



DE SES ORIGINES,
IL A GARDÉ LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ.
DE SON PASSAGE CHEZ LENÔTRE,
IL A APPRIS LE HAUT NIVEAU.
DE SON CONCOURS DE MOF CHOCOLATIER,
IL A APPRIS LE DÉPASSEMENT DE SOI.
LORS DE LA CRÉATION DE SA CHOCOLATERIE,
IL A APPRIS À TRANSMETTRE SON SAVOIR.
PERFECTIONNISTE, SENSIBLE, DISCRET...
RENCONTRE AVEC LE CHOCOLATIER...

PHILIPPE BEL

15

UN PARCOURS D'EXCELLENCE

LES RENCONTRES QUI ONT MARQUÉ PHILIPPE BEL...

Thierry Atlan, MOF chocolatier installé à New-York : « il m'a donné envie de m'inscrire au concours des MOF et m'a accompagné tout au long de sa préparation. »



Le sculpteur Ferdinand Parpan : « j'aime ses sculptures épurées qui m'ont souvent inspiré, notamment lors du concours MOF. »

Serge Vieira, chef cuisinier à Chaudes-Aigues (Cantal), 2 étoiles

Michelin et Bocuse d'Or à 25 ans :
« une adresse remarquable pour une balade gourmande exceptionnelle. »

Je suis né à Maisons Lafitte et j'ai vécu dans les Yvelines jusqu'à la trentaine. J'ai passé mon CAP dans une pâtisserie fine à Meulan, une belle maison qui faisait à la fois traiteur, pâtissier, glacier. Ce fut mon premier contact avec le chocolat. Très agréable ! Le patron a cru en moi rapidement et m'a confié l'enrobage des bonbons de chocolat. Son enrobeuse était située au fond de la boutique et il suffisait de tirer un rideau de séparation avec le magasin, pour que les clients me voient travailler. A 15-16 ans, plutôt grand pour mon âge, j'étais timide et avais toujours tendance à "à rester au fond" pour qu'on ne me voit pas.

J'étais là, sur le devant de la scène, la toque sur la tête. Cette position devant les clients m'a permis de prendre confiance en moi et m'a beaucoup servi pour la suite. Ensuite je suis rentré dans le groupe Cacao Barry (devenu depuis Barry Callebaut), et j'ai travaillé dans l'atelier de production en partant de la fève de cacao. Je garde encore en mémoire l'odeur âcre de la fève qui pénétrait les pores de la peau, embaumait les cheveux et la douche après le travail était obligatoire pour ne pas empestier. Ça m'a vraiment intéressé et permis de voir ce que c'était que de faire du chocolat. Là aussi très formateur. Je suis resté presque 1 an mais l'aspect répétitif m'a vite poussé à changer d'air. J'avais vu ce que je voulais voir et j'ai décidé de quitter le groupe Barry Callebaut. J'ai travaillé 7 ans dans le laboratoire de la chocolaterie Maiffret qui était situé à Orgeval en tant que second de poste.





LENÔTRE, A 30 ANS ÇA MARQUE

En 90, je suis rentré chez Lenôtre en tant que responsable de production. et plus particulièrement chargé de l'équipe du soir. Une belle étape très formatrice. Ça m'a apporté encore une autre vision de mon métier. Il y avait des MOF dans chaque secteur d'activité, la pâtisserie, la chocolaterie, la charcuterie... Et la réputation de l'Ecole Lenôtre, qui était la référence à l'époque. Travailler chez Lenôtre à 30 ans c'était très prestigieux. Une période de plaisir qui m'a permis de rentrer dans une autre dimension avec notamment la recherche permanente du haut de gamme pour de grosses quantités.

**VOUS ÊTES MOF
ET DEVEZ VOUS
COMPORTER
COMME UN
MODÈLE.**

ARRIVÉE À SAINT-ÉTIENNE

J'ai trouvé un emploi chez Weiss en 1997. J'ai été nommé responsable de production de toute la partie chocolaterie-confiserie. J'avais en charge toute la chaîne de fabrication, en partant de la fève de cacao. 9 ans plus tard, j'ai créé une chocolaterie à Montbrison. Depuis, quelle belle aventure !

ALLER PLUS LOIN...

A l'heure actuelle, je travaille de la pâte de cacao de différentes origines pour faire mon chocolat de couverture. J'aspire à aller plus loin en me rapprochant de la fève pour arriver rapidement à torréfier dans notre labo les fèves et ainsi assurer la chaîne complète de fabrication du chocolat.

