



*Par Juliette Sabatier*

ARRACHÉ À SA TERRE BRETONNE PAR  
LES NÉCESSITÉS DE L'APPRENTISSAGE,  
LE PÂTISSIER S'EST LAISSÉ ADOPTER  
PAR LA CAPITALE ET Y EST DEVENU  
CHOCOLATIER. COMME UN FIL ROUGE  
DE SON PARCOURS ET DE SA VIE,  
UN GRAIN DE SEL, TOUJOURS PRÉSENT.  
SOUS DES DEHORS TRANQUILLES,  
CE MOF CULTIVE UNE DOUCE FOLIE,  
QUI LUI INSPIRE DES CONSTRUCTIONS  
AROMATIQUES INÉDITES.  
LOGIQUE POUR CELUI QUI SE DÉFINIT  
COMME UN ARCHITECTE DU GOÛT.

ARNAUD  
LARHER

15

# Rencontre

## UN CHEF À LA BARRE

ARNAUD LARHER s'est installé à Paris il y a juste 20 ans. Durant les cinq années précédentes, il avait fait ses classes auprès de grands noms : Lucien Peltier, Dalloyau, Pierre Hermé chez Fauchon... Ayant appris son métier de pâtissier dans la capitale, y ouvrir sa première boutique faisait sens. Deux décennies plus tard, il n'a pas oublié ce que ressent un jeune apprenti, qui doit quitter sa région d'origine. Pour ses équipes, il se veut « *le capitaine du bateau : vous montez sur mon navire, vous avez un emplacement stratégique et vous devez écouter le capitaine !* » Le chef accorde cependant une grande importance à l'esprit d'équipe et à la relation de confiance. Dans son laboratoire, tout est carré, organisé... Et cela se voit ! Comme pour nombre de pâtissiers reconnus, le chocolat est arrivé comme une cerise sur le gâteau dans son parcours : « *Au départ, passé Pâques, on rangeait tout, on filmait les moules et c'était terminé jusqu'au Noël suivant... C'est la demande des clients qui m'a amené à en faire de plus en plus.* » Trois ans après s'être installé, Arnaud Larher décide de s'investir pleinement dans la création de

« LES GENS SÛRS D'EUX FONT TOUT LE TEMPS LA MÊME CHOSE. POUR INVENTER, IL NE FAUT PAS ÊTRE SÛR DE SOI. ET QUAND ON EST MOF, ON EST PERSÉVÉRANT, ON A ENVIE DE COMPRENDRE LA MATIÈRE, PAS DE RESTER EN SURFACE. »



bonbons. Il fait alors un stage avec Pascal Brunstein : « *un technicien hors pair, qui coule une ganache dans un cadre proprement à la seconde et qui a le talent de bien expliquer... Le travail du chocolat est un métier à part entière. Il faut comprendre la matière. Il ne suffit pas d'acquiescer un savoir-faire, il faut être structuré dans sa tête.* »

« JE ME VOIS COMME UN ARCHITECTE DES TEXTURES ET DES SAVEURS. »

Le chocolatier en devenir a goûté « *tous les chocolats de Paris* ». Animé d'une passion croissante, il a digéré toutes ces informations pour chercher sa propre ligne gustative. « *Dans ma pâtisserie, chaque gâteau a sa texture, son goût et il en va de même pour les chocolats : chacun a son grain. C'est la signature de notre maison* », explique Arnaud Larher. Ses racines bretonnes sont bien présentes : il met de la fleur de sel dans tous ses caramels et pralinés. Il a aussi expérimenté le broyage partiel de fruits à coque : « *on peut se permettre de ne pas broyer la noix de pécan, par exemple, elle éclate facilement en bouche, les senteurs du fruit ressortent et c'est ce qui produit l'émotion...* » Son graal réside dans l'équilibre du cacao avec l'acide, source de fraîcheur, l'amer – « *même dans mes ganaches lait il y a un pourcentage de chocolat noir* » – et le sucré. Aujourd'hui sa gamme compte 25 bonbons différents, mais il poursuit ses recherches pour surprendre ses clients.

