



À LA RENCONTRE DE...

LA CHOCOLATERIE BALTHAZAR

Par Matthieu Aussudre

Fondée en 2010 à Dinard, la chocolaterie Balthazar est devenue en l'espace de quelques années une des chocolateries artisanales bretonnes les plus réputées. Récompensés à de plusieurs reprises par le Guide des Croqueurs de Chocolat, les deux fondateurs-autodidactes Yann Olivet et Jérôme Poussin ont su faire évoluer un bar à chocolat chaud en une chocolaterie innovante. Précurseurs dans le Bean-to-bar et récents acquéreurs d'une plantation en République-Dominicaine, les deux chocolatiers veulent faire évoluer leur métier vers toujours plus de traçabilité et d'éco-responsabilité, tout en ne cessant de croître en qualité.

DES CHOCOLATIERS AUTODIDACTES

L'histoire de Balthazar remonte à la toute fin de la décennie 2010. Yann, informaticien, et Jérôme, éducateur spécialisé, partagent la même passion pour la musique et se lient d'amitié. Les deux dinardais se retrouvent dans des cafés, et regrettent de ne pas y trouver de chocolat chaud à leur goût. « De là, l'idée a germé et on a décidé de monter un bar à chocolat. On était à un moment où on voulait chacun changer des choses dans nos vies. C'est le hasard qui nous a fait monter cette affaire ensemble. » raconte Yann.

On a un parcours totalement atypique par rapport à d'autres chocolatiers

L'année d'après, ils ouvrent leur affaire, qui prendra le nom de Balthazar, le roi mage qui, selon certaines légendes, aurait apporté du chocolat au petit Jésus. Très vite, les deux néo-chocolatiers ne veulent plus se cantonner au chocolat chaud, et proposent également des bonbons de chocolat et des œufs de Pâques qui rencontrent un beau succès. En 2013, ils décident de ne se consacrer qu'au chocolat en bonbons et en tablettes. Si Jérôme a quand même reçu une formation en pâtisserie dans sa jeunesse, Yann est lui un total autodidacte. Les deux amis se forment sur internet, lisent des livres et expérimentent dans leur labo. « On a un parcours totalement atypique par rapport à d'autres chocolatiers. » concède Jérôme. Ce travail de recherche va les amener à découvrir, puis à s'enthousiasmer pour la méthode Bean-to-bar, avant de se lancer dans l'aventure il y a trois ans : « Comme tout ce qu'on fait est un peu expérimental, on a acheté du matériel, on a trouvé des fèves, on a joué avec et on a fini par arriver à un chocolat qui est le nôtre, qui n'a pas le même goût que celui du voisin. » relate Yann. « Et puis on a acheté de plus en plus de

variété de fèves différentes, de différentes origines et on a appris aussi à les sélectionner. On a choisi une torréfaction douce, on a pris le parti de faire tout avec du sucre de canne, de ne pas rajouter de lécithine, ni de beurre de cacao. Nos chocolats ont donc des goûts plus concentrés, limite rustiques, mais cela apporte beaucoup de plénitude, on est en plein

dans le chocolat. » Un besoin de traçabilité qui amène Yann et Jérôme à aller encore plus loin, et réaliser un rêve qu'entretiennent bon nombre d'artisans chocolatiers : posséder sa propre plantation de cacaoyers. Grâce à l'entremise d'une amie dominicaine, les deux bretons ont





réussi à acheter une parcelle de trois hectares rattachés à son village. Ils y ont planté des cacaoyers, en veillant à prendre des variétés natives, et non pas des hybrides. La première récolte est prévue d'ici deux ou trois ans. Pour Jérôme, « c'est un rêve de faire du chocolat de A à Z. Nous voulions maîtriser ce que nous ne maîtrisions pas encore, à savoir la culture de la fève, son séchage, sa fermentation. »

LA BRETAGNE, ÇA VOUS GAGNE.