MOF : LE COMBAT CONTRE SOI

Un jour, Thierry Atlan, MOF chocolatier m'a posé la veste au col bleu blanc rouge sur les épaules et m'a dit : « *la prochaine, elle est pour toi !* » Thierry Atlan, qui à l'époque travaillait sous ma responsabilité chez Lenôtre a tout déclenché par cette réflexion. Je me suis dit pourquoi pas et à partir de ce jour-là j'ai tout donné pour être Meilleur Ouvrier de France. J'ai réussi le concours en 2004. Pour réussir, il faut avoir envie de se dépasser, aimer le combat, pas contre les autres, mais contre soi-même. C'est également le moyen de se découvrir, de s'ouvrir aux autres. Une fois à qui le titre, le regard que vous porte les autres change.



À LA RENCONTRE DE... PHILIPPE BEL



CÉCILE...

Sa présence est très importante à mes côtés. Nous nous sommes connus alors que nous travaillions tous les deux chez Weiss. Cécile a occupé toutes les fonctions existantes dans la chocolaterie de Saint-Etienne, sauf la vente en boutique. Notre rencontre a accéléré le lancement de la chocolaterie.

Depuis 10 ans nous cultivons notre complémentarité tout au long de nos journées. C'est un véritable bonheur de travailler ensemble. Je n'hésite pas à la solliciter régulièrement et son avis sur de nouveaux produits comptent énormément pour moi.

LE GUIDE DES CROQUEURS DE CHOCOLAT

J'ai été très heureux de recevoir un Award dès ma première participation en 2012. Chaque année, je fais l'effort d'envoyer ma sélection car il me semble très important que les maîtres-chocolatiers soient présents dans ce Guide, pour qu'il ne reste pas de place pour des fabrications de deuxième choix, plus ou moins industrielles.

J'en profite pour faire une suggestion au Club des Croqueurs : pourquoi les goûteurs ne feraient-ils pas une dégustation improvisée dans la chocolaterie ? Que le chocolatier ne soit pas averti à l'avance. Que les membres du jury goûtent les produits en vente dans la boutique. Pour être certain que le chocolatier ne fasse pas une fabrication spéciale pour le Guide. Chiche ?

SPÉCIALITÉS MAISON

Plus de 40 bonbons de chocolat figurent dans la collection.

Entre autres :

- Ganache nature Pérou.
- Ganache lait.
- Praliné noisette, 60% de fruit (noisettes du Piémont et romaines) avec une noisette caramélisée.

LES SPÉCIALITÉS :

- Orangette, confite sur place.
- Ganache aux épices à pain d'épices.

**JE NE VENDS
QUE CE QUE
JE FABRIQUE**



L'arrivée à Andrézieux-Bouthéon

A l'étroit à Montbrison, nous avons fait construire à Andrézieux un bâtiment d'une superficie de plus de 400 m² comprenant une surface de stockage de laboratoire et une boutique ouverte au grand public.

LES ÉMISSIONS DE TÉLÉRÉALITÉ.

J'ai un avis contrasté sur ces émissions tournant autour de la cuisine, de la pâtisserie. Il y en a trop ! On montre aux gens la fausse vérité. On est dans l'illusion. Il y a du bon en donnant aux jeunes l'envie d'exercer dans ce métier mais l'aspect "compétition" prend le pas sur la notion de plaisir. Pour moi, le travail c'est emmener les gens vers quelque chose pour qu'ils puissent vous donner en retour. Pour moi, l'objectif de la formation est d'aider les jeunes à se découvrir.



CÔTÉ LOISIRS, CÔTÉ PASSION...

J'adore la moto et depuis très longtemps ! Je viens de céder mon roadster contre une Pan European 1300, histoire d'être plus dans la découverte des paysages, dans la visite.

C'est pour Cécile et moi, un moyen de nous vider la tête, d'aller au contact des gens.

Nous aimons lors de nos périples nous arrêter dans des chambres d'hôtes et prendre le temps d'être ensemble en dehors de la chocolaterie. Nous descendons souvent dans le sud, en passant par le Col de la République, sillonner la Drôme, l'Ardèche... Nous pratiquons aussi la randonnée à pied en empruntant les sentiers de la Loire et de la Haute-Loire ce qui nous permet de découvrir notre région un peu mieux à chaque sortie.

Nous aimons aussi beaucoup voyager hors de France, aux Etats-Unis, en Afrique et au Japon. Cet été, direction New York pour rejoindre mon ami Thierry Atlan.



QUESTIONS DE GOÛT

Votre souvenir chocolat le plus intense ?

La fabrication de ma première couverture en partant de la fève de cacao.

