai og føtter av metall. Moren min ga meg små bakeformer, et stykke deig og en tom vinflaske, og jeg kjevlet i vei.

- Pascal vokste opp som yngstemann i en tradisjonell fransk familie med fire sønner. Faren André drømte i sin tid om å bli kokk, men fikk ikke lov av sin far og ble selger istedet, mens moren Janine var hjemme og bakte kaker. Ikke bare én, men opptil flere hver eneste dag.

- Vi fikk servert varm kakao og kake til frokost. Lønsjen var hjemmelaget, og vi avsluttet alltid med terte. Etter skolen fikk vi mer kakao og kake før vi dro på trening. Etter tre-fire retter til middag i åttetiden på kvelden, var det kake til dessert. Deretter så vi på TV og spiste kakerester! ler Pascal.

Pjokken vokste i hvert fall opp og ble høyere enn gjennomsnittet for franske menn. 1,88 på strøpelesten, visstnok én centimeter lavere enn Eyvind Hellstrøm. Noen må man jo se opp til.

rett for sommer-kake

MANDELBUNN

5 eggehviter
 100 g sukker
 100 g melis
 85 g mandelmel
 50 g hvetemel

PISTASJ-BAVAROISE

200 g H-melk
 200 g fløte
 6 eggeplommer
 80 g sukker
 60 g pistasjpasta
 10 gelatinplater
 320 kremfløte

PASJONSFRUKTGELÉ

100 g pasjonsfruktsaft
 30 g sukker
 70 g vann
 3 gelatinplater

MANDELBUNN

Pisk eggehvitene stive og tilsett deretter sukker litt etter litt. Bland melis, hvetemel og mandelmel inn i marengsen og rør forsiktig. Smør alt utover på et bakepapir i et ca 2 cm tykt lag. Stek på 180 grader til bunnen får en lysebrun farge.

PISTASJ-BAVAROISE

Varm opp melk, fløte, eggeplommer, sukker og pistasjpasta til 82 grader. Tilsett deretter de bløtlagte gelatinplatene. Avkjøl til ca 45 grader og tilsett pisket krem.

PASJONSFRUKTGELÉ

Kok opp pasjonsfruktsaft, sukker og vann og tilsett deretter oppbløtte gelatinplater. Fyll opp i en rund form litt mindre enn kakeringen/formen du skal bruke til montering av kaken og sett i fryseren.

MONTERING

Legg mandelbunnen i en kakering/form. Hell halvparten av pistasjkremen over. Legg på pasjonsfruktgelé over. Fyll opp formen med resten av pistasjkremen. Sett formen i fryseren til kaken blir stiv. Hvis man ønsker, kan man glasere kaken eller pynte den med f.eks finmalte pistasjnøtter og friske bær.



- Jeg fikk en av mine beste komplimenter av Hellstrøm. Da Bent Stiansen vant Bocuse d'Or i 1993, arrangerte han middag på Bagatelle der jeg var ansvarlig for desserten, en sjokoladeparfait. Da jeg holdt på å pynte tallerkenen, kom Hellstrøm med en skje, smakte og gikk sin vei, uten å si et eneste ord!

Pascal sperrer opp øynene for å vise hvordan han først reagerte med vantro, før han senker skuldrene og forklarer;

- Men så kom han tilbake og utbrøt: Très bien! Veldig bra.

Han har stor respekt for Hellstrøm og de nordiske kokkene, men mener at konditormiljøet i Norge er altfor lite og for kjedebasert.

- Konditorene har sovet i timen. Det blir industri, du må rasjonalisere og det blir kjedelig, mens kokkene med Hellstrøm startet noe som ga mange lyst til å lage god mat, forklarer han engasjert.

EKSKLUSIV KONDITORKLUBB

Pascal henter inspirasjon fra utlandet gjennom sitt medlemskap i den eksklusive klubben Relais Desserts International, en slags Guide Michelin for konditorer. Kun 80 konditorer er godkjent som medlemmer og Pascal er den eneste fra Skandinavia som har fått innpass.