Pour Yann et Jérôme, il s'agit donc de faire le chocolat le plus traçable, mais également le plus vertueux pour la planète en général. Épris de nature, engagés dans la vie écologique de leur ville et de leur région, les deux chocolatiers veulent que leur entreprise ait un impact le plus positif sur la planète et ses habitants. D'ailleurs, la devise de l'entreprise est claire à ce sujet : 0% de colorant, 0% d'arôme artificiel, 0% de conservateur, 0% de glucose, 0% d'huile de palme, tout en garantissant 100% de plaisir. Balthazar s'attache également à mettre en valeur toute la Bretagne et ses productions alimentaires à travers ses chocolats. « On a un chocolat aux algues ramassées juste à côté de Dinard avec lesquelles on fait une ganache » détaille Yann. « On en a un autre au miel de sarrasin, on utilise de la crêpe dentelle, de l'angélique, fortement implantée historiquement dans la région, qu'on a planté dans notre jardin derrière la boutique. Et puis évidemment, le bonbon de caramel au beurre salé, le grand classique breton. Ce n'est pas celui que l'on préfère mais les gens adorent. » À côté de ça, Yann et Jérôme s'approvisionnent en crème au lait cru chez la crémière du marché de Dinard, le miel est en circuit-court, et ils font fabriquer leurs coffrets et leurs boîtes en Bretagne également. Une éthique, une philosophie et une technique de travail qui a su séduire le

BALTHAZAR EN CHIFFRES

- 3 SALARIÉS
- 50 M² DE MAGASIN
- 50 M² DE LABO
- 15% DU CA RÉALISÉ À NOËL
- 5% DU CA RÉALISÉ À PÂQUES
- 32 VARIÉTÉS DE BONBONS DE CHOCOLATS
- 28 VARIÉTÉS DE TABLETTES (DONT 7 BEAN-TO-BAR)
- 90 EUROS LE KILO

QUESTIONS DE GOÛT

Yann Olivet et Jérôme Poussin

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

Yann : « Quand j'étais adolescent, mon petit plaisir c'était d'aller à la boulangerie, acheter un croissant et une barre de chocolat que je mangerais ensemble, et ça me faisait mon goûter. »

Jérôme : « Enfant, je faisais mon propre chocolat au lait, car il n'y avait que du chocolat noir chez mes parents. Donc je faisais des expériences quand ma mère n'était pas à la maison, je mélangeais du chocolat avec du lait, et ça ne marchait évidemment jamais. »

► Le souvenir de chocolat le plus intense ?

Jérôme : « Quand j'étais petit, ma grand-mère m'avait amené à Pâques, une coquille Saint-Jacques en chocolat avec de la friture dedans. Le chocolat était vraiment bon, et cela n'était pas dans ses habitudes d'offrir ce genre de choses. Le souvenir m'est resté. J'ai depuis retrouvé des moules de coquilles Saint-Jacques, et on en propose chaque année. »

Yann : « En dégustant tout un lot de tablettes de Pralus, j'ai réalisé à quel point le chocolat pouvait être infiniment varié. J'ai découvert un monde. »

► Un chocolat qui vous ressemble ?

Yann : « Notre tablette Bean-to-bar Inde, car elle est très acidulée. »

Jérôme : « Moi ça sera plutôt la Mexique, parce qu'elle est réconfortante, sucrée, assez ronde. C'est un chocolat qui traverse l'Atlantique en bateau à voile par une compagnie bretonne, TAWT, de Douarnenez. »

► Une habitude gourmande ?

Yann et Jérôme, à l'unisson : « Manger du chocolat ! »



► Quelle est votre définition du bon goût du mauvais goût ?

