



à la rencontre  
de...

Gourmand, passionné, curieux, audacieux..., Sébastien Bouillet a gardé son âme d'enfant pour régaler un monde de grands. Avec ses créations surprenantes, ses associations chocolatées osées, le Lyonnais laisse parler son imagination sans jamais oublier ses classiques.

CHEF

*Sébastien*

**BOUILLET**



# ENFANT GÂTEAU, GRAND GOURMAND et Fier de L'être !

par Nadège Cartier

À l'âge d'un an, dans les pattes de mon père dans notre pâtisserie de la Croix Rousse, j'étais le roi de la pâte sablée que j'aimais étaler, puis tailler à l'emporte-pièce pour confectionner mes premiers petits biscuits. Quelques années plus tard, c'est aux charmes de l'enrobeuse chocolat

que je succombais, ma petite main charardeuse irrésistiblement attirée par les truffes, les pralinés à la noisette, les Malakoff... Quel régal que ces bonbons au chocolat ! Il va sans dire que j'exerçais mes papilles de chocolatier en herbe avec le plus grand des sérieux. Pourtant, malgré mon incorrigible gourmandise, à l'aube de l'adolescence, rien ne laissait penser que je perpétuerai un jour la tradition familiale.

## Un mental de sportif mais un cœur tout chocolat

Doué pour le football – qui me permettait de bouger et développer mon esprit d'équipe –, féru d'arts martiaux – ô combien utiles pour m'aider à canaliser mon trop plein d'énergie –, c'est tout naturellement qu'au collège, j'ai opté pour la section sport-étude. A quinze ans, costaud et déterminé, je me voyais devenir pompier professionnel. Mais alors que je démarrais mon stage obligatoire, durant l'année de troisième, tout a basculé. Dominique Marulier, un ami de mon père, m'a accueilli dans sa pâtisserie comme il l'aurait fait avec un nouvel employé. En guise de stage d'observation, j'ai mis sans plus attendre la main à la pâte, j'ai appris, j'ai exécuté les ordres avec toute la pression que l'on ressent en se retrouvant en dehors du cocon familial. Après 5 jours, je savais où était ma voie. Dominique m'a fait confiance, il est devenu mon patron d'apprentissage. Et l'aventure a commencé...

## Un parcours initiatique aux côtés des plus grands

Mon CAP en poche, c'est vers Val d'Isère que j'ai tracé la route. Oh, pas pour le plaisir de la glisse... La neige, je la regardais plutôt tomber à travers les vitres du labo de la maison Patrick Chevallot ! Là-bas, je ne comptais pas mes heures, je bossais d'arrache-pied et c'est au contact du chef pâtissier Nicolas Denis que j'ai appris à regarder plus loin que le bout de mon nez. Par chance, ma curiosité et mon audace naissantes n'ont jamais été contrariées par les talentueux professionnels qui ont jalonné mon parcours : Philippe Segond aux commandes de la pâtisserie Riederer à Aix-en-Provence, Bernard Perot ex-traiteur surdoué d'Enghien-les-Bains ou encore Gérard Mulot pâtissier-chocolatier que l'on ne présente plus à Saint-Germain des Prés (Paris 6<sup>e</sup>). Auprès d'eux, j'ai pu évoluer, m'affirmer et finalement me sentir prêt à revenir à Lyon, pour reprendre dignement le flambeau.

