ALGORITHME ET PÂTE FEUILLETÉE : TSIORY, AUDITEUR ET PÂTISSIER

(Enregistré le 04 août 2025)

Introduction

LUCILE
Avant de faire des podcasts mon métier, je faisais de l'audit à la Banque de France. J'ai travaillé plusieurs années dans un service qui s'appelle l'audit interne. L'objectif de l'audit interne est d'identifier, d'évaluer et de limiter les risques qui peuvent nuire au bon fonctionnement de la Banque de France. Ces risques, ça peut être des défaillances techniques, des erreurs humaines, des procédures inadaptées ou mal respectées. Alors, pendant quelques mois, avec une équipe d'auditeurs et d'auditrices, je partais en mission pour inspecter l'un des métiers de la Banque. Peu de collègues savaient que les podcasts occupaient mon temps libre. Aussi, quand j'ai appris qu'un auditeur informatique était aussi finaliste de l'émission « Le Meilleur Pâtissier », j'ai voulu le rencontrer pour vous en parler. Tu es prêt ?

TSIORY
Oui, je suis prêt. Bonjour, je m'appelle Tsiory, je travaille à la Banque de France et je suis auditeur pâtissier.

LUCILE
Bonjour à toutes et tous, je m'appelle Lucile et dans cet épisode estival de « L'Éco en court » avec Tsiory, on explore les liens pas si improbables entre audit et gâteaux. Comme dans toute entreprise, des pans entiers de l'activité de la Banque de France reposent sur des applications informatiques, la collecte et le traitement de données.

TSIORY
J'ai commencé ma carrière à la Banque de France à la Direction de l'Informatique. J'ai fait neuf ans à la Direction de l'Informatique en tant que chef de projet informatique. Un projet informatique, c'est toutes les étapes qui permettent de partir d'une idée et d'arriver à un produit fini utilisable par tout le monde ou par un nombre d'utilisateurs prédéfini. La gestion de projet, c'est s'assurer qu'on passe toutes ces étapes tranquillement.

LUCILE
Les applications des métiers, mais aussi la cybersécurité, font partie des éléments contrôlés par une équipe d'audit dédiée à l'informatique. Tsiory l'a rejointe il y a quelques années.

TSIORY
Suite aux neuf ans de gestion de projet à la Banque de France, je me suis dit que c'était le bon moment pour voir autre chose. Et moi ce que j'ai toujours aimé, c'était prendre du recul, comprendre les choses. Et c'est ce que me permet l'audit puisque c'est une fonction qui me permet d'aller plus loin dans ma compréhension du fonctionnement de la Banque de France, des différents services et pas seulement me focaliser sur une application ou un projet.

LUCILE
Et puis, le soir, le banquier central se transforme en pâtissier. Sa deuxième journée de travail commence.

TSIORY
Dès que j'arrive chez moi, je troque le costume pour le tablier. J'ai un petit tablier tout mignon avec des petits chats. Et donc je mets mon tablier, je me mets en cuisine, que ce soit pour une recette pâtissière ou salée, parce que j'aime bien cuisiner en général et j'apprécie de bien manger.

LUCILE
Car depuis toujours, Tsiory a une passion, la gastronomie.

TSIORY
L'anecdote que j'aime bien raconter, c'est lorsque j'étais tout petit, quand je rentrais de l'école, ma mère me demandait : « Alors, qu'est-ce que tu as mangé aujourd'hui ? » Et le souvenir que j'en ai, c'est que je lui répondais, en me frottant les mains, en me léchant les babines : « Alors j'ai mangé du céleri rémoulade, puis des haricots verts et du poulet, et enfin un fruit. »

LUCILE
Le covid est un déclic. Au sortir de la pandémie, après des mois intenses de télétravail, il s'offre une formation aux bases de la cuisine française chez Ferrandi. Sauces, fonds, découpe des légumes et poissons, la technique lui plaît beaucoup. Mais il se rend compte que le salé, finalement, ce n'est pas pour lui.

