



Par Juliette Sabatier

AUTODIDACTE UN BRIN FANTASQUE, BERTRAND EST AUJOURD'HUI RECONNU TANT POUR LA CRÉATIVITÉ DE SES RECETTES QUE POUR LA QUALITÉ DE SES PRODUITS. SA PASSION DES MATIÈRES PREMIÈRES L'A CONDUIT À SUIVRE DES ROUTES SINUEUSES ET À RENCONTRER LES FÈVES DE CACAO UN PEU PAR HASARD. S'IL N'EST PAS DIPLÔMÉ EN CHOCOLATERIE, IL EST UN GASTRONOME PLUS QUE CONFIRMÉ, QUI EXERCE SA CRÉATIVITÉ DANS UNE PETITE BOUTIQUE AU CŒUR DE ROANNE. IL FAIT CETTE ANNÉE UNE ENTRÉE FRACASSANTE AU GUIDE DES CROQUEURS.

Bertrand
CHOCOLATIER

Chocolat

SUR LA ROUTE DU CHOCOLAT

Formé à la restauration mais allergique au coup de feu, Bertrand - qui préfère qu'on l'appelle par son prénom - a pas mal bourlingué avant de s'établir comme chocolatier. Formé à l'école hôtelière du Touquet dont il sort avec un BTS Génie culinaire et arts de la table, il n'a réalisé que récemment qu'il ne supportait pas « ces 45 minutes, en cuisine, où l'on a le temps de rien ». Cette répulsion pour l'urgence l'a conduit à occuper des postes très variés, dans des établissements prestigieux : écailler, demi-commis débarrasseur au Byblos à Saint-Tropez, barman au Westminster au Touquet, voiturier au Méridien à Lyon... Le futur chocolatier s'est finalement établi comme primeur à Roanne, avant, quelques années plus tard, d'entrer à la Chocolaterie de l'Opéra.

RETOUR AUX SOURCES

Ce parcours pourrait sembler sinueux, mais Bertrand ne le voit pas ainsi : « la trame de ma vie, ce sont les matières premières. C'est pour elles que je suis parti étudier à l'école hôtelière. Quand je suis né, j'avais encore mes 8 arrière-grands-parents. J'ai connu chez ma grand-mère les repas du dimanche à 7 plats. Ce n'était pas une cuisine complexe, tout reposait sur la qualité des produits... Résultat, à 4 ans, je voulais manger des coquilles Saint-Jacques ! » Cette imprégnation précoce a tout naturellement amené Bertrand à toujours rechercher le meilleur et à cultiver la précision. Encore aujourd'hui, il sélectionne ses ingrédients avec le plus grand soin : noisettes du Piémont,

« EN CHOCOLATERIE, JE RAISONNE COMME UN CUISINIER. QUAND JE FAIS UN CONFIT DE FRUIT, JE RÉÉQUILIBRE À LA FIN DE LA CUISSON. »

amandes Valencia, pralines de Charlieu, miels sourcés tout autour du globe (de la Tasmanie à la Loire), safran du Forez, vins de la Côte roannaise pour réaliser des pâtes de fruit... « Je veux toujours mieux, explique-t-il. Je travaille la vanille de Tahiti et je n'ai pas changé de cap quand son prix a été multiplié quasi par 4. C'est ma ligne directrice. Si je veux des citrons de Nice, je les prends même s'ils sont 3 fois plus cher que d'autres. Ce qui compte c'est la qualité et l'originalité des produits. »

DE BONS CONSEILS

À l'origine, la pâtisserie ne passionnait pas Bertrand, il est venu au chocolat par amour des matières premières et il a été à bonne école. Il y a 10 ans, il est recruté comme commercial par Olivier de Loisy. Durant ses années à la Chocolaterie de l'Opéra, il va non seulement acquérir de grandes connaissances sur les origines des fèves, mais aussi découvrir la technologie indispensable à la fabrication de bonbons de qualité... Et cela le passionne. « Pour réussir une cristallisation, il faut que les cristaux aient une forme particulière, qu'à la fin des bêta IV se créent et se transforment en bêta V. Il faut savoir à quelle température exacte couler un moulage pour que le chocolat ne décristallise pas dans la coque... Grâce à mes rencontres avec des chefs, j'ai eu accès à la technologie telle qu'on ne la trouve pas dans les livres. » Fort du réseau qu'il s'est constitué comme commercial, Bertrand s'est formé, inventant son tour de France sur-mesure : « N'étant pas pâtissier, j'avais une sorte de virginité que je ne voulais pas perdre, j'ai donc fait des mini-stages chez des professionnels que je connaissais, sur des points précis de technologie, sur l'organisation dans un laboratoire, la production de volumes importants... Et j'ai passé des heures au téléphone : je ne savais pas comment faire les choses mais je savais qui appeler ! » Parmi les chocolatiers qui l'ont aidé au démarrage, il cite entre autres Frédéric Hawecker, Bruno Moncoudiol, Pierre Mirgalet, Hervé Jourdan, Noël Jovy, Thibault Monterrat, Thierry Court ou Xavier Berger.

