



à la rencontre  
de...

Rares sont les chocolatiers qui peuvent se vanter d'être tombés dans le chocolat quand ils étaient petits. Stéphane Bonnat, lui, l'a fait, au sens propre comme au figuré ! Et sa passion naissante allait bientôt devenir dévorante...

CHEF *Stéphane*  
**BONNAT**

# CHOCOLATIER, EXPLORATEUR ET MILITANT !

par Nadège Cartier

Par deux fois, Stéphane Bonnat a trouvé le moyen de basculer dans des conches de chocolat liquide qui se trouvaient dans la fabrique familiale à Voiron ! Vers 4/5 ans d'abord, puis un ou deux ans plus tard quand il tentait une marche arrière avec ses patins à roulettes. Des cascades à la Louis de Funès qui ne suffisent pourtant pas à expliquer la dévorante passion que le voironnais a développé au fil des années pour le chocolat...

## Une longue tradition familiale

La quatrième génération de la Maison Bonnat, c'est Stéphane ! C'est dire si le savoir-faire de la famille remonte à un temps que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître. « Une époque où les premiers carrés de chocolat noir mangeables venaient tout juste d'être créés », raconte-t-il.

« Au 8 cours Sénozan, ici même où notre boutique déroule aujourd'hui encore ses vitrines de bonbons de chocolat, mon arrière arrière grand-père, Félix, confiseur-liquoriste, se lançait dans l'aventure dès 1884. Très vite, ses pavés de Voiron, de divins pralinés firent la renommée de la Maison par-delà les frontières... ».

Les raisons de ce succès ? Une sélection déjà très rigoureuse des meilleurs cacaos d'Amérique du Sud et d'Afrique et une volonté farouche de percer tous les secrets du chocolat pour en extraire les meilleures recettes de tablettes et autres bouchées fondantes. Soigneusement emballés dans des caisses métalliques scellées, les délices de la Maison Bonnat traversaient alors les océans pour aller régaler les gourmets et gourmands dans les comptoirs des colonies françaises, en Afrique et en Asie.

De père en fils, l'affaire familiale n'a ensuite cessé de se développer au fil des années, avec le soutien des femmes et des filles Bonnat, qui se sont toujours énormément investies. C'est le cas de Nicole, la maman de Stéphane, et de Cécile et Flavie, ses sœurs, qui perpétuent la tradition. Ces dernières n'hésitent jamais à donner leur avis sur les nouvelles créations du chocolatier, même s'il ne fait jamais de faute de goût !

## Un palais prédisposé

Auprès de Raymond, son père, très fin pédagogue qui a toujours laissé son fils faire ses propres expériences, Stéphane a pu entraîner son palais à percevoir les différences de parfums les plus subtiles entre chaque grand cru de cacao. « J'avais sans doute une prédisposition

quant à la manière de reconnaître les goûts et leurs différentes tonalités », explique le chocolatier. « Mais en parallèle, j'ai toujours pris soin de mon palais : je ne m'autorise jamais de plats trop épicés, je ne mange ni très chaud ni très froid... Le chocolat ne devant en aucun cas être agressif en bouche, je ne le suis pas moins avec mon palais ». Ainsi, Stéphane travaille les cacaos qui composent ses tablettes avec une grande subtilité afin que chaque carré de chocolat puisse être apprécié par ses clients à tout moment de la journée. « Comme les vins ont leurs terres, leurs cépages..., qui leur donnent leurs saveurs si particulières, les cacaos développent des arômes corsés, boisés, fruités..., selon le soin que l'on apporte aux fèves lors de leur fermentation puis lors de leur torréfaction. En fonction des crus que j'utilise, du pourcentage de



chacun dans la composition de mes recettes, la pâte onctueuse et veloutée que j'obtiens prend alors un parfum dont la délicatesse gustative doit pouvoir combler un amateur de bon chocolat comme un fin gourmet habitué à des saveurs cacaotées d'exception ». Une équation rendue possible grâce au savoir faire du maître qui, comme quelques autres en France que l'on compte sur les doigts d'une main, travaille la fève de A à Z comme une pépite dont il voudrait extraire le plus beau des bijoux.