TSIORY
Avec cette formation de cuisine, j'ai pris conscience du fait qu'en cuisine, il y avait ce côté page blanche à partir de laquelle on peut créer sans limite. Et j'avoue que ce qui

me plaît, c'est d'avoir un cadre au sein duquel je peux créer. Et donc c'est comme ça que je me suis tourné vers la pâtisserie il y a trois ans.

LUCILE
Vous ne l'entendrez pas ailleurs, mais l'audit et la pâtisserie ont un point en commun : la créativité s'exerce dans un cadre méthodologique strict.

TSIORY
Il y a un lien entre l'audit et la pâtisserie. C'est en effet qu'il y a ce cadre de départ. Du côté de l'audit, c'est le cadre méthodologique, et au sein de cela, on peut mener une mission d'audit comme on l'entend. D'une équipe d'audit à une autre, on ne va pas trouver les mêmes choses. Donc il y a ce côté un peu créatif ou liberté, qu'on retrouve dans la pâtisserie, et c'est cela que j'adore, c'est qu'on a ce cadre technique avec des recettes auxquelles on ne peut pas déroger, un crémeux c'est un crémeux, une ganache montée c'est une ganache montée, on ne peut pas trop jouer avec les lois de la pâtisserie. Et au sein de cela, on peut créer en associant des saveurs, en tentant des infusions par exemple. Une ganache montée, il y a une recette de base par exemple, à base de crème et chocolat blanc, et on peut se dire, pourquoi pas dans ma crème infuser de la verveine, infuser du poivre, et cela permet d'ajouter une nouvelle saveur à un dessert qui n'était pas prévu comme cela au départ.

LUCILE
Et la méthode, c'est ce qui a guidé Tsiory dans son parcours de pâtissier.

TSIORY
Puisque je n'aime pas faire les choses à moitié, je me suis dit : pourquoi pas me mettre en objectif, qui est le CAP pâtisserie. J'ai listé toutes les techniques, j'ai détaillé un peu quels étaient les attendus, puisque parmi les techniques, on peut avoir des recettes, cela peut être un entremet, mais un entremet c'est quoi ? C'est un biscuit, c'est une crème, c'est un insert. Ah ok, biscuit, il y a combien de types ? Ok, je vais voir tous les biscuits attendus dans le cadre du CAP. Et donc je me suis dit, ok, je vais travailler toutes ces recettes-là. Sur une mission d'audit, on a un programme de travail avec des thèmes, des objectifs de contrôle, des questions à poser. Donc j'ai fait un peu cela avec mon approche de la pâtisserie, c'est-à-dire que j'avais mes grands thèmes, les grands sujets attendus dans le CAP, que j'ai détaillés en objectifs pâtissiers. Si j'avais des questions, je les notais. Et quand j'avais l'occasion de les poser à des professionnels ou à des personnes un peu plus aguerries, je le faisais. Et mes rapports, c'étaient les gâteaux.

LUCILE
Tsiory se donne les moyens de ses ambitions. Il se met à travailler à temps partiel

pour pâtisser chaque semaine et partage ses réalisations sur les réseaux sociaux. Créateur de contenu est alors son troisième métier.

TSIORY
Je n'attends pas spécialement un certain nombre d'abonnés, mais c'est très agréable de pouvoir proposer des recettes, et d'avoir des gens qui t'envoient même, cela c'est la meilleure des récompenses, qui t'envoient des photos ou des messages après avoir fait l'une de mes recettes. C'est une très bonne surprise de me dire, moi dans ma cuisine je fais une petite recette, et au final il y a des personnes qui la refont et qui sont très contentes d'avoir fait la recette et qui se régalent tout simplement.

LUCILE
Son compte Instagram devient sa carte de visite. Il tend sa chance à l'émission « Le Meilleur Pâtissier » et arrive jusqu'en finale de la 13ème saison.

PRÉSENTATRICE ÉMISSION « LE MEILLEUR PÂTISSIER »

Tsiory et Timothée, bravo à vous deux, vous avez surmonté plein d'épreuves, et vous êtes là à la finale, vous pouvez vraiment être fiers de vous, vraiment.

TSIORY
Oui, c'est assez incroyable. La petite histoire, c'est qu'à la base, moi, je suis fan du programme.