TOQUÉ DES DÔMES

Cinq ans plus tard, Bertrand Chocolatier propose des gammes claires et très pensées de bonbons de chocolat, de tablettes et de gourmandises (barres pralinées, pâtes de fruits, guimauves, etc.). Dès l'origine, il avait envie de fabriquer essentiellement des dômes, mais il en a été découragé par ses illustres conseillers, ceux-ci estimant que leur fabrication est fastidieuse. Mais Bertrand a persisté dans son idée, commençant doucement avec 3 dômes - citron, orange, citron vert - avant d'étendre la gamme. Ses vitrines en comptent aujourd'hui 16 sortes, aux côtés des bonbons de forme traditionnelle, pour former une offre équilibrée : « L'idée du dôme, c'est que le fruit ne doit pas rencontrer le chocolat, alors que sur la gamme classique, c'est tout l'inverse : les saveurs, l'acidulé du poivre Timut par exemple, se mêlent au cacao. » Ces deux approches collent exactement aux goûts du chocolatier, qui a également à cœur de se démarquer de ce que proposent les artisans de sa région et de pousser toujours plus loin la réflexion. « Du point de vue des clients, les gammes évoluent peu mais en réalité, je

fais rarement deux fois la même recette et mes façons de travailler ont changé au fil du temps : des infusions dans la crème, je suis passé au démarrage à froid, puis aux infusions complètement à froid, je me suis informé sur la volatilité des arômes... » Perfectionniste, Bertrand cherche à toujours mieux maîtriser les procédés sans pour autant tomber dans l'élitisme : « Je cherche à obtenir des goûts justes mais francs car si l'on est hyper subtil, on risque de perdre le client. »

L'installation de la boutique à Roanne correspond pour Bertrand à un nouvel équilibre professionnel et personnel : « Je vis en dehors de la ville, mon 1^{er} voisin est à 4 km, j'ai un peu de surface et je plante, je tonds, je ne vois personne... » Cultivateur à ses heures, il reste cependant un commerçant et un épicurien dans l'âme, qui aime découvrir de nouvelles saveurs et refaire le monde autour d'une bonne bouteille. « Du mardi au samedi soir, j'ai une vie sociale très épanouissante, j'ai la chance de goûter les meilleurs rhums et de me prendre la tête pour choisir des pistaches, s'amuse le chocolatier. Cette vie me va tellement bien ! » ■

« LA TRAME DE MA VIE, CE SONT LES MATIÈRES PREMIÈRES. »





L'année dernière, c'est la femme de Bertrand, Emilie, qui a envoyé sans le lui dire quelques une de ses créations au Club des croqueurs... Et elles ont fait mouche ! « J'ai eu la bonne surprise de recevoir un appel de M. Pessis ! Je ne pensais pas avoir le niveau, je veux toujours plus... La reconnaissance du Club des croqueurs est importante : c'est un jury d'amateurs éclairés qui attribue les Awards, ce n'est pas un jugement de professionnels ou de Meilleurs ouvriers de France qui ont une vision plus technique des produits. »

INSPIRATIONS D'ICI ET D'AILLEURS

Les idées de Bertrand lui viennent de sources extrêmement variées dont ses clients, qui sont nombreux à lui parler de ce qu'ils goûtent, d'autres professionnels, ses proches... Un couple qui réside en Californie et vient une fois par an chez Bertrand Chocolatier lui a un jour apporté de la poudre de combawa. Une connaissance lui a fait sentir pour la première fois le poivre du Népal...