## Un véritable artisan de la fève

« Produit de luxe dans un monde où le luxe tire son épingle du jeu, le chocolat fait saliver au point que certains s'improvisent maîtres-chocolatiers comme je pourrais devenir chef-cuisinier », souligne Stéphane Bonnat. « Or, à mon sens, un chocolatier se doit de travailler son produit dans sa globalité, de la fève récoltée et fermentée de telle ou telle façon au sein de la plantation, à sa torréfaction et sa transformation une fois livrée en France. C'est à cela que tient le niveau d'excellence des plus grands maîtres-chocolatiers. A cette rigueur et à cette passion qui font que nous ne sommes pas seulement des assembleurs de grands crus ». De fait, le voironnais est, depuis de nombreuses années déjà, très impliqué dans la production et le suivi des fèves qu'il sélectionne lui-même pour fabriquer les 54 tablettes et autres chocolats Bonnat. Au Brésil, où il a racheté une petite plantation de 47 cacaoyers de type Maragnan - un cacao considéré comme l'un des trois meilleurs au monde que l'on croyait disparu -. Ou encore au Pérou, où il développe avec trois associations de planteurs un cacao bio de type Porcelana dont la saveur florale alliée à la puissance des terres péruviennes fait la splendeur de la tablette Grands Crus d'Exception Apotequil...

## Une âme d'explorateur

S'il a un mal infini à partir en vacances, Stéphane Bonnat parcourt sans relâche la jungle à la recherche des cacaoyers les plus rares, tel un Indiana Jones à la recherche du Graal. Et comme l'explorateur, ses voyages au bout du monde sont loin d'être de tout repos. De la région du Chiapas au Mexique, dont certaines villes-frontières sont devenues de véritables zones de guerre



« Le maître-chocolatier voironnais revendique son statut d'artisan de la fève ».

où le chocolatier a dû se montrer discret, aux terres reculées du Pérou où il a frisé la correctionnelle en se frottant aux narcotrafiquants, Stéphane enfle ses habits d'aventurier et assume ses choix. « Quand on milite dans le cadre du programme Cacao Contre Coca, afin d'inciter les producteurs à choisir une autre voie que celle de la drogue, on sait à quoi s'attendre », souligne-t-il. « En proposant aux familles de planteurs l'alternative de l'agroforesterie, qui combine la culture du cacao et la reforestation, on gêne les narcotrafiquants soutenus par les guérilleros du Sentier lumineux et on devient l'homme à abattre. Surtout

quand on rachète les fèves à un prix plus élevé que celui en vigueur pour la coke ». Une motivation économique qui assure aux familles un revenu garanti et qui les rend fières d'être des pionnières de la lutte anti-coca.

Et une raison supplémentaire pour notre explorateur au grand cœur de ne pas les lâcher, d'avancer à leurs côtés, main dans la main. Perfectionniste au service du bon goût, il vient d'ailleurs chaque année déguster avec ses planteurs quelques tablettes issues leurs si précieux cacaos... ■



54 tablettes... à croquer

# à la rencontre de... *Stéphane* **BONNAT**

## COLLECTIONNEUR DE MACHINES À GOURMANDISES !

Si le rutilant casse-cacao tarare en bois des îles, commandé en 1883 par Félix Bonnat, fait aujourd'hui la fierté de la famille puisqu'il concasse, décortique et dégerme les fèves torréfiées sans relâche, il n'est pas la seule machine ancienne en état de marche dans la fabrique. « On a conservé un grand nombre d'outils et d'engins d'époque et, en moyenne, on en refait trois par an », explique Stéphane Bonnat. « Mon espoir a toujours été de créer un petit musée du chocolat, mais je manque de temps... et d'espace ! »