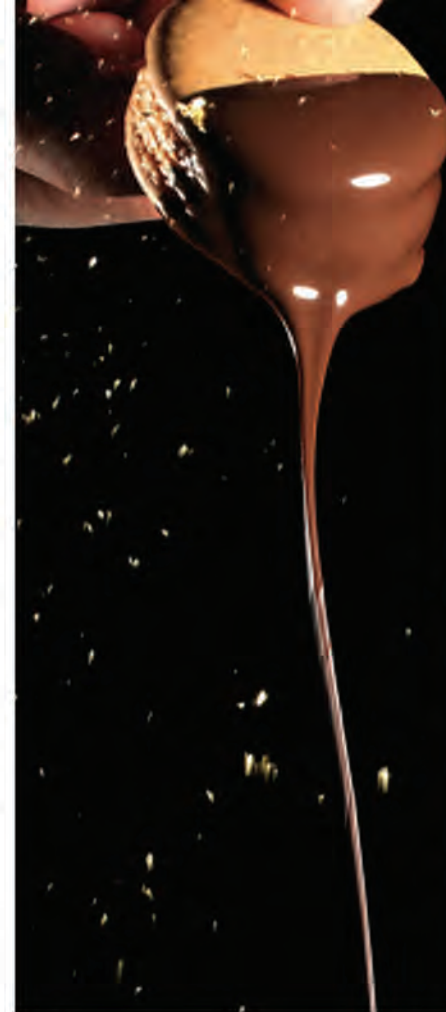
## Un envol sous l'œil bienveillant de mes parents

En 2000, je suis donc rentré au bercail pour donner une impulsion nouvelle à notre boutique de la Croix Rousse. Dans ce quartier en pleine évolution, où se développait une nouvelle clientèle, j'ai d'abord changé 80% de notre gamme.

L'augmentation du chiffre d'affaires à rassuré mon père et deux ans plus tard, nous sommes tombés d'accord pour refaire totalement le point de vente, dans une version résolument plus moderne afin de valoriser nos créations gourmandes. Résultat : un carton ! Notre chiffre d'affaires a fait un bon de 50% ce qui nous a permis de nous développer. Nous avons ouvert un 2<sup>ème</sup> magasin rue des Archers, puis d'autres boutiques dans la région lyonnaise et également à Tokyo au Japon. Finalement, c'est en 2010 qu'est née Chokola, un concept store à mon image, ludique et accueillant, dans lequel je peux aujourd'hui mettre en avant ma grande passion pour le chocolat. Dans un décor de loft new-yorkais, pas trop sérieux toutefois – en témoigne le mur de chocolat liquide inspiré de Charlie et la chocolaterie, la bibliothèque de chocolats avec les tablettes rangées comme des livres –, les clients observent jusqu'au laboratoire de production et se délectent avant même d'avoir croqué une bouchée pralinée.

## Un coup de cœur majeur pour le Japon

Etats-Unis, Koweït, Salvador de Bahia au Brésil, les pays d'Europe et bientôt Bali... C'est vrai, j'aime voyager, vivre de nouvelles expériences, faire d'authentiques rencontres, goûter à toutes les saveurs d'ailleurs. Mais le Japon, je l'ai dans la peau. Son ambiance



« Dans la cuisine du gâteau-école, je partage ma passion avec les enfants... et leurs parents ! »

toute particulière m'inspire et sa cuisine m'invite à oser, à mon tour, d'étonnantes associations. J'utilise leurs agrumes, leurs épices, et si les goûts des Japonais ne sont pas ceux des Français, ces derniers se laissent tenter ! Après avoir jeté leur dévolu sur des ganaches ou des pralinés traditionnels, ils testent volontiers des arômes plus lointains, plus inattendus. C'est de cette façon que mes gammes de chocolats et de pâtisseries évoluent. C'est comme cela que je réponds au désir de nouveauté de mes clients qui voyagent, comme moi, et attendent que je les surprenne, que je les fasse saliver. L'idée des rouge à lèvres en chocolat va dans ce sens (on en vend près de 30 000 par an, dont la moitié au Japon), tout comme celle de la tablette de chocolat pétillant qui fait toujours un malheur.