DES CHOCOLATS ET DES VOLUTES

« *Les yeux de mon équipe quand j'ai annoncé que j'allais fumer des chocolats ! Tout le monde avait l'air de penser : "Il a besoin de repos, M. Larher !"* », raconte le chef, la mine gourmande. L'idée lui est venue l'été dernier, devant une fleur

de sel fumée. Suivant cette piste comme un fil d'Ariane, il s'est procuré un fumoir à saumon, à froid, et a commencé les essais. « *Des cuisiniers m'ont dit qu'il fallait 1 heure à 1 heure 30 pour un saumon. Pour le chocolat, j'ai tenté 2 heures, 4 heures, 1 jour, 5 jours... Ceux qui réagissent le mieux sont les chocolats acides fruités ou très cacaotés.* » De ce minutieux travail consistant à noter l'origine, le temps de fumage et le résultat à la dégustation sur plusieurs jours, sont nés une tablette (Pérou noir à 67,5 %), une ganache (64 % de cacao de Madagascar), un macaron et une galette. Et les clients d'Arnaud Larher ont été au rendez-vous ! Cet exemple d'innovation illustre précisément sa conception du travail : « *Le chocolat est encore plus exigeant que la pâtisserie, on ne peut pas bidouiller quand on est mal parti. Il ne pardonne pas. Mais plus on maîtrise le chocolat, plus il vous le rend... Au centuple !* » ■

« UN BONBON DE CHOCOLAT, C'EST CRÉER L'ÉMOTION DANS 8 GRAMMES. »



## VIE DE FAMILLE PRÉSERVÉE

Arnaud Larher a connu sa femme Caroline en Brevet de maîtrise, qu'elle préparait en esthétique. Depuis, ils ont toujours travaillé ensemble. « C'est une richesse, on se complète, on se convoque mutuellement pour des réunions sur la nouvelle carte, la communication, le boitage... Chacun a sa place et on a toujours des choses à se raconter le soir ! » Le couple et leurs deux ados de 14 et 17 ans habitent au-dessus de leur boutique, à Montmartre. Quoique touristique, ce quartier perché est encore un îlot protégé pour ses habitants et le MOF profite pleinement de cette atmosphère "village", en décalage avec le cliché du stress parisien. Il s'arrange pour ne pas travailler le dimanche afin de préserver du temps avec sa famille et ses amis : « c'est très important, pour décompresser ! » A côté de sa vie sociale, il pratique aussi la course à pied et la natation, qui l'aident à tenir « physiquement – car j'ai un métier tonique – et mentalement : ça défait tous les nœuds au cerveau. » Le dimanche, il accompagne ses filles au sport, équitation notamment, en essayant de leur transmettre le goût de l'effort physique.



## APPRENTI SORCIER ?

Dans le bureau d'Arnaud Larher, les étagères ne contiennent pas que des papiers. Boîtes, sachets et flacons attendent qu'on y mette le nez : de la pâte de calisson, un sirop de sapin... Rapportés de voyage ou offerts, ces ingrédients sont gardés là comme sources d'inspiration. « Quand je découvre une saveur et qu'elle me reste en tête, c'est qu'il faut que j'approfondisse ! Mais certains produits perdent leur pouvoir quand on les met en ganache. » Le chocolatier cultive un esprit curieux, l'envie de goûter encore et toujours : « les épices en Inde, en France : la cannelle en Alsace, une ganache au poivron rouge »...



## RETOUR AUX SOURCES : AU BOUT DU MONDE

« Quand je suis arrivé à Paris, c'était dur, la mer me manquait. Et puis j'ai délaissé la Bretagne entre 20 et 35 ans. Mais depuis quelques années, j'apprécie d'y retourner ! » Arnaud Larher et sa femme sont tous deux bretons, lui de Brest, elle de La-Trinité-sur-Mer. Quand ils ne sont pas en visite dans leur famille, ils se reposent dans leur maison sur le port morbihannais.

## Un atelier à Montmartre

Un labo suffisamment grand pour bien travailler et produire, dans Paris même, à un prix abordable... Arnaud Larher ne pensait pas trouver l'emplacement idéal mais le hasard fait parfois bien les choses. « Il y a 4 ans, je cherchais ce lieu sans trop y croire. Un jour, j'étais à moto à 2 pas de chez moi, ma femme m'appelle et je me gare pour lui répondre. Juste à l'endroit où j'étais stationné, j'aperçois un petit bout de papier indiquant qu'un local était disponible, avec un numéro de portable. J'ai appelé... Et j'ai signé pour ces 300 m<sup>2</sup> qui servaient auparavant à des cours de yoga ! C'était inespéré ! »



## LARHER SANS FRONTIÈRE

Auteur de la carte des desserts du Grande Bretagne, hôtel 5 étoiles à Athènes, Arnaud Larher vient d'y inaugurer une pâtisserie. Les chocolats sont fabriqués dans son laboratoire du 18<sup>ème</sup> arrondissement. « Je pars du principe qu'on me fait venir pour ce que je sais faire, pas pour créer des desserts adaptés au goût du pays, explique "Chef Larher". Cela dit, imaginer un ou deux chocolats pour la Grèce ou Dubaï, pourquoi pas ! » Le chocolatier n'en est pas au début de son développement international, il expédie des chocolats au pays du soleil levant depuis plus de 10 ans. « Dès 2002, des journalistes nippons sont venus me voir. Au Japon, il y a un énorme respect pour le travail à la main, c'est la noblesse absolue. » Il doit incessamment ouvrir une boutique et un corner à Ginza quartier chic de Tokyo et est également présent dans le concept-store Le Chocolat, à Dubaï.