Jérôme : « Il n'y a pas de bon ou de mauvais goût, c'est une question d'apprentissage. Apprendre à goûter le chocolat, à identifier les saveurs. C'est à nous, professionnels de l'alimentaire, restaurateurs, boulangers, pâtisseries, d'apprendre aux gens à manger, à apprécier les choses, et de développer le goût. »

► Y a-t-il un rêve que vous aimeriez vous accorder ?

Jérôme : « Aller plus souvent en République Dominicaine. Avoir du temps de repos supplémentaire pour se ressourcer, et ne pas avoir à rester la tête dans le guidon. »

Yann : « Arrêter de travailler, et partir en République Dominicaine. Je crois qu'on a un peu le même (rires) »

► Quelle serait votre devise culinaire ?

Yann : « C'est la devise de Balthazar : 0% de colorant, 0% d'arôme artificiel, 0% de conservateur, 0% de glucose, 0% d'huile de palme et 100% de plaisir. »



Club des Croqueurs de Chocolat qui leur a décerné plusieurs récompenses l'an dernier. Une très belle gratification pour les deux chocolatiers qui rêvaient de faire partir de cette prestigieuse sélection : « On ne voyait que des grands noms de la chocolaterie dedans, on a eu envie de leur envoyer nos chocolats. Au début sans trop y croire, puis on a reçu des encouragements la première année avec une tablette d'argent. Et puis l'année d'après, nous avons eu une tablette d'or, un coup de cœur et un award. On en a reçu un deuxième il y a un an et demi, et l'année dernière, ils nous ont classé dans les incontournables. On a plusieurs chocolats qui furent primés comme celui aux algues, aux épices d'Olivier Roellinger, au miel de sarrasin, au bailey's, au thé au jasmin ou encore au rhum. » Un succès critique qui s'ajoute à un succès public, et qui pousse Yann et Jérôme à envisager sérieusement de se développer et de grandir : « Aujourd'hui on est vu, on a une marque, on a des produits de qualité, mais on reste encore dans une petite boutique de Dinard. Balthazar mérite mieux que ça. Il est très clair que nous allons nous développer mais nous ne savons pas encore sous quelle forme. » Une chose est sûre : il faudra être attentif aux évolutions futures de la chocolaterie Balthazar. Avant-gardiste sur le Bean-to-bar, possédant sa propre plantation qui donnera bientôt ses premières cabosses, épris d'écologie au point de faire venir certaines de leurs fèves par voilier transatlantique, la chocolaterie de Dinard semble montrer la voie pour le chocolat de demain. ■

L'AUTRE PASSION DE BALTHAZAR

« On a une passion en commun c'est la musique. Yann est pianiste, moi je joue du saxophone, et parfois on joue ensemble. Il m'arrive de jouer devant la boutique parfois, histoire d'animer un peu la rue et la boutique. »
Jérôme Poussin



La boutique

CHOCOLATERIE BALTHAZAR

32 Rue LevassEUR, 35800 Dinard

Tél. : 02 90 10 28 14

boutique@balthazar.bzh

CHOCOLAT CHAUD

à la Poudre Equinoxiale d'Épices Roellinger



Olivier Roellinger a créé ce mélange d'épices qui accompagne très bien les fruits et desserts sucrés. Il se marie merveilleusement avec le chocolat Balthazar.

INGRÉDIENTS

Pour 2 tasses :

30 À 40 G D'UN EXCELLENT CHOCOLAT NOIR À 70% DE CACAO

4 PINCÉES DE POUDRE EQUINOXIALE D'ÉPICES ROELLINGER

2 DÉCILITRES DE LAIT

PROCÉDÉ

- Mettre le chocolat haché et les épices dans une petite casserole avec un peu de lait. (le lait ne doit pas recouvrir le chocolat)
- Chauffer à feu très doux en remuant bien jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène. L'homogénéité est très importante pour que le chocolat libère ses saveurs.
- Ajouter doucement et progressivement le reste du lait en remuant toujours.
- Porter à température de dégustation (63°), sans jamais la dépasser.
- Filtrer et servir.