## Un gâteau-école pour partager ma passion...

... Et éveiller les papilles ! J'en rêvais. Eh bien, je l'ai fait ! A force de voir les gamins fondre devant le mur de chocolat ou les boîtes de macarons,

je leur ai conçu un atelier-cuisine dans lequel, mes meilleurs chefs et moi-même les rejoignons pour partager notre savoir-faire en toute simplicité. Certains sont déjà très doués – on voit qu'ils ont appris derrière les fourneaux avec leur maman et acquis des gestes précis, une certaine technique –, d'autres ont la naïveté du débutant mais une sincère envie d'apprendre. Cours de macaron, d'œuf de Pâques, de cup-cake, tout chocolat..., le meilleur vient à la fin, quand l'école est finie et que l'on croque nos gâteaux ! Evidemment, les cours existent aussi pour les grands sur des thématiques plus "sérieuses" : réaliser le fameux St Ho ! de la pâtisserie Bouillet, un fraisier framboisier spécial "fête des mères", une pièce montée, une tarte chocolat noir/caramel, un dessert d'autrefois (baba, Paris Brest, Succès au chocolat...) ou encore des bonbons chocolat/pâte d'amande. Les novices s'initient dans la bonne humeur, les passionnés se perfectionnent et moi, je suis ravi de transmettre tous les secrets (ou presque !) de mes recettes... ■



# à la rencontre de... Sébastien BOUILLET

## RÉSOLUMENT GOURMAND !

Ah, la tarte aux pommes de ma grand-mère paternelle... Toute simple, mais tellement délicieuse. Je m'en souviendrai toute ma vie : c'était la meilleure au monde ! Comme le gratin dauphinois de mon père, d'ailleurs, un régal ! Mon plaisir de "bien manger" n'a donc cessé depuis l'enfance. Aujourd'hui, je vais au restaurant plusieurs fois par semaine. A Lyon, où les bonnes tables ne manquent pas, mais également à Paris et à l'étranger. Même si j'aime sans compter la bonne cuisine française, qu'elle soit classique ou moderne, Tokyo compte une foule de bonnes adresses pour découvrir les saveurs japonaises. Comme je m'y rends régulièrement, je me régale et j'en profite pour glaner quelques idées. La mikan, une agrume au goût particulier, entre l'orange et la mandarine, s'associe par exemple à merveille avec le chocolat, tout comme le sancho, une épice japonaise.

## COLLECTIONNEUR DE LIVRES DE CUISINE

A l'âge de 18 ans déjà, il m'arrivait parfois d'acheter trois à quatre livres de cuisine ou de pâtisserie par mois. Aujourd'hui, j'ai une collection de 800 bouquins que je mets à la disposition de mes équipes. Ils peuvent venir les consulter, y puiser des idées... A quand mon propre ouvrage sur le chocolat ? J'y pense, dans les deux ou trois ans à venir sans doute. Mais je prends mon temps, je réfléchis. Il existe déjà tant de livres sur le sujet que je ne veux pas me tromper. Je le ferai, mais seulement si je trouve une idée qui me ressemble.



## GAGNÉ PAR LA MONTAGNE

"La montagne, ça vous gagne !". Sébastien Bouillet aurait presque pu l'inventer ce slogan... J'aime la neige, le ski, la poudreuse, cette sensation grisante que l'on ressent en dévalant les pentes. Alors je file vers le massif de l'Oisans, aux 2 Alpes, où j'ai de la famille. Ou bien je profite d'une journée de liberté pour aller saluer mon ancien patron, Patrick Chevallot, à Val d'Isère. Et l'été, je ne délaisse pas les sommets, au contraire ! J'aime marcher en montagne, à mon rythme, respirer, prendre le temps de la contemplation. Du côté de Saint-Gervais, de Chamonix, avec le Mont-Blanc en ligne de mire, quel plaisir !

## SES 3 CONSEILS AUX JEUNES QUI SE LANCENT...

1. Se remettre en question tous les jours, même quand des choses positives vous arrivent.
2. Etre curieux : laissez-vous inspirer par des formes, des matières étonnantes. Visitez des expos, cherchez dans le domaine de la déco...
3. Voyager, bouger, changer de région, de pays, échanger, partager..., c'est cela qui vous fera évoluer.

## Le groupe BOUILLET en chiffres

Chiffre d'affaires  
3 millions annuels.

47 employés.

Il compte 9 adresses  
5 boutiques et une école de  
pâtisserie pour amateur  
en France, et 3 au Japon.



