

SAMEDI 12 DÉCEMBRE 2009

LE DEVOIR.com

Libre de penser

[Accueil](#) > [Loisirs](#) > [Alimentation](#) > [L'homme des gâteaux aux fruits](#)

L'homme des gâteaux aux fruits

PHILIPPE MOLLÉ 12 décembre 2009 Alimentation



Photo : Philippe Mollé

«Il faut les meilleurs produits pour faire le meilleur gâteau», explique Ken Ilasz.

Cela fait neuf ans que Ken semble s'amuser à confectionner des gâteaux aux fruits dans sa boulangerie artisanale de la rue de Brébeuf. Il les bichonne, les chouchoute et s'assure à tout moment de la qualité de ses gâteaux, au repos pendant 12 mois. Depuis quelques années, dans son Bed & Breakfast du Plateau, cet homme attachant séduit ses clients avec ses gâteaux aux fruits, qu'il a commencé par servir au petit-déjeuner. De fil en aiguille, à force d'offrir, de faire goûter, de vendre, il se retrouve malgré lui «l'homme des gâteaux».

Une recette de sa grand-mère

Après avoir fui l'Autriche, sa mère d'origine autrichienne et son père ukrainien s'installent à Toronto durant plusieurs années. Petit à petit, Ken découvre que sa mère confectionne à la maison les recettes de sa propre mère: des charlottes, des gâteaux aux fruits ou des tartes Sacher comme le font si bien les Autrichiens. Ken développe une passion pour la boulangerie, la cuisine, et adapte la recette du gâteau aux fruits de sa grand-mère pour les Canadiens.

À son arrivée à Montréal, il achète un Bed & Breakfast, installe sa boulangerie, qu'il nomme Bassin, et retravaille la recette du gâteau en utilisant des produits du Québec. Sa devise demeure encore aujourd'hui: «Il faut les meilleurs produits pour faire le meilleur gâteau.» En conséquence, il se penche sur les ingrédients qui serviront désormais à la confection de ses gâteaux: canneberges de Saint-Louis-de-Blandford, cassis de l'île d'Orléans, figes de Turquie, noix de Californie.

Il ajoute du sirop d'érable du Québec, qu'il fait vieillir dans des fûts de bourbon, et arrose ses gâteaux de rhum, de kirsch, de Cointreau. Il les laisse s'affiner durant au moins un an. D'autres gâteaux, vendus au Japon en plus du Québec, ont une période de mûrissement plus courte, de quatre mois, qui donne un résultat tout aussi remarquable.

Les commandes affluent de partout. Certaines PME offrent même en cadeau à leurs clients et à leurs employés le fameux gâteau aux fruits de Ken Ilasz, ce faux Anglais qui ressemble à Mozart.

Il réalise la prouesse de confectionner durant neuf mois 300 gâteaux tous les 22 jours. Modeste, il ne souhaite pas s'industrialiser et se satisfait de ses 3000 à 3500 gâteaux par an.

Impossible pour lui d'imaginer de vendre moins cher ses gâteaux. Chez lui ou dans quelques boutiques privilégiées, les gâteaux aux fruits se détaillent à 34,50 \$ dans le cas de ceux de quatre mois et à 38 \$ dans le cas de ceux de plus d'un an. Ce n'est pas cher si on compare ces prix avec ceux du Japon. Les Japonais vendent le même produit 60 \$. La quantité d'ingrédients, leur qualité, le temps passé et l'emballage reviennent bien plus cher que pour un produit industriel. Pour l'autodidacte qu'il est, on parle d'un produit différent, qui répond à des attentes précises.

Il est vrai que son gâteau, subtil et parfumé, est unique. Il ressemble aux gâteaux aux fruits d'autrefois, dont se souviendront les anciens. Ceux dont on coupe une mince tranche et qu'on savoure avec un grand thé, un cidre de glace Neige ou encore un grand rhum ou un grand cognac. Après tout, c'est Noël, pourquoi ne pas redonner vie au gâteau aux fruits? De toute façon, le gâteau aux fruits, on aime ou on n'aime pas!

Au fil du temps, le produit a été banalisé: les fruits en ont été évacués pour laisser place à la farine, à la mélasse, au sucre, avec tout juste quelques fruits confits, dont une majorité de cerises qui, parfois, sont vertes de honte.

Avec des artisans du genre de Ken, on réussit tant bien que mal à protéger le caractère unique de ce grand dessert. Si le boeuf bourguignon redevient à la mode grâce à Julia Child, les macarons avec Pierre Hermé, alors peut-être que Ken, avec ses gâteaux aux fruits, redonnera à certains ce qu'ils ont perdu: le plaisir de goûter à un vrai gâteau de Noël le soir du 25 décembre.

Ken's Fruit Cake, 4293, rue de Brébeuf, Montréal, 514 525-0854.