LES ACCORDS METS-CACAO : UNE MARQUE DE FABRIQUE

Expert des cacaos d'origines et des grands crus, Bertrand parle de ses couvertures comme d'êtres de chair et d'os : « On avait un chocolat du Brésil que je comparais à une grande gueule italienne : d'abord il parle très fort puis il se calme. Le Criollo du Venezuela que j'utilise pour les enrobages ne donne pas grand-chose au départ puis il se met en route. Je n'aime pas quand le chocolat est complètement mêlé avec une saveur comme le citron par exemple : avec cette couverture, quand le goût du citron du citron s'efface, on sent celui du cacao qui monte en puissance. À l'inverse, d'autres intérieurs ont besoin de quelque chose de plus fulgurant. » Le chocolatier a beaucoup travaillé sur les miels, il leur consacre d'ailleurs un coffret complet. « On en a fait rentrer une quarantaine, on a gardé ceux qui nous plaisaient et qui sont bien différents les uns des autres : le miel de leatherwood (qui entre dans la composition d'un bonbon dégusté par le Club des croqueurs, nldr) a des notes de passion, quand celui de nos ruchers est un miel de printemps, toutes fleurs dans une région d'élevage... »

BERTRAND EST DEvenu PRIMEUR UN PEU PAR HASARD DANS LES ANNÉES 2000. IL CHERCHAIT UNE ACTIVITÉ EN LIEN AVEC LA CUISINE ET SE TROUVAIT AUX HALLES DIDEROT À ROANNE, QUAND IL A CROISÉ LAURENT MONS, QUI TIENT AVEC SON FRÈRE HERVÉ, MOF FROMAGER AFFINEUR, L'ÉTABLISSEMENT DU MÊME NOM. « IL M'A DIT QU'IL N'Y AVAIT QU'UN SEUL PRIMEUR DANS LES HALLES ET C'EST CE QUI M'A DÉCIDÉ, RACONTE BERTRAND. CE MÉTIER M'A PERMIS DE ME FAIRE LE PALAIS : À 6 HEURES DU MATIN, J'AVAIS DÉJÀ GOÛTÉ 6 ABRICOTS DIFFÉRENTS, MANGÉ 14 MELONS !.. »



UNE ACTIVITÉ BIEN CALIBRÉE

Bertrand confie ne pas avoir eu de difficultés à monter sa chocolaterie, mais « en avoir bavé » en commençant tout seul. Sa boutique est idéalement située dans le quartier piétonnier, mais le laboratoire ne mesure que 9 m² : moins de 3 mètres au plus large. L'artisan a commencé ses expérimentations chez lui, avec une très vieille enrobeuse, qu'il utilise encore mais a récemment complétée par un Magic Temper. Ces petits locaux et ce matériel compact n'ont pas empêché l'activité de se développer et le CA de connaître des hausses moyennes de plus de 50 % ces dernières années. Le chocolatier espère pouvoir investir en 2020 dans un outil de travail plus grand. L'équipe se compose aujourd'hui de 4 personnes : 2 à la production et 2 à la vente, dont la femme de Bertrand, Emilie, qui chapeaute la distribution et la communication. L'entreprise connaît une activité relativement peu saisonnière pour une chocolaterie et Bertrand se ressource au cours d'une période de fermeture qui s'étend sur juillet et août.



QUESTIONS DE GOÛT *Bertrand Chocolatier*

Vos souvenirs de chocolat les plus intenses ?

Tout gamin, chez ma grand-mère, je mangeais des gros morceaux de pain recuit tartinés de 5 millimètres de beurre avec une très longue barrette de Côte d'or. Plus tard, je venais de rentrer à la Chocolaterie de l'Opéra et M. de Loisy m'a fait découvrir les fèves d'une plantation en Jamaïque : c'est l'une de mes premières grosses vibrations pour un chocolat d'origine.

Un saveur qui vous correspond ?

Lacide, dans ce qu'il a de frais. Le monde des citrons est passionnant. C'est marrant comme on retrouve

cette fraîcheur partout : dans le gingembre, dans le vin...

Une habitude gourmande ?

Je peux manger de tout, à n'importe quelle heure. Quand je vais chercher des matières premières le matin, mon petit-déjeuner peut se composer de cacahuètes grillées salées. Je peux manger quelque chose de façon répétitive, puis plus pendant des mois. J'adore les huitres. Dans mon labo, les chocolats que je mange le plus souvent ne sont pas ceux que je préfère : je goûte souvent le Rhum Vanille alors que mon goût me porte plutôt vers le citron ou

la cerise. Avec le temps, je deviens très "chocolat au lait" car les fournisseurs proposent aujourd'hui des couvertures lait de qualité.

Votre définition du bon goût ?

Le bon goût, c'est toujours le sien ! Certaines personnes à qui je fais goûter des chocolats disent : « Je n'ai pas le palais assez développé ». Mais, dans la dégustation, on doit simplement trouver une jouissance sur le moment. La vérité est toujours en soi.