- Vi møtes to ganger i året, der vi alle må

komme med et produkt. Vi deles inn i grupper med tema av både teknisk, kreativ og salgsmessig art. Resten av året, hvis man har et spørsmål, kan man sende mail til alle medlemmene - og du får raskt svar.

Han har selv fått spørsmål om å arrangere en samling i Oslo, og ordfører Fabian Stang har sagt at han gjerne hjelper til. Pascal har veldig lyst, men det å skulle ta imot 80 medlemmer og arrangere en buffé for 2-3000 mennesker er en stor oppgave.

Men Pascal har sikket høyt før også og fått det til. På vegne av Norge stilte han i 1991 og 1993 lag i *Coupe du Monde de la Pâtisserie*, konditor-VM, sammen med Lars Lian og japaneren Teruo Nakamura, der de endte på en sterk fjerdeplass. Den franske regjeringen har utnevnt ham til *Chevalier de l'Ordre du mérite agricole*, for den gode reklamen han driver for hjemlandet, og i 2011 ble han innlemmet i *Guide des Croqueurs de Chocolat* - en presentasjon av Frankrikes 150 beste *chocolatiers* hvert år, hvor han ble hedret med fire sjokoladeplater (poeng) av fem.

Veien mot toppen har likevel ikke vært uten humper. Hadde det ikke vært for et par tilfeldigheter, en porsjon flaks og mye hardt arbeid, så kunne karrieren fort falt i grus.

FRA TRUCK TIL TERTE

Etter to mislykkede opphold hos franske konditorer i hjembyen Tours på 80-tallet, under fagmenn som verken ville dele oppskrifter eller som syntes at renslighet var viktig, ender han en stund opp på kaia som truckfører. Ei norsk jente lokker ham heldigvis til Bergen i 1986, samme år som Europa inntar Grieghallen og Sandra Kim vinner Melodi Grand Prix med «J'aime la vie» - Jeg elsker livet.

For Pascal blir dette begynnelsen på søt musikk og livslang kjærlighet både til kona Berit og til livet som konditor for kaker av kongelig kvalitet.

På SAS-hotellet i Bergen får han imidlertid en tøff start.

- Første dag var et mareritt, men samtidig en av mine beste dager. Jeg fikk beskjed om å lage hva jeg ville og brukte fem timer på å lage en sjokoladebavaroise! Nå får jeg sparken, tenkte jeg. Men så fikk jeg i stedet en klapp på skulderen av Tommy Ryggen, den svenske kjøkkensjefen, og kommentaren «topp»!

Da han to år senere flytter til Oslo, jobber han på alt fra stjerne-restauranten d'Artagnan til en tvilsom italiensk pizza-restaurant før han blir konditorsjef på Oslo Plaza. Men da hotellet en dag vil nedbemanne en nær kollega og kutte i lønningene, blir han så provosert at han

ALDRI EN DAG UTEN:

Sjokolade.

MÅ HA I KJØLESKAPET:

Yoghurt naturell, champagne, god hvitvin, melk, grønnsaker, gode råvarer til middager.

KOMMER ALDRI INN I KJØLESKAPET:

Margarin og gammelost.

MINE BAKEINSPIRASJONER:

Meg selv. Er alltid på utkikk etter ideer som kan få vokse seg større i mitt eget hode.

SMAKFULLT BARNDOMSMINNE:

Mammas kaker med frukt fra hagen; clafoutie, pæreterte, epleterte, kaker av kirsebær, plommer, pærer.



påskekake

MANDELBUNN

5 eggehviter
100 g sukker
100 g melis
85 g mandelmel
50 g hvetemel

MANDELBUNN

Pisk eggehvitene stive og tilsett deretter sukker litt etter litt. Bland melis, hvetemel og mandelmel inn i marengsen og rør forsiktig. Smør alt utover på et bakepapir i et ca 2 cm tykt lag. Stek på 180 grader til bunnen får en lysebrun farge.

