



à la rencontre  
de...

25 ans qu'il manie la fève brune avec l'agilité d'un maestro. Aujourd'hui considéré comme l'un des maîtres en la matière, Jean-Paul Hévin continue de la sublimer avec toujours autant de fascination. Rencontre avec un joaillier de la gourmandise.

CHEF *Jean-Paul*  
**HÉVIN**

# LE VIRTUOSE DU CHOCOLAT

La première bouchée de chocolat, son baptême de limonade... Jean-Paul Hévin a toujours eu la mémoire du goût. Et une attirance presque scientifique pour le cacao. Curieux, gourmand, il aime le déguster mais aussi dans un gâteau. « J'ai toujours aimé les gâteaux au chocolat, je suis un bec sucré. Cette matière m'a toujours attirée, je suis très sensible à ses réactions, à la façon dont on peut l'apprivoiser. »

Amoureux de la fève depuis 25 ans, le maître-chocolatier l'aborde avec finesse et précision, rigueur et délicatesse. Il la dompte, la détourne, la sublime. À 20 ans, il commence par faire ses gammes aux côtés de Joël Robuchon à l'hôtel Nikko à Paris. Il y découvre les produits de haute qualité. « J'étais frappé par la douceur et la volupté de ses recettes, ce goût très intense, très

profond. J'aimais cet aspect visuel très développé, ce côté artisanal et authentique à la fois. »

Jean-Paul Hévin recherche la performance, la manière la plus subtile de faire entrer le chocolat dans une autre dimension. De 79 à 86, il remporte de nombreux prix comme le Premier Prix International de la Chocolaterie et celui de Meilleur Ouvrier de France. Des concours toujours gagnés la première fois, reflétant la personnalité fonceuse et combative du personnage. « Je cherche toujours à aller plus loin, plus haut dans la quête de la perfection, tout en gardant une certaine distance dans mon travail. La curiosité et la dégustation sont mes sources d'énergie. Je me nourris de chocolat ! » sourit-il.

En 1988, il ouvre sa première boutique à Paris dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement, avenue de la Motte-Piquet. Puis suivront trois autres adresses, de 1990 à aujourd'hui : dans le 6<sup>ème</sup> rue Vavin, rue Saint-Honoré et à l'entrée du Lafayette Gourmet. Le chocolat est alors présenté dans un écrin, comme aux abords d'une bijouterie. Au mur, des pans de verre renferment des bouchées chocolatées grossies sous une loupe. Un design osé et inédit qui sera sa marque de fabrique, comme les célèbres bars et caves à chocolat qu'il a implanté d'abord au Japon. Un pays qu'il découvre à travers ces 12 années à l'hôtel Nikko mais aussi lors de son travail à la maison Peltier à Tokyo. « Le Japon est ma deuxième patrie. J'aime la sérénité des Japonais, leur passion pour l'art de vivre, les produits de haute qualité et le travail bien fait. C'est un pays sans agressivité, la vie y est douce au quotidien. Si j'ai réussi à m'implanter là-bas, c'est parce qu'il y a eu un feeling, une fusion. » Entre 2002 et 2008, 6 boutiques Jean-Paul Hévin fleurissent au Japon, puis trois à HongKong, une à Shanghai et deux à Taïwan entre 2008 et 2012. « Ce sont les Japonais qui



sont venus à moi. Ils me connaissaient à travers l'hôtel Nikko. Lorsque je leur ai fait part de mon idée de la cave à chocolat, j'étais à Chamonix en vacances. Ils sont tout de suite arrivés en avion un vendredi soir pour signer. C'était très drôle de les voir là, et cela les symbolise beaucoup. Quand ils veulent quelque chose, ils foncent ! » Six heures de queue pour l'ouverture de la première cave à chocolat Hévin dans le grand magasin Isetan à Tokyo, voilà une belle prouesse.

