



MAKOTO ISHII
&
JULIEN GOUZIEN

Par Juliette Sabatier

TRANSMETTRE EST LE PLUS BEAU
DES PARIS. HENRI LE ROUX
SE DOUTAIT-IL EN PLAÇANT
SON ENTREPRISE ENTRE LEURS
MAINS, COMBIEN MAKOTO ISHII ET
JULIEN GOUZIEN MAGNIFIERAIENT
SON NOM ? ONZE ANS PLUS TARD,
LE JAPONAIS À LA TÊTE DE L'ENTREPRISE
ET LE BRETON AUX COMMANDES DE
LA PRODUCTION ONT PORTÉ LA MAISON
DE CAMELS ET CHOCOLATS AU PINACLE.
FAISONS CONNAISSANCE AVEC CES DEUX
HOMMES DE L'ART ET DE L'OMBRE.

*Henri
Le Roux*

LE ROUX

DUETTO DE CHOCOLAT

MÉTISSAGE
NIPPO-BRETON

Henri Le Roux, déjà, avait introduit des pointes japonisantes dans ses recettes. Aujourd'hui, ce léger métissage se poursuit du fait d'allers-retours réguliers au Japon : Makoto Ishii s'y rend trois fois par an, Julien Gouzien, deux. Le jeune chef de production rencontre ses homologues de la maison-mère, découvre de nouvelles denrées : « je n'aurais pas pensé faire du praliné sésame (c'est la mode, on en trouve chez tout le monde), mais j'y suis venu après avoir goûté les sésames japonais sur place », explique-t-il. « Etant japonais, je peux évaluer le bon dosage de ces produits », précise Makoto Ishii. Caractères breton et japonais semblent bien s'accorder : le goût du travail bien fait, la persévérance et la constance, forgées par la confrontation avec les éléments naturels... Ce sont sans doute des points communs qui rapprochent les deux cultures et permettent la fusion dans quelques bonbons de chocolat bien pensés.

LA MAISON LE ROUX a la quarantaine solaire. Long-temps sa notoriété auprès du grand public était inversement proportionnelle à sa reconnaissance par les professionnels. En 2006, son fondateur –l'inventeur du fameux CBS– a cédé son entreprise à Yoku Moku, une PME japonaise. Il n'y avait, alors, aucun point de vente à Paris. Le nouveau directeur général a immédiatement senti le potentiel de développement de la marque. « Il y avait un décalage énorme entre l'excellence des produits et la distribution, qui se faisait dans des commerces locaux, se souvient Makoto Ishii. Mon premier travail a consisté à réétudier le packaging, la présentation... Pas les recettes ! Nos produits méritaient de devenir des références dans le monde artisanal ! » Changement dans la continuité, la maison reste l'une des rares qui ne propose pas du tout de pâtisserie, mais des caramels, bonbons de chocolat et confiseries. « Nous ne sommes pas dans une démarche d'automatisation ou d'optimisation », précise Julien Gouzien, le chef de production, qui s'est formé entre 2004 et 2006 auprès d'Henri Le Roux lui-même. Il est content de voir que les Japonais qui ont repris son entreprise continuent à privilégier le travail manuel et les bonnes matières premières. » L'outil de travail, cependant, a évolué : la chocolaterie est installée à Landévant depuis 2008 dans un très grand laboratoire (2 300 m²), offrant un nouveau confort à l'équipe de 11 personnes qui s'affaire à la fabrication.

CLASSE INTERNATIONALE

Pour acquérir une dimension internationale, la Maison a ouvert plusieurs points de vente –« mais le but n'est pas de les multiplier », précise Makoto Ishii– ainsi que par l'élargissement des gammes et l'instauration de collections saisonnières.



La carte permanente compte une quarantaine de bonbons et une dizaine de caramels : « je veux inciter les curieux à faire leurs propres ballotins avec un maximum de choix et de liberté », précise le directeur général, qui ne rechigne pas à passer lui-même du temps en boutique pour servir les clients et entendre en direct leur ressenti. Il est très difficile de maintenir une telle variété dans une production complètement artisanale. »

INSPIRATIONS CROISÉES

Au quotidien, les tâches sont bien réparties. Entre Paris et Quiberon, Makoto Ishii dirige, donne les grandes orientations, choisit les thèmes. A Landévant, Julien Gouzien chapeaute la production et fait des essais dans son laboratoire : « l'année dernière, j'ai créé un praliné amande, hojicha, zest de citron jaune, c'est exactement la direction dans laquelle je veux aller, travailler des associations de goûts (je le fais aussi dans les caramels fantaisie, avec les fruits). » Ce bonbon de chocolat

"ECLOSIONS DE SAVEURS"*
POUR L'AUTOMNE 2017

Cette année, Makoto Ishii a voulu tourner autour du goût fumé, pari risqué car tout le monde ne l'apprécie pas. Tourbé (suggéré par l'utilisation d'un whisky, malt d'île d'Islay), torréfié (évoqué par le café) et fumé (via le thé) sont le fil rouge de ce coffret. On y retrouve du massépain, l'une des signatures de la Maison : il n'est jamais trop riche ou roboratif grâce à des associations fines et malines. C'est à nouveau le cas dans le bonbon "Lapsang" (ganache Équateur sur socle de massépain au thé Lapsang souchong, enrobage noir).