Votre saveur préférée ?

Sucrée Salée.

Votre définition du bon goût ?

L'élégance.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Voyager beaucoup plus pour partager beaucoup plus.

Votre habitude gourmande ?

Déguster quelques chocolats quand je rentre le matin dans mon laboratoire.

La saveur qui vous définit le mieux ?

Les goûts francs.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

La ganache nature 68% origine Pérou.

Un synonyme philosophique du mot chocolat ?

Hédonisme.

Une faute de goût ?

Ne pas en avoir.

Votre devise culinaire ?

En amour comme en cuisine, ce qui est vite fait est mal fait.

Votre prochaine folie gustative ?

Celle qui sera me donner de l'émotion.

TRACÉ DE ROUTE

1981 : CAP de pâtissier.

1982 : Stage chez Barry Callebaut.

1983 : Chef de fabrication chocolaterie Maiffret à Paris.

1990 : Responsable de production chez Lenôtre.

1997 : Responsable de production Weiss à Saint-Etienne.

2004 : Meilleur Ouvrier de France.

2006 : Ouverture de la Chocolaterie Philippe Bel à Montbrison.

2007 : Participation aux salons du chocolat au Japon, à Tokyo et à Sendai.

2008 : Ouverture d'une boutique à Lyon.

2012 : Award du Club des Croqueurs de Chocolat.

2014 : Ouverture d'un laboratoire et d'une boutique à Andrézieux-Bouthéon.



PHILIPPE BEL EN CHIFFRES

■ 3 magasins

■ 9 salariés

■ CA de 800 000€

■ 14% du CA réalisé à l'export (Japon)

■ Laboratoire de fabrication 400 m²

3 boutiques, 1 laboratoire



MONTBRISON

33, rue Tupinerie
Montbrison
04 77 58 66 90



LYON

27, rue Tupin
69002 Lyon
04 78 42 87 94



ANDRÉZIEUX-BOUTHÉON

12, rue Jules Védrières
Andrézieux-Bouthéon
04 77 89 31 92

Ma recette

GANACHE

THÉ JASMIN

Crème UHT	500 gr
Sucre inverti	160 gr
Beurre laitier	65 gr
Thé jasmin	160 gr
Couverture lait	840 gr

Thé jasmin	185 gr
Beurre de cacao	185 gr
Sucre glace	40 gr

LA GANACHE

- Chauffer la crème et le sucre inverti.
- Délayer le thé.
- Verser sur la couverture fondue.
- Mélanger.
- Ajouter le beurre laitier.
- Mélanger.
- Abaissement entre 24°C et 26°C.
- Pré enrober.
- Détailler.

L'ENROBAGE

- Couverture noire 62%.
- Le décor est fait de grains de thé au jasmin.



OUVRIRE UNE BOUTIQUE AU JAPON

C'est en 2007 que les japonais nous ont contacté pour nous demander d'être présents au Salon du chocolat à Tokyo. Il souhaitait la présence d'un MOF chocolatier français au Japon. Cette année-là, ils ont emmené nos produits pour les exposer. Ce fut une première réussie. C'est ainsi que depuis 2008, nous sommes présents aux salons de Tokyo et de Sendai.

OUVRIRE UNE BOUTIQUE AU JAPON ?

Pourquoi pas. Nous sommes sollicités assez régulièrement. Cela se fera certainement un jour. Question d'opportunité. Nous préférons pour l'instant finaliser notre installation à Andrézieux.

Notre présence annuelle au Japon nous a permis de tisser des liens avec la population. C'est ainsi que nous avons reçu plusieurs années de suite la visite d'une quarantaine d'élèves pâtissiers chocolatiers japonais appartenant à une école culinaire de Sendai et encadrée par un professeur français. Nous avons tissé des liens étroits avec eux. Malheureusement les derniers événements tragiques au Japon en 2011 ont interrompu cet échange.

5 HEURES POUR RELIER LYON À MONBRISON !

Une japonaise rencontrée à Tokyo, de passage dans la région lyonnaise, a tenu à nous rendre visite à Monbrison. Ce jour-là, il y avait une grève de la SNCF, un temps exécrable et cette personne a mis plus de 5 heures pour faire le trajet Lyon-Monbrison en car !

Une fois arrivée à la boutique de Monbrison et alors qu'elle souhaitait me rencontrer, Cécile a été très gênée quand elle a dû lui annoncer mon absence.

J'étais parti sans prévenir Cécile.

C'est depuis ce jour-là que nous avons décidé d'ouvrir un magasin à Lyon.