Et des idées vertueuses, l'artiste chocolatier en regorge plus d'une dans son laboratoire à gourmandises. Sa signature gustative ? Les chocolats apéritifs au fromage ou encore la célèbre Stiletto en chocolat pour la note humoristique. Chaque année, Jean-Paul Hévin conçoit ses chocolats comme une collection. « Je définis un thème et joue autour. J'aime beaucoup les jeux de mots ! » Par exemple pour sa collection "Joue avec le feu", Jean-Paul Hévin fabrique la "Bûche chenets", avec une flamme au milieu du gâteau ou encore un cœur avec des allumettes. « J'ai plusieurs angles d'attaque pour créer une collection. Les idées peuvent venir d'une texture, d'un mot, d'une visite au musée. Mais le challenge est toujours le même : celui de donner une émotion gustative intense à mon client. Souvent celle que j'ai ressentie lors de mes différents voyages dans les pays producteurs de cacao. » Équateur, Venezuela, Pérou, Colombie, Madagascar, Cuba sont ses pays de prédilection. Il y part chaque année, à la recherche de la fève qui fera trembler ses papilles. « Je suis encore surpris par la finesse de certains cacaos. Tous les ans, je



découvre de nouveaux goûts et je rencontre des planteurs étonnants qui ont la passion de leur métier. Je mémorise mon émotion et la ramène en boutique. »

Épicé, grillé, acidulé, puissant, raffiné... Le chocolat Hévin a l'alchimie parfaite et l'esthétique élégante. Dans sa boutique rue de la Motte-Piquet, le design est sobre, chic, parfaitement parisien. Les saveurs se bousculent sous les vitrines lustrées : bonbons pralinés, tablettes de grands crus, truffes, Tour Eiffel en chocolat mais aussi macarons et pâtisseries, thé parfumé, cognac... Jean-Paul Hévin est également conseiller en mariage. « Les Côtes du Rhône, qui sont très épicés, se lient très bien avec les gâteaux au chocolat puissant. Nous sommes dans l'osmose, ça apporte un vrai équilibre et ouvre une nouvelle dimension au chocolat. L'armagnac aussi multiplie la saveur, c'est surprenant. Mes chocolats apéritifs eux, sont parfaits avec un vin du Jura, car il n'est pas sucré et a des notes de

« Il faut développer sa passion avec pugnacité et enthousiasme. »

noix fraîches. Pour le thé, je conseille le thé fumé pour les chocolats puissants et le thé vert parfait pour le chocolat au lait. » explique-t-il avec précision.

La concurrence ? Il s'en moque, il s'en nourrit même : « Toutes les difficultés me font l'effet inverse. Elles me tonifient, me donnent envie de faire mieux. Je suis un féroce et un batailleur. Je n'aime pas perdre. Et lorsque l'on est authentique, il n'y a pas de concurrence, car c'est notre personnalité que l'on met en avant. » Une ligne directrice que l'orfèvre du chocolat a toujours suivie depuis ses débuts. Et qu'il conseille aux jeunes apprentis. « Il faut développer sa passion avec pugnacité et enthousiasme. C'est l'élément fondamental. S'entourer de professionnels de qualité et toujours apprendre, aller chercher. Installer intelligemment son parcours et ne pas s'arrêter sur un handicap. Donner pour recevoir. Plus l'effort sera grand, plus la prestation sera réussie. » ■

Amandine Grosjean





© Jean-Paul Hévin

### AMOUREUX DE PHOTOGRAPHIE

« Je fais de la photographie alimentaire mais aussi des reportages, des paysages. Lorsque je pars en voyage dans les plantations des producteurs de cacao, je photographie beaucoup. J'ai même fait une école de photos à mes débuts, lorsque je me cherchais encore ! » Fasciné par Man Ray ou encore Jean Loup Sieff, le maître-chocolatier travaille notamment aux côtés de Quentin Bertoux pour la création de ses livres.



© DR.

### FOU DE PÊCHE ET D'OISEAUX

« Je suis capable de rester des heures devant ma canne à pêche ! J'ai ce côté terrien, paysan, qui aime aller chercher la nourriture lui-même. J'aime l'autosuffisance. C'est un vrai plaisir d'attraper le poisson ! La vie sous l'eau me passionne, c'est tellement vaste ! J'aime la nature en général. Les oiseaux me fascinent énormément aussi. Je faisais même partie d'un petit club lorsque j'étais plus jeune où nous les observions. »



### FÉRU DE KARATÉ

Jean-Paul Hévin est un adepte des arts martiaux et tout particulièrement de karaté. Il a pratiqué ce sport pendant plus de 12 ans et s'est malheureusement arrêté avant l'épreuve de la ceinture noire à cause d'un problème à la cheville. « J'aime la philosophie de ce sport, ce qu'il représente, et l'état d'esprit qu'il véhicule » explique le maître-chocolatier.