LUCILE
Un rêve de gosse et aucun regret.

TSIORY
Mon premier objectif c'était déjà de faire partie de l'aventure du Meilleur Pâtissier donc cela pour moi c'était déjà fou. Puis remporter un tablier bleu, c'est le truc emblématique du meilleur pâtissier.

PRÉSENTATEUR ÉMISSION « LE MEILLEUR PÂTISSIER »

Je voulais dire un mot pour toi aussi, Tsiory, parce que sincèrement, tu n'as pas démérité. Trois fois le tablier bleu...

TSIORY
Et dès lors que j'ai gagné un tablier bleu, pour moi, c'était du bonus. Et donc, pas déçu de ne pas avoir gagné parce que je voulais vivre un maximum de choses. Je voulais tout vivre. Et là, j'ai vécu toutes les épreuves, toutes les semaines, tous les rebondissements, toutes les surprises. Donc pour cela, je suis ravi. Et ce que j'ai gagné en termes d'expérience, c'est incroyable.

LUCILE
Et la suite alors ? Hollywood ? Le cinéma ?

TSIORY
Le Times, les 50 Français les plus influents... Non, non, une opportunité tout dernièrement, c'est que dans l'émission, sans calcul, j'ai parlé un peu de mes origines malgaches. J'ai mis en avant des produits méconnus, je pense au manioc, à la poudre de baobab. Et cela a beaucoup plu à Madagascar, où j'ai été énormément suivi. Cela, je ne le savais pas. Je l'ai découvert en allant à Madagascar cet été. Je n'ai jamais fait autant de selfies de ma vie. Et surtout, j'ai été invité pour participer à un événement à Madagascar pendant lequel j'ai pu faire des masterclass et des démonstrations de pâtisserie et partager ce que j'ai pu apprendre dans mes quelques années d'expérience à d'autres. Et c'était trop bien.

LUCILE
Bien sûr, les milliers de followers et les masterclass à Madagascar. Et les collègues alors ?

TSIORY
Alors oui, j'essaie de partager aussi ma passion pâtissière avec mes collègues, pas assez à leur goût. Et je pense à une recette en particulier qui leur a beaucoup plu, c'est un crumble noisette et pommes, super simple à réaliser, à tel point que mes collègues m'ont demandé la recette, et je crois que certains l'ont refaite à la maison.

LUCILE
Merci d'avoir écouté cet épisode de l'été. Pour l'épisode de la rentrée, on range nos tabliers pour vous parler de déficit et de dette publique. N'oubliez pas de nous laisser des commentaires et des étoiles. Vous pouvez aussi nous écrire à : podcasts@banque-france.fr.

Et bien sûr, abonnez-vous au podcast « L'Eco en court » et « Dialogue &co », les podcasts de la Banque de France. Très bel été à toutes et tous !

TSIORY
Pour réaliser le gâteau crumble pomme noisette :

Dans un premier temps, réaliser un streusel à la noisette avec 120 g de poudre de noisette, 100 g de beurre, 100 g de cassonade et 100 g de farine. Tu mélanges tous les ingrédients jusqu'à obtenir un crumble. Si tu veux, tu peux le faire à la main et tu peux même rajouter un peu de fleur de sel. Ensuite, réaliser une crème d'amande avec 140g de beurre pommade, 140 g de sucre, 128 g d'œufs, 140 g de poudre de noisette.

Pour cela, tu bats les œufs et le sucre au ruban, c'est-à-dire que le mélange va tripler de volume. Tu ajoutes le beurre pommade et la poudre de noisette et tu mélanges encore. Pour le montage du gâteau, c'est très simple. Tu prends un tiers de ton streusel, tu le tasses dans le fond de ton moule, tu ajoutes ta crème d'amande sur le dessus, tu disposes tes pommes coupées en dés, en quartiers, comme tu veux. Tu recouvres de crème d'amande et de streusel et tu cuis 50 minutes à 160°C. Tu n'as plus qu'à te régaler ! Si tu veux, tu peux ajouter un petit peu de sucre glace pour la décoration et tu peux déguster ce gâteau pour un pique-nique, un dessert ou même le petit-déjeuner.