



À LA RENCONTRE DE...

THIERRY LALET

CHOCOLATERIE SAUNION

Par Alice Roznowiez

Curieux et épicurien, Thierry Lalet perpétue le savoir-faire de la Maison Saunion dans sa famille depuis quatre générations, tout en mettant à profit sa créativité pour développer le bonbon de chocolat. Considérant le chocolat comme une matière vivante, il en tire le meilleur en maîtrisant ses capacités et les différentes techniques de travail. Capable de flairer les tendances, il dépoussière la Maison et entend rendre le chocolat artisanal plus accessible. Une pointe de tradition savamment alliée à une touche de modernité lui ont permis de bouleverser les codes pour transformer une chocolaterie d'époque en chocolaterie plus maîtrisée, tout en faisant perdurer un savoir-faire de plus de 125 ans...

LA TRADITION AU GOÛT DU JOUR

C'est ainsi que Thierry Lalet définit son univers. Tradition tout d'abord, car la Maison Saunion, c'est avant tout une belle histoire de famille. En effet, autrefois dénommée la Confiserie Bordelaise, véritable antre de la gourmandise pour les amateurs de pâtes de fruits et berlingots, elle est reprise en 1893 par Manuel Saunion et devient La Chocolaterie Saunion. La notoriété de l'établissement augmente rapidement grâce au nouveau propriétaire qui a l'idée de demander à des enfants de donner aux passants de petites barquettes de confiseries sur lesquelles est inscrit le nom de la chocolaterie. « Mes arrière-grandes tantes du côté maternel ont ensuite racheté la chocolaterie et ont gardé le nom. Je suis la quatrième génération à perpétuer le chocolat dans ma famille », raconte Thierry Lalet, qui a donc toujours vécu dans un univers chocolaté. Le savoir-faire de la Maison est reconnu par les Bordelais depuis toujours : « Comme nous, il y a des clients qui viennent depuis quatre générations ! On fait partie de ces vieilles Maisons qu'on retrouve encore en France, même si beaucoup ont disparu. » Père de deux enfants, son fils de 13 ans apprécie les bonnes choses et adore le chocolat : « Il reconnaît et cherche les saveurs ». La relève ? « Je ne sais pas mais je



ne lui mettrai jamais la pression car c'est un métier qu'il faut faire par passion, pas par obligation. » Le caractère familial et traditionnel fait ainsi partie de l'ADN de la Chocolaterie Saunion, mais « sans que ce soit péjoratif », tient à préciser Thierry Lalet. « On a su s'adapter et évoluer à travers le temps malgré la concurrence qui augmentait. On est dans des métiers où il faut se remettre en question très souvent et où la création est très ouverte. Par exemple, entre le moment où je suis arrivé et maintenant, le pourcentage de cacao qui sert à l'enrobage est passé de 56 à 66 %. L'offre de tablettes a également augmenté, aujourd'hui on en propose cinq sortes juste pour le chocolat noir. Le métier a évolué, les clients consomment plus de chocolat et moins de confiseries ». Mais alors, où se situe son univers ? Entre tradition et modernité, avec une identité bien identifiée. « La tradition au goût du jour, car on n'est pas restés sur nos acquis : les produits, les matières premières, les recettes ont évolué. Mon univers est l'univers Saunion, il y a notre patte. Par exemple, j'adore les chocolats de Jean-Paul Hévin mais je ne cherche pas à faire les mêmes. Mon univers, c'est aussi mon client. »

UN TRAVAIL DE MINUTIE ET DE PATIENCE RÉCOMPENSÉ

C'est en 1994 que Thierry Lalet rejoint le clan familial, pour reprendre l'entreprise en 1998. « Je suis entré dans le domaine tard, après avoir effectué un BTS action commerciale. Je suis arrivé en bas de l'échelle, je ne savais rien faire ! », s'amuse

le chocolatier. Thierry Lalet se lance donc dans un CAP Pâtissier à Sorgues puis entre à l'École des Métiers de la Table, avant de retourner à Bordeaux « comme simple ouvrier chocolatier ». Pour se perfectionner, il suit les cycles longs chocolatiers et confiseurs, une formation donnée par Alliance 7. « Elle est assez technique sur les matières premières. J'ai appris beaucoup, et d'autant plus que je partais de zéro », se souvient-il. Cette formation lui permet ainsi de « faire évoluer les produits et la maison » en travaillant au cœur des matières premières et de leurs



interactions. « C'était difficile car il y avait un peu de chimie, ce qui aujourd'hui est courant mais le premier à l'avoir vulgarisé est Jean-Pierre Richard avec son logiciel. » Une fois la formation terminée et de nouvelles connaissances acquises, Thierry Lalet réorganise le laboratoire de la Chocolaterie Saunion et travaille avec minutie et patience la matière chocolat. Une stratégie récompensée par le Club des Croqueurs de Chocolat puisqu'en 2008, il est classé parmi les 12 meilleurs chocolatiers de France. « On était ravis ! C'est tout le travail et la motivation d'une équipe qui ont été reconnus. Même si on le voit au quotidien avec la fidélisation des clients, ça nous a montré que nos produits étaient appréciés ailleurs en France également », se réjouit le passionné. Car, bien qu'il n'ait pas eu de vocation précoce, Thierry Lalet aime son métier, pour la possibilité qu'il offre de pouvoir créer « et surtout pour la satisfaction qu'à le client quand il mange un chocolat : j'adore mon travail pour ça. C'est l'avantage des métiers de bouche ».