SITRONKREM

Kok opp sitronsaft, vann, sitronskall, sukker, maizena og eggplommer i en kasserolle og rør godt. Tilsett bløtlagte gelatinplater. Avkjøl til ca 40 grader og vend inn pisket krem.

MONTERING

Legg et lag med mandelbunn i en kakering/form. Hell over litt sitronkrem, deretter et godt lag med bringebær (helst fra Valldal). Fyll opp formen med resten av sitronkremen. Sett kaken i fryseren til den blir stiv. Hvis man ønsker, kan man glasere kaken eller pynte den som en bløtkake.

SITRONKREM
200 g ferskpresset sitronsaft
200 g vann
Skall av 2 sitroner
6 eggeplommer
100 g sukker
30 g maizena
9 gelatinplater
600 g kremfløte

Friske bringebær

tarte chocolat-passion et framboise



15 000 PÅSKEEGG: Det selger Pascal hver påske. Da han var barn, gjemte foreldrene hundrevis av små sjokoldeegg i hagen for Pascal og brødrene.



TERTE MED PASJON: Pasjonsfruktterten kan lages som én stor terte eller flere pasjonssterter.

MØRDEIG

250 g hvetemel
125 g melis
5 g maldonsalt
100 g mandelmel
125 g smør
60 g fløte
3 eggeplommer

SJOKOLADEKREM

320 g mørk sjokolade 72%
100 g glukose
500 g fløte
100 g smør

CRÈME PASSION (PASJONSFUKTKREM)

4 egg
160 g pasjonsfruktsaft
200 g sukker
125 g smør

Friske bringebær til pynt

MØRDEIG

Bland hvetemel, melis, maldonsalt, mandelmel og smør til det ser ut som sand. Rør deretter inn eggeplommer og fløte. Sett deigen i kjøleskapet til dagen etter. Kjevle ut deigen og legg den over i en paiform. Prik bunn og stek på 170 grader i ca 20 min.

SJOKOLADEKREM

Del sjokoladen i biter og smelt den i varmebad. Kok opp fløte og glukose og hell litt av gangen over sjokoladen. Konsistensen skal være elastisk som majones. Tilsett resten av fløten. Visp forsiktig for å unngå for mange bobler i kremen. Avkjøl til 40 grader og tilsett til slutt romtemperert smør. Bruk deretter en mikser for å gjøre den ekstra glatt.

CRÈME PASSION (PASJONSFUKTKREM)

Kok egg, pasjonsfruktsaft og sukker i ca 1 min i en kasserolle under stadig omrøring. Avkjøl til ca 35–40 grader og tilsett romtemperert smør. Bruk en mikser for å få pasjonsfruktkremen glatt. Hell kremen i en form som er litt mindre enn paiformen og sett i fryseren.

MONTERING

Legg frosne pasjonsfruktkrem på den avkjølte tertebunnen og pynt med friske bringebær.

ender med å si opp jobben selv. I 1992 starter han sitt eget cateringfirma.

- For 2000 kroner i måneden fikk jeg leie kjøkkenet til French Bakery Company. Lukten i kjølerommet var så sterk at kakebunnene mine smakte purreløk! minnes Pascal og ler.

Første bestilling kommer fra hans tidligere arbeidsgiver. Kan han levere After Eight iskake til 365 personer? Han får en blikkenslager til å lage kakeformer, å kjøpe nye er for dyrt for gründeren. Det ender med at noen kaker går i gulvet før levering.

For en som har fått restekjærlighet inn med morsmelken og som bruker blanke plastposer på kjøkkenet for å lære opp konditorene til ikke å kaste mat, kan man lett forestille seg at det gjorde vondt.

- Min mor kastet aldri et stykke brød. Brød ble til kake!

Pascal bedyrer at dette ikke har noe som helst med gjerrighet å gjøre.

- Et eple som er råttent på den ene siden, kan fint brukes på den andre siden. Når moussen skiller seg, er første tanke å kaste alt, men kjør den heller til smør! Tenk deg smør som smaker pasjonsfrukt! På den måten blir du kreativ, du skaper et helt nytt produkt.