## Des bolides pour Pâques ?

L'idée est née dans le cadre d'un partenariat qu'Arnaud Larher a noué avec Exclusive drive, un événement en marge des 24 heures du Mans qui réunit conducteurs de belles voitures classiques et modernes. Voilà qui change des poules et des lapins !

## ARNAUD LARHER EN QUELQUES CHIFFRES

- 12 personnes travaillent en pâtisserie
- 4 en chocolaterie
- 9 dans les boutiques

## TRACÉ DE ROUTE

- 1991** : arrivée à Paris, chez Lucien Peltier, puis Dalloyau, Fauchon au côté de Pierre Hermé
- 1997** : ouverture de la première boutique à Montmartre – Meilleur pâtissier de l'année pour le guide Champéard
- 2002** : entrée à Relais Desserts
- 2007** : Meilleur Ouvrier de France – Ouverture de la 2<sup>ème</sup> boutique
- 2008** : entrée au Club des sucrés
- 2012** : ouverture de la 3<sup>ème</sup> boutique, dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement
- 2013** : attribution de 5 tablettes par le Club des Croqueurs de Chocolat, lauréat d'un Award et classé "Incontournable" depuis 2014



## 3 boutiques à Paris



**PARIS 18<sup>ÈME</sup>**  
53, rue Caulaincourt  
75018 Paris  
01 42 57 68 08



**PARIS 18<sup>ÈME</sup>**  
57, rue Damrémont  
75018 Paris  
01 42 55 57 97



**PARIS 6<sup>ÈME</sup>**  
93, rue de Seine  
75006 Paris  
01 43 29 38 15

## QUESTIONS DE GOÛT

**Votre souvenir de chocolat le plus intense ?**

La première fois que j'ai goûté le Jivara de Valrhona : sa texture moitié fondue, moitié crémeuse m'a marqué. Je me suis réconcilié avec le chocolat au lait ce jour-là !

**Votre saveur préférée ?**

La fleur de sel. Elle sublime tous les produits. Je la commande par 50 kilos !

**Votre définition du bon goût ?**

C'est quand on reconnaît ce qu'on mange. Le travail du chocolat est un travail de l'ombre pour mettre le produit en lumière : tout doit avoir été pensé mais la dégustation doit être facile, fluide.

**Votre habitude gourmande ?**

Trainer dans le labo et manger les chocolats ou gâteaux qui ne passeront pas en boutique. Je ne sais jamais ce que je vais déguster ! Je me fais plaisir... Tout en contrôlant la production.

**Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?**

Du temps ! J'aimerais m'ouvrir plus à la Culture, ne pas rester enfermé dans mon monde par perfectionnisme... Les sculptures me touchent beaucoup par leur beauté, leur sensibilité.

**Le chocolat qui vous ressemble le plus ?**

Le chuao. Il contient de multiples saveurs qui se complètent et ne s'entrechoquent pas. Quand je goûte du chuao, je m'assois, je prends le temps.

**Une faute de goût ?**

Penser que plus on met de choses, meilleur ce sera !

**Votre devise culinaire ?**

Je ne suis pas compliqué, je n'aime que les choses qui sont bonnes !

**Votre prochaine folie ?**

Mon équipe pensait avoir tout vu, mais là, elle a encore été surprise ! Disons que je suis en train de faire des tests avec des produits bretons, de la mer...

*Sa recette*

# BONBON À LA FIGUE

# DE SOLLIÈS



## INGRÉDIENTS

1 000 g de figues fraîches  
126 g de figues séchées  
126 g de glucose  
119 g de trimoline  
1 080 g de chocolat lait 35%  
541 g de chocolat noir 70%  
161 g de beurre doux

## PROCÉDÉ

- ▶ Couper les figues et les passer au cutter (stephan), puis chauffer à 82°C avec le glucose et le beurre.
- ▶ Ajouter les couvertures et la trimoline.
- ▶ Réaliser l'émulsion puis couler à 34°C.
- ▶ Laisser cristalliser 24h à 17°C.