LE PRODUIT PLAISIR

Et c'est bien là l'état d'esprit de Thierry Lalet : le bonheur de voir les clients satisfaits. Pour rendre ce plaisir accessible, il a choisi de fixer des prix moyens sur la tablette (4,90 €). « Cela permet de faire découvrir le chocolat en incitant les gens à entrer dans une chocolaterie. Je pense d'ailleurs qu'il ne faut pas complexifier la dégustation et le plaisir du chocolat : il ne faut pas s'y connaître, juste savoir si on aime ou pas. Les clients doivent garder la notion de plaisir. »

L'INSPIRATION AU QUOTIDIEN

Manger au restaurant, goûter une saveur, un ingrédient, une épice qui l'interpelle, voyager... Curieux et épcurien, Thierry Lalet puise ses inspirations dans son quotidien. « Tout m'inspire pour une nouvelle recette, même une lecture. J'ai lu un livre qui évoquait le café brûlot aux Etats-Unis : c'est un café dans lequel on plonge un petit verre de cognac flambé. J'ai trouvé l'idée géniale et j'en ai fait une ganache. L'installation au laboratoire était délirante », s'amuse l'artisan, tout aussi curieux



que passionné et en recherche perpétuelle de nouvelles idées pour ravir les papilles de ses clients. Et ce, avec des saveurs qui viennent du monde entier. Un voyage à Abu Dhabi ? Il ramène de la cardamome verte pour en faire du chocolat. « Un ami vient de me ramener des amandes avola de Sicile, qui ont un goût particulier et que

l'on va traiter différemment pour ne pas le couvrir. Mes inspirations viennent de concours de circonstances, d'ingrédients qu'on nous amène... » D'ailleurs, Thierry Lalet a toujours un carnet et un crayon sur lui, même la nuit sur sa table de chevet. « Je note mes idées du moment, même si ça n'aboutit pas parfois et heureusement ! », rit-il. ■



LA MAISON SAUNION EN QUELQUES CHIFFRES

- 4 GÉNÉRATIONS
- 125 ANS DE TRADITION
- 4 ADRESSES EN 125 ANS
- 1 BOUTIQUE À BORDEAUX
- 45 M² DE BOUTIQUE
- 150 SORTES DE CONFISERIES ET CHOCOLATS
- UN PANIER MOYEN À 50 €
- 850 000 € PAR AN DE CHIFFRE D'AFFAIRES, DONT 50 % À NOËL
- 20 TONNES DE CHOCOLAT PAR AN
- 8 000 TABLETTES DE CHOCOLATS FABRIQUÉS PAR AN

CHOCOLATIER SANS OUBLIER LA CONFISERIE

Pralinés, ganache, pâte d'amande, fruits à l'alcool, fruits Candy à Noël... La Maison offre un « vrai savoir-faire, plus proche de la confiserie que de la chocolaterie. Cela a tendance à disparaître pour des questions techniques et pratiques car c'est parfois plus difficile à réaliser », explique Thierry Lalet, pour qui « la pâte d'amande par exemple est un super produit ! Mais les gens ne connaissent pas vraiment, ils ne goûtent souvent que celle du supermarché ».

UNE ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

En 2016, la Chocolaterie Saunion est labellisée Entreprise du patrimoine vivant, une véritable reconnaissance pour Thierry Lalet. « C'est un vrai label pour lequel nous avons eu un dossier à fournir, un inspecteur est venu dans l'entreprise, des commissions auxquelles on n'assiste pas ont eu lieu. Ça a été super encourageant pour la chocolaterie et pour l'équipe car tout le monde a été mis à contribution. Ça veut aussi dire qu'on n'a pas fait fausse route de ne pas faire table rase du passé. La perfection n'existe pas et on ne peut pas faire un chocolat qui plaise à tout le monde, c'est aussi ce qui est bien dans ce métier. Mais il y a une reconnaissance de celui-ci par les institutionnels et bien-sûr, le plus important, par nos clients. »

TRACÉ DE ROUTE

- 1994 : Entre dans l'entreprise familiale
- 2008 : La Maison Saunion fait son entrée parmi les 12 meilleurs chocolatiers de France élu par le Club des Croqueurs de Chocolat
- 2016 : La Chocolaterie Saunion est labellisée "Entreprise du patrimoine vivant"
- 2018 : Tablette d'Or, Award de la tradition familiale



LE SOUVENIR DE SHANGAÏ

En 2008 se déroule le premier Salon du chocolat organisé à Shanghaï. Un souvenir inoubliable et une "super aventure" pour Thierry Lalet : « C'était génial ! On était une petite équipe qui partait à l'aventure car on n'avait aucune idée de ce qu'ils consommaient. » Dans leurs valises se retrouve ainsi le Clémenceau, une cerise confite au rhum et chocolat au lait. « Le premier jour, on avait tout vendu ! Les mêmes personnes revenaient l'après-midi et le lendemain pour en racheter », se souvient, le chocolatier, pour qui « à l'époque, c'était précurseur d'organiser ce salon à Shanghaï. Maintenant il y a des grands noms comme Jean-Paul Hévin ».