* En collaboration avec Chiso, maison de Kimono.

« OUVRIR DES BOUTIQUES À PARIS ET TOKYO -GRANDES VILLES OÙ LES CLIENTS CHERCHENT LA NOUVEAUTÉ- A ÉTÉ UN EXCELLENT DÉFI POUR NOTRE CRÉATIVITÉ. »

Makoto Ishii

amande-thé-citron figure parmi les grandes réussites de la Maison et la filiation avec Henri Le Roux est claire puisqu'il s'agit d'un bonbon "bombe à retardement" : l'acidité, le fruité arrivent dans un second temps. « L'inspiration me vient des mots-clés ou thèmes que me donne Makoto Ishii, et tout autant d'associations de saveurs, que je teste dans mon labo », explique Julien Gouzien. Symbole du travail d'équipe entre le directeur général et l'artisan chocolatier, la collection Opéra, sortie en 2013 pour célébrer les bicentennaires de naissance de Verdi et Wagner. « J'avais envoyé à Julien des extraits d'opéras, dont je suis un passionné : la Traviata, Tristan et Iseult... Je lance l'idée mais je ne peux pas faire le chocolat », raconte Makoto Ishii. Et leurs deux talents s'harmonisent pour donner naissance à des bonbons à la fois cohérents et originaux, qui font d'eux les dignes fils spirituels d'Henri Le Roux. ■



À LA RENCONTRE DE... HENRI LE ROUX



LA CONTINUITÉ
DANS
L'EXCELLENCE

2003 : 5 tablettes du Club des croqueurs de chocolat
2011 : Prix spécial Innovation au Salon du chocolat pour la tablette Yuzu Macha
2014 : Entre dans les Incontournables du Guide des Croqueurs
2017 : Le bonbon "Pistacia" obtient la médaille d'or, catégorie praliné, aux International Chocolate Awards.

UN NATUROPHILE
GOURMAND

« J'ai toujours travaillé en chocolaterie. Quand j'ai postulé chez M. Le Roux et que j'ai goûté ses produits, cela a été une révélation sur la puissance des saveurs. Durant les deux années à ses côtés, nous échangeons beaucoup, de façon très ouverte, amicale, sensible. » Julien Gouzien est un pur chocolatier... Et un pur Breton ! Il envisageait de partir pour Paris, comme tant d'autres, mais la rencontre avec Henri Le Roux l'a retenu dans le Morbihan. « On est mieux dans la nature que devant les écrans, j'aimerais avoir plus de temps pour aller me promener. Je suis dans une période très "nature" : j'ai un potager, je vais démarrer une permaculture, je fais attention à ce que je mange... » Et c'est aussi

le jeune papa de deux petits de 2 et 4 ans, qui parle, et se soucie des valeurs qu'il va transmettre à ses enfants.

TRACÉ DE ROUTE

1982 : naît en Bretagne
2004 : rencontre Henri Le Roux
2006 : devient chef de production

« POUR MOI, CHAQUE BONBON DOIT ÊTRE DIFFÉRENT, UNIQUE. » *Julien Gouzien*

UN FRANCOPHILE AMOUREUX

« A l'adolescence, j'étais attiré par le cinéma et la littérature française : Cocteau, Stendhal, les réalisateurs de la Nouvelle vague, Truffaut, Godard, Rohmer, se souvient Makoto Ishii, avec le sourire. Je suis parti étudier aux Etats-Unis parce que pour moi, à l'époque, l'Amérique c'était la référence : je suis arrivé dans un lycée du Michigan où le seul autre étudiant étranger était Français, cela m'a donné l'idée d'étudier ce pays... Ensuite, je suis tombé amoureux d'une étudiante suisse ! » On ne dira jamais assez les bénéfices de l'amour pour l'apprentissage des langues étrangères. Makoto Ishii s'est installé en France en 2002. Il y a trouvé l'équilibre entre une vie professionnelle bien remplie et une riche vie culturelle. « Il me semble très important d'avoir le temps de s'intéresser à autre chose qu'au travail : c'est ce qui permet de rester créatif, d'avoir de la fantaisie », dit-il, dans un Français absolument parfait !