Han er samtidig ekstremt opptatt av gode råvarer.

- Jeg er streng mot produktet. Å lage et dårlig produkt gjør vondt i kroppen!

Kun Valrhona-sjokolade er godt nok, men ellers er han lojal mot norske råvarer som fløte, bringebær og jordbær fra Valldal, ferske egg fra Ek gårdspakkeri.

- Man må levere så lenge man har åpent, og man må slutte når man ikke lenger leverer, det er min filosofi.

PÅSKEHAREN

Påskan er høytid for Pascal. Han er oppvokst med foreldre som gjemte hundrevis av små sjokoladeegg i hagen for ham og storebrødrene. Konditoren er fortsatt leken.

- Vi selger 15 000 sjokoladeegg til påske hvert år. Det er fortsatt utrolig gøy å lage dem, sier Pascal. Ett av eggene imponerer alltid.

- I fjor lagde vi et to meter høyt påskeegg og fikk det så vidt ut døren. Vi skal få folk til å snakke om oss, sa jeg! ler Pascal.

Det er ikke første gang noen har framsnakket disse kunstneriske eggene. Et år holder han et dessertkurs med høy champagnefaktor, for fem-seks damer på forespørsel fra en av dem. Når damen lurer på hva de skylder ham, vil han ikke ha noen betaling. Det er seks dager før påske, og lite aner Pascal at han er i ferd



truffe à la vanille de madagascar

CA 80 STK.

450 g mørk sjokolade 70 %
270 g fløte
100 g usaltet smør
4 vaniljestenger

Smelt ca halvparten av sjokoladen i varmebad. Kok opp fløte og vanilje, og hell halvparten av den over sjokoladen. Rør godt til sjokoladen og fløten er helt blandet. Tilsett resten av fløten litt etter litt under stadig omrøring. Sjokoladekremen skal ha konsistens som majones når den er riktig blandet. Tilsett romtemperert smør. La blandingen hvile på kjøkkenbenken over natten, dekk til med plastfolie, så det blir helt tett. Neste dag sprøyter du sjokoladekremen i topper på et bakepapir og lar den tørke i 4–5 timer (eller til neste dag) i romtemperatur. Rull til runde kuler og dypp dem i sjokolade, så i 100 % kakaopulver.

med å legge selve gullegget.

- Jeg skal snakke med mannen min, sa hun da hun gikk, og jeg skjønnte ingenting, forteller Pascal.

Det viser seg at damen er kona til Martin Traaseth, konserndirektøren i Eiendomsspar. Snart tikker en fax inn med følgende tekst: «Vi trenger 150 konfektesker, 200 påskekyllinger, 110 påskeegg. Kan du levere alt innen to dager?»

- Vi jobbet dag og natt, minnes Pascal, som må be om dellevering.

Klokken 12, onsdagen før påske, stiger en høy mann på 1,90 ut av en svær Range Rover. Den dresskledd mannen spør etter Pascal og presenterer seg.

- Hei, jeg er Martin Traaseth. Jeg vil bare si at jeg er imponert! Ønsker deg god påske!

Senere skal alt dette føre til at Pascal får hjelp av Traaseth til å åpne konditoriet i Kongens nabolag.

OM Å PÅVIRKE EN BY

Tre damer står tett i tett utenfor konditoriet og ser begjærlig på vindusutstillingen. Forseggjorte kaker og fargerike makroner fra disken lyser opp ansiktene deres. De er så godt som solgt.

- Det at folk stopper og ser er det beste komplimentet man kan få.

Pascal tier et øyeblikk, blir myk i blikket og tenker tilbake til 1995, året han kjøper det gamle konditoriet i Tollbugaten og må fjerne flere lag med fett fra fliser og kjøkkenmaskiner. Sju containere med møkk må bort før han kan åpne dørene. Etter å ha servert quiche og kake til franske turister i noen uker, dukker det en dag opp et eldre, norsk ektepar i konditoriet.