Votre définition du mauvais goût ?

Je pense sincèrement qu'il n'y a pas

de mauvais goût. Quand je goûte quelque chose qui ne me plaît pas, je cherche toujours à savoir si celui qui a fait ce produit en est content.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Le plus grand luxe, c'est le temps. Et avec la chocolaterie, je suis en train de parvenir à en avoir.

Votre devise culinaire ?

Surprenez-moi !

Votre prochaine folie ?

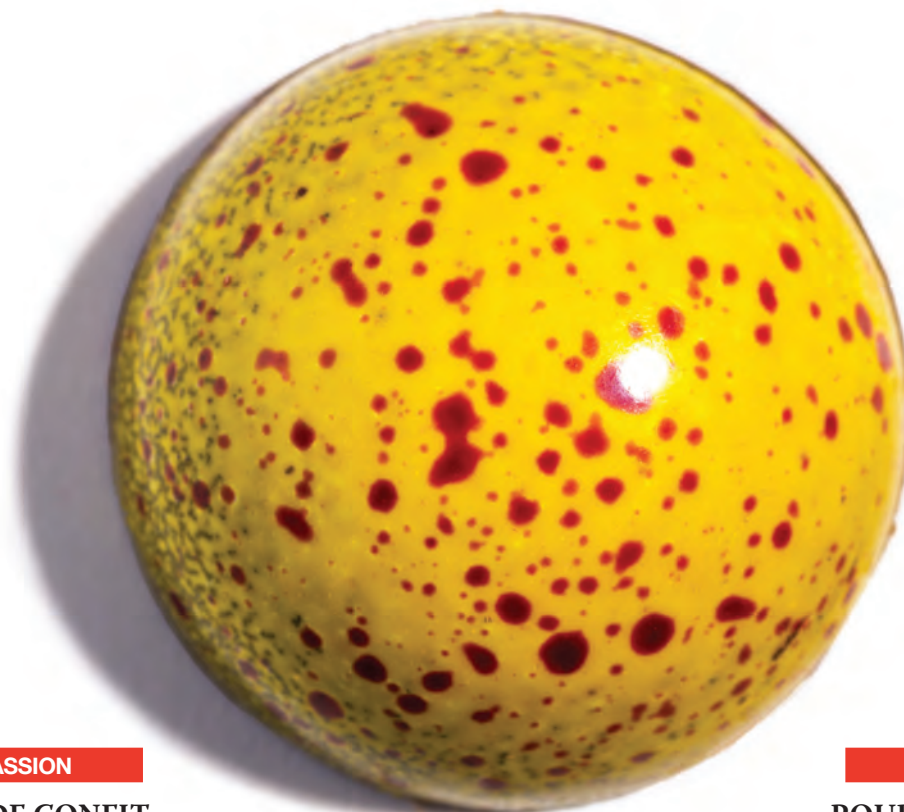
Je travaille sur un praliné noir, j'ai du mal à le mettre en place, mais ça va être très bien !



**BERTRAND
CHOCOLATIER**
44 rue Charles de Gaulle
42300 Roanne
04 77 78 80 98
www.bertrandchocolatier.com

Sa recette DÔME
PASSION

RECETTE POUR 250 DÔMES DIAMÈTRE 30 MM



CONFIT DE PASSION

POUR 833 G DE CONFIT

Purée de passion	450 g
Saccharose 1	260 g
Trimoline	75 g
Saccharose 2	40 g
Pectine jaune	8 g

PROCÉDÉ

- ▶ Porter la purée de passion à ébullition
- ▶ Verser le saccharose 1 et la trimoline dans la purée
- ▶ À la seconde ébullition, verser le saccharose 2 et la pectine
- ▶ Cuire à 103°
- ▶ Laissez prendre 12 heures, après avoir filmé au contact du confit
- ▶ Pochez dans les moules chemisés de chocolat, à un peu moins de la moitié du contenant

GANACHE

POUR 1 KG DE GANACHE

Chocolat Opéra Adagio	578 g
Crème UHT 35 %	150 g
Lait concentré non sucré	160 g
Sorbitol poudre	28 g
Sirop de glucose DE 60	80 g
Beurre laitier	80 g

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la crème, les sucres et le beurre à 65°
- ▶ Verser sur le chocolat (en deux fois)
- ▶ Créer l'émulsion
- ▶ Pocher sur le confit en dessous de 30°
- ▶ Laisser cristalliser 24 heures
- ▶ Obturez