### AMATEUR DE BONNES TABLES

« J'aime autant une table moderne comme l'Astrance (Paris 16<sup>ème</sup>) que la table de Paul Bocuse. J'ai une vraie curiosité pour la diversité. Moi je n'ai malheureusement pas le temps de cuisiner autre chose que le chocolat. Et les rares fois où je m'y mets, je travaille au carré, je suis très minutieux, beaucoup dans le détail. Je réfléchis énormément et je suis capable de recommencer 4 fois ! » sourit Jean-Paul Hévin.



© DR.

### Tracé de route

- 1957** Naissance à Méral, petit village de Mayenne.
- 1976** Arrivée à l'hôtel Nikko aux côtés de Joël Robuchon pour 7 ans.
- 1983** Lauréat du Premier prix international de la Chocolaterie.
- 1986** Consacré Meilleur Ouvrier de France.
- 1988** Ouverture de sa première boutique à Paris, dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement.
- 1990** Ouverture de sa deuxième boutique à Paris, dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement.
- 1997** Ouverture d'un espace totalement dédié au chocolat rue Saint-Honoré à Paris dans le 1<sup>er</sup>.
- 2002** La griffe Jean-Paul Hévin s'exporte

- au Japon où il ouvre deux bars et caves à chocolat à Tokyo et Hiroshima.
- 2003** Le Club des Croqueurs de Chocolat lui attribue 5 tablettes dans son classement des chocolatiers de France.
- 2004** Ouverture de deux nouveaux bars et caves à chocolat au Japon. Le quotidien économique Nikkei Shinbun le classe numéro 1 des chocolatiers présents au Japon.
- 2005** Le macaron au chocolat de Jean-Paul Hévin est élu meilleur macaron de Paris dans la catégorie "Classique".
- 2006** Ouverture d'une nouvelle boutique à Tokyo et parution du livre "Délices de chocolat" chez Flammarion.
- 2007** Ouverture d'une 6<sup>ème</sup> boutique à Tokyo.

- 2008** Sortie de son livre éponyme à l'occasion des 20 ans de la maison et première boutique ouverte à Hong Kong.
- 2009** Ouverture d'un bar à chocolat à Hong Kong et quatrième adresse parisienne à l'entrée du Lafayette Gourmet.
- 2010** Ouverture d'une nouvelle cave à chocolat à Tokyo et inauguration du Chocolate Bar rue Saint Honoré à Paris.
- 2011** Ouverture de trois boutiques, à Shanghai, Taipei et Osaka. Sortie du livre "Chocolat chaud" aux Editions Chêne.
- 2012** Ouverture d'une troisième adresse à Hong Kong et d'une seconde à Taiwan. Pour la 8<sup>ème</sup> année consécutive, Jean-Paul Hévin est élu meilleur chocolatier au Japon.

### Questions de goût...

- Votre souvenir chocolat le plus intense ?**  
Lorsque j'ai gagné le concours de Meilleur Ouvrier de France.
- Votre saveur préférée ?**  
Celle qui va me surprendre.
- Votre définition du bon goût ?**  
Une découverte, un voyage.
- Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?**  
C'est déjà fait... Vivre ma passion.
- Votre habitude gourmande ?**  
En changer souvent.
- La saveur qui vous définit le mieux ?**  
La prochaine que je n'ai pas encore découverte.
- Le chocolat qui vous ressemble le plus ?**  
Un assemblage de fèves de cacao venu de continents différents.
- Un synonyme philosophique du mot chocolat ?**  
Epicurien.
- Une faute de goût ?**  
Ne pas en avoir.
- Votre devise culinaire ?**  
La modernité se nourrit du passé.
- Votre prochaine folie gustative ?**  
Imprévisible forcément.



© Quentin Bertoux.

### Le Groupe Hévin en chiffres

Réalisant un chiffre d'affaires de 12,5 millions annuels, dont 21% des boutiques en Asie, le groupe Hévin regroupe un effectif de 64 personnes au total.

18 adresses ont fleuri dans le monde depuis 1988 :

- 4 à Paris,
- 8 au Japon,
- 4 en Chine
- et 2 à Taïwan.