## BIKER DANS L'ÂME

Je vibre pour les sports mécaniques et la moto en particulier depuis l'âge de 14 ans. J'ai fais de l'enduro, du cross puis j'ai piloté des motos sportives, attiré un temps par la puissance, la vitesse. J'allais applaudir les pilotes du Bol d'Or, du Grand Prix de France... Mais à présent, je suis un motard cool. Avec mon père, nous avons une Harley Davidson que l'on bichonne comme tous les amoureux de cette marque. J'aime la conduire le temps d'une escapade dans la nature, pour décompresser. L'an dernier, avec Philippe Bernachon et notre bande de copains, on s'est offert un road trip, façon bikers, sur les routes américaines, entre San Francisco et l'Oregon. Et l'an prochain, on ira peut-être en Jordanie ou un ami a ouvert une concession. Quand il s'agit d'enfourcher nos bécanes, on ne manque pas d'idées. Seulement de temps...

## Trace de route

- 1976 Naissance à Lyon 3<sup>ème</sup>.
- 1977 Première attirance pour la pâtisserie familiale. Sébastien est "le" spécialiste du sablé.
- 1992 Apprentissage à la pâtisserie Marulier.
- 1994 Ouvrier chez Patrick Chevallot (MOF).
- 1995 Ouvrier chez Philippe Segond (MOF).
- 1998 Chef pâtissier au Gourmet d'Enghien de M. Perot (MOF).
- 1998-2000 Chef pâtissier chez Gérard Mulot et responsable production et créations.
- 2000 Retour à la pâtisserie familiale. Entrée dans l'association sensibilité gourmande (membre actif).
- 2004 Démonstrations et consultant au Japon et en France. Entrée dans l'association des relais desserts. Lauréat de la griffe lyonnaise catégorie gastronomie. Grand prix du design point de vente pour la boutique de la Croix-Rousse.
- 2005 Premier prix jeune créateur (pour une boîte bijoux et chocolat). Ouverture de la 2<sup>ème</sup> boutique "macaron chocolat", rue des Archers Lyon 2<sup>ème</sup> arrondissement.
- 2006 Grand prix du design point de vente pour la boutique "macaron chocolat".
- 2007 Président du jury régional pour le championnat de France du dessert. Jury aux demies finales du concours du Meilleur Ouvrier de France. Prix d'honneur au concours lèche vitrine. Ouverture d'une 3<sup>ème</sup> boutique et d'un salon de thé-restaurant à Saint-Jean. Ouverture à Tokyo d'une boutique Sébastien Bouillet chez Isetan à Shinjuku.
- 2008 Ouverture d'un corner à Rillieux la Pape.
- 2009 Ouverture de Gâteau Ecole dans le Vieux Lyon (école de pâtisserie pour amateurs) Lyon 5<sup>ème</sup>.
- 2010 Ouverture de [chokola], la chocolaterie par Sébastien Bouillet.
- 2011 Gagnant au concours Lyon Shop & Design : [chokola] remporte le grand prix du jury et le grand prix du public pour le commerce le plus design et le plus innovant. Ouverture d'une 5<sup>ème</sup> boutique à Tassin-La-Demi-Lune.
- 2012 Ouverture de Gâteau école à la Croix-Rousse.



## Questions de goût...

**Votre souvenir chocolat le plus intense ?**

Le projet et l'ouverture de ma chocolaterie (Chokola).

**Votre saveur préférée ?**

Celle découverte lors d'un voyage.

**Votre définition du bon goût ?**

Authentique et raffiné.

**Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?**

Une boutique dans une des capitales mondiales et notamment New-York.

**Votre habitude gourmande ?**

Prendre un praliné dans ma vitrine chocolat.

**La saveur qui vous définit le mieux ?**

Un poivre sauvage de Madagascar.

**Le chocolat qui vous ressemble le plus ?**

Un chocolat noir d'Amérique du Sud type Pérou.

**Un synonyme philosophique du mot chocolat ?**

Hédonisme.

**Une faute de goût ?**

Une association malheureuse.

**Votre devise culinaire ?**

Echanger et partager.

**Votre prochaine folie gustative ?**

Celle que j'ai dans la tête.