LA QUALITÉ DES PRODUITS COMME MEILLEURE PUBLICITÉ

Au cœur d'une région où la gastronomie est un véritable art de vivre, Thierry Lalet utilise les multiples trésors culinaires locaux pour réaliser ses chocolats. Cerises fraîches, pruneaux et autres fruits de la région apportent leurs saveurs et leurs arômes aux réalisations de la Maison. « On a la chance d'être dans le Sud Ouest, il était évident pour nous de nous fournir dans le coin. Le circuit court est notre ADN », explique l'artisan. Un choix

qualitatif, guidé par l'amour et le respect du bon produit, mais qui peut générer quelques « vents de panique » face aux aléas climatiques. « La récolte 2018 a été difficile. L'un de mes fournisseurs de cerises qui me livre habituellement 500 kg n'a pu me livrer que 70 kg... »

Le risque s'avère malgré tout payant puisqu'il contribue à faire de la Chocolaterie Saunion la maison référence à Bordeaux pour la Guinette, une spécialité de cerises fraîches au kirsch, trempées dans un fondant et recouvertes de chocolat noir. Les fruits sont traités rapidement et ne passent pas par la case frigo, résultat ? Un régal pour les clients ! Par ailleurs, Thierry Lalet travaille à partir de différents chocolats d'origines sélectionnés pour leurs profils aromatiques et met un point d'honneur à n'utiliser que des emballages fabriqués en France. La Maison développe également des partenariats avec des coopératives de pays producteurs de cacao afin d'engager une durabilité de la production et de la qualité.



QUESTIONS DE GOÛT

Thierry Lalet

Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

Ma tartine de pain, du beurre et trois carrés de chocolat au lait... Ce n'est pas très original mais c'était le meilleur goûter.

Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

Ce n'est pas vraiment du chocolat, mais c'est la première fois que j'ai goûté une fève fraîche sur une cabosse. Je m'étais fait tout un imaginaire gustatif et ça n'y correspondait pas. Mais c'était un moment unique d'être dans la plantation, ce sont des saveurs personnelles et émotives. J'en ai goûté d'autres depuis, mais elles n'ont plus jamais eu la même saveur.

Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

La réglisse, depuis toujours. Je n'en utilise pas du tout pour la chocolaterie car il n'y a pas d'accroche du client mais j'adore ce côté mentholé. Il n'y a pas d'équivalent.

Un chocolat qui vous ressemble ?

Une ganache S de Saunion. C'est un assemblage de trois couvertures d'origines différentes qui est faite à mon image car propre à la façon dont j'aime le chocolat : pas que de l'amertume ni ultra corsé mais progressif, un peu de rondeur, d'acidité qui amène de la fraîcheur, et une longueur en bouche qui fait que quand il a fondu, ses saveurs restent présentes.

Une habitude gourmande ?

Un verre de vin rouge, de Bordeaux, avec un carré de chocolat.

Votre définition du bon goût ?

Esthétisme et équilibre.

Et du mauvais goût ?

Tout le reste !

Un luxe que vous aimeriez-vous accorder ?

Un Noël au Canada, sous la neige. Mais je pense que ça n'arrivera pas avant la retraite...

Votre devise culinaire ?

Beau, bon et gourmand.



En 1930 naît le premier chocolat qui deviendra l'une des références de la Maison Saunion. Créé dans les années 20 par la grand-mère de Thierry Lalet, Alix Richon, et récompensé par le Club des Croqueurs de Chocolat, le Gallien est une gourmandise raffinée qui associe nougatine, amandes et praliné fondant et entre dans le patrimoine des grands chocolats français.



Une partie des équipes : La maison emploie 10 personnes, 6 à la fabrication et 4 à la vente. Pour Thierry Lalet, « une entreprise fonctionne grâce au travail de son équipe ». Certains employés font d'ailleurs partie de l'entreprise depuis plus de 20 ans.



La boutique

CHOCOLATERIE SAUNION

56, cours Georges Clémenceau

33000 Bordeaux

Tél. : 05 56 48 05 75

À LA RENCONTRE DE...

Sa recette

le
MAGNOLIA

INGRÉDIENTS

1 cadre guitare 1,5 cm

Crème liquide 35 % MG	0,340 g
Couverture Lactée pur Ghana (Barry-Callebaut)	0,900 g
Huile essentielle de badiane bio	12 gouttes
Sirop de glucose DE 60 L.François	0,040 g

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la crème.
- ▶ Dans le robot mettre la couverture hachée et le sirop de glucose puis verser la crème.
- ▶ Quand la ganache est lisse, verser l'huile essentielle de badiane et cadrer.