TRACÉ DE ROUTE

1968 : naît à Kobe
1998-2006 : carrière internationale dans la mode et les relations publiques
2006 : prend la tête de la maison Henri Le Roux

« JE N'AIME PAS LES CHOSES EXTRÊMES. IL EST FACILE DE CRÉER QUELQUE CHOSE DE CHOQUANT, MAIS LE BON CHOCOLAT, C'EST CELUI QUI EST HARMONIEUX. » *Makoto Ishii*



À LA RENCONTRE DE... HENRI LE ROUX

QUESTIONS DE GOÛT

Makoto Ishii

- **Votre souvenir de chocolat le plus intense ?**
La première fois que je suis allé à Quiberon : le chocolat Szechwan, épicé sans être piquant, le contraste ganache/nougatine... Je ne savais pas qu'on pouvait faire une chose pareille !
- **Votre saveur favorite ?**
Plus que les saveurs, j'aime les odeurs, j'ai tendance à tout sentir avant de goûter : légumes, soupe, viande bien grillée...
- **Un chocolat qui vous ressemble ?**
« La Traviata » ! Il faisait partie de la collection Opéra : ganache à la rose, bergamote, confit mandarine... Il avait de la fantaisie, de la décadence et de l'élégance.
- **Votre habitude gourmande ?**
Un steak Black Angus, avec un vin rouge corsé !
- **Votre définition du bon goût ?**
Ce qui est bien pensé, bien associé. Mais le bon goût n'est pas toujours le plus important, c'est ennuyeux d'avoir toujours bon goût !
- **Et du mauvais goût ?**
La séparation entre bon et mauvais est subjective. Ce qu'on qualifie de « mauvais goût » n'est pas forcément mauvais, mais différent.
- **Votre devise culinaire ?**
Un chocolat avant tout !
- **Un luxe que vous aimeriez-vous accorder ?**
Je suis déjà dans le luxe ! Je voulais vivre en France, j'ai réalisé mon rêve : je profite de la vie, je travaille avec un produit plaisir et dans le but de faire plaisir aux autres !



À PARIS
52, rue Saint-Dominique
75007 Paris
01 82 28 49 84

1, rue Bourbon-le-Château
75006 Paris
01 82 28 49 80

24, rue des Martyrs
75009 Paris
01 82 28 49 83

À QUIBERON
18, rue de Port-Maria
56170 Quiberon
02 97 50 06 83

À LANDÉVANT
ZA Mané Craping
56690 Landévant
02 97 50 06 83

Deux points de vente à Tokyo



Côté export, Henri Le Roux a d'abord été connu comme caramélière : de 2007 à 2010, les caramelles représentaient 80 % du CA fait à l'export. Aujourd'hui, les chocolats sont majoritaires.



QUESTIONS DE GOÛT *Julien Gouzien*

- **Votre souvenir de chocolat le plus intense ?**
La première fois que j'ai rencontré M. Le Roux, j'avais acheté un florentin et un ballotin et en quittant Quiberon, je les ai goûtés, sur la route, le long de la côte sauvage. Extraordinaire...
- **Votre saveur favorite ?**
L'acidulé.
- **Un chocolat qui vous ressemble ?**
Celui qu'on déguste sans savoir exactement ce que sait. Je suis de nature discrète...
- **Votre habitude gourmande ?**
J'aime le moment du goûter : une tartine de beurre salé. Je ne suis pas Breton pour rien !
- **Votre définition du bon goût ?**
C'est une question d'équilibre.
- **Et du mauvais goût ?**
L'excès : c'est ce qui fait échouer une création.
- **Un luxe que vous aimeriez-vous accorder ?**
Me donner plus de temps. Je suis très bricoleur et après le travail,
- je n'arrête pas. Je viens de refaire entièrement une maison...*
- **Votre devise culinaire ?**
Créer l'émotion.
- **Votre prochaine folie ?**
Je commence à explorer plusieurs pistes, à partir d'herbes que je trouve dans la nature. C'est un long travail de mûrissement.

La recette

GANACHE

CARAMEL

INGRÉDIENTS

Sucre semoule	110 gr
Crème liquide 35 % MG	300 gr
Beurre demi/sel	60 gr
Chocolat de couverture 66 %	300 gr
Chocolat lait 45 %	200 gr

PROCÉDÉ

- ▶ Préchauffer la crème à 60°C.
- ▶ Faire cuire le sucre à sec jusqu'à 195°C.
- ▶ Casser la cuisson avec le beurre, puis le crème.
- ▶ Verser en trois fois la préparation à 75°C sur le chocolat haché en petit morceaux, afin de réaliser une émulsion.
- ▶ Utiliser un mixer plongeant pour bien lisser la ganache.
- ▶ Cadrer et laisser cristalliser 24 heures à 17°C.
- ▶ Chablonner, détailler et enrober.