- Jeg satte meg ned og begynte å prate med dem, slik jeg pleier å gjøre med gjester. Jeg forklarte dem hva jeg ville, at jeg ville lage franske kaker.

Pascal avbryter seg selv og snur seg litt vekk. Minnet om dette avgjørende møtet vekker sterke følelser.

- Det er fantastisk det du gjør, sa mannen til meg. Du må stå på, Oslo trenger deg!

Paret avslører for Pascal at de er journalister. Dagen etter avisoppslaget er det lang kø foran konditoriet før åpningstid.

- Folk var desperate. Jeg fikk ikke tid til å sette fra meg kakene i disken før folk ropte «Jeg tar tre!», «Jeg tar fem!»

Han minnes at de blendet vinduene og telte cash etter stengetid. Den gang var 6000 kroner i sedler mye. I dag driver Pascal fem steder og teller millioner. Det var hos Pascal at Bill Clinton i 1999 drakk sin koffeinfrie kaffe. Sjelden har vel et kvarters kaffepause gitt bedre markedsføring. Men det er ikke penger eller presidenter som driver ham. Fra lokalene i Henrik Ibsens gate har han til nå forsynt Kongens Garde med to gratis kaker hver dag, for å ivareta en gammel tradisjon fra Kong Olavs tid, som hver fredag fikk sin Napoleonskake. 11 000 kongelige kaker har hittil krysset gaten hvilende på hvite hansker.

- Det er en fin tradisjon, jeg er glad jeg satte den igang igjen. Og vi kommer bestandig til å levere til Kongens Garde på Slottet.

Pascal har imidlertid flere majestetiske drømmer. Han vil sette Oslos hovedgate på verdenskartet, slik kaker preger paradegaten i Paris.

- Jeg har en drøm om å lage noe på Karl Johan, akkurat slik det er på Champs-Élysée. Et nydelig konditori. En by trenger et skikkelig konditori. Om man bare kunne få påvirke en by.

Pascal Dupuy har allerede påvirket mye mer enn han tror. Ikke bare Oslo, men TV-programmene hans har brakt franske kaker ut til hele det norske folk. Det kan han tenke på når han seiler rundt alene i franske farvann til sommeren og kaker og konditorier er et Middelhav unna. ★

sitronformkake

SITRONFORMKAKE

420 g sukker
6 egg
10 g bakepulver
2 g salt
180 g fløte
340 g hvetemel
120 g usaltet smør
Skall av 3 sitroner

SITRONLAKE

125 g sukker
225 g vann
60 g sitronsaft

KANDISERT SITRONSKALL

1/2 kg sitroner
400 g sukker
2 1/2 dl vann
Vann til å koke sitronskallet

SITRONFORMKAKE

Bland sukker og egg til eggedosis i en kjøkkenmaskin med visp. Tilsett bakepulver, hvetemel og salt. Tilsett deretter fløte og sitronskall, og til slutt smeltet og avkjølt smør. Fyll røren i former (det kan være brødfomer, muffinsformer eller lignende) og stek på 170 grader i 15–30 min, avhengig av størrelsen på formen.

SITRONLAKE

Kok opp sukker og vann. Avkjøl og tilsett sitronsaft.

KANDISERT SITRONSKALL

Fyll opp en kjele med vann og sitronskall og kok opp. Tøm ut vannet og gjenta prosessen. Slik får du bort den bitre smaken fra skallet og gjør det mykt. Skrap innsiden av skallene for å fjerne det gjenværende fruktkjøttet. Kok deretter opp sukkerlaken. Ha i sitronskallet og la det syde i to timer. Dekk til med plastfolie og la det stå 24 timer i romtemperatur. Skallene du ikke bruker på kaken kan has over på tette glass og oppbevares i kjøleskapet. Sørg for at sitronskallene er dekket av sukkerlake, da kan de holde seg lenge.

MONTERING

Ta kaken ut av formen med en gang den er ferdigstekt, og dynk den med sitronsaftlake. Pynt med kandisert sitronskall og dryss litt melis over.