## A LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

Véritable globe-trotteur, Stéphane Bonnat est toujours entre deux avions. Son plan de vol sur l'année : pas moins de 50 vols transatlantiques pour aller rencontrer les familles de planteurs et s'assurer de la bonne qualité des fèves. « Sur place, je suis toujours à l'écoute des producteurs qui cultivent en général leurs parcelles de père en fils depuis la nuit des temps et ont d'excellentes notions de botanique. Je me déplace toujours avec des tablettes de chocolat Bonnat, afin qu'ils puissent goûter et comprendre les parfums que je recherche. Du coup, c'est ensemble et en concertation que nous décidons du traitement post-récolte des fèves : avec la mise en place d'un contrôle strict de la fermentation, on obtient la qualité souhaitée au bout de 4 ans environ. Un travail de longue haleine, certes. Mais c'est cette quête de l'excellence qui nous a permis de remporter de belles médailles d'or et d'argent lors des derniers International Chocolate Awards ».



## Tracé de route

DEEC de Management (Promotion R Shuman).  
Diplômé de l'ESA, Maîtrise de Marketing et Communication.  
Diplômé de l'IAE de Grenoble, Maîtrise de Sciences de Gestion.  
J'ai fait un mini tour d'Europe entre la France, la Suisse et l'Angleterre pour apprendre les métiers de Confiseur et Chocolatier (des périodes en entreprises allant de 3 à 11 mois).  
J'ai principalement travaillé chez des confrères mais également fait des stages en écoles professionnelles. Bien sûr, j'ai travaillé avec mon père, souvent pendant les vacances d'hiver et durant mes années de fac. Le fait d'habiter au dessus de la chocolaterie m'a permis de baigner dans cette ambiance faite de parfums et de goûts parfois surprenants. J'ai beaucoup voyagé à l'étranger depuis l'âge de 13 ans, principalement en Angleterre, aux Etats Unis et en Amérique du Sud, à la fois pour parler Anglais et Espagnol mais aussi pour appréhender l'about de mon métier c'est-à-dire la culture du cacao. J'ai visité ma première plantation à l'âge de 17 ans, au Mexique.

## Le groupe Bonnat en chiffres

**Chiffre d'affaires :** 3,5 millions annuels en France.  
**225 employés** dans l'Hexagone. Il compte 2 adresses dans le pays, une à Voiron dans l'Isère, l'autre à Grenoble, mais également des points de vente au Japon, en Thaïlande et prochainement en Chine.

## VOYAGEUR... PROFESSIONNEL !

S'il voyage : affirmatif. Pour faire du tourisme ? No comment ! Stéphane Bonnat est, certes, un infatigable voyageur, mais rares sont les occasions pour lui d'échapper au travail. « A l'étranger, je suis un peu le VRP de la Maison Bonnat. Je réponds évidemment avec plaisir aux sollicitations professionnelles, je vais à la rencontre de nos fidèles clients du bout du monde dont les marques de sympathie et les encouragements représentent pour moi la quintessence de la reconnaissance. Et je ne dispose donc que de très peu de temps pour moi. Imaginez un peu : je vais depuis quelques temps déjà entre 4 et 8 fois par an au Japon et je n'ai pu m'échapper qu'une seule journée seulement pour grimper sur le Mont Fuji. C'est dire si l'objectif touristique de mes voyages... reste un objectif ! »



## UN SOUPÇON DE VITESSE, UN BRIN DE COMPÉTITION EN GUISE D'ANTI-STRESS

Pas si simple d'utiliser le chocolat comme aliment anti-stress quand on en a fait son métier... Alors pour se détendre, se vider la tête, Stéphane pratique la moto sur circuit dès qu'il le peut et il va même jusqu'à Almería en Espagne pour assouvir cette passion de la vitesse. « J'ai toujours aimé les sports mécaniques, les courses, la compétition. Sur une moto comme sur les skis d'ailleurs puisqu'il n'y a pas si longtemps encore, on pouvait me voir sur un slalom. Voiron n'est qu'à 1/2 heure des stations : facile de s'offrir quelques descentes pour décompresser ! »



Stéphane Bonnat en action.

## Questions de goût...

**Votre souvenir chocolat le plus intense ?**

La première fois que j'ai fabriqué du chocolat à partir de la fève, enivré par les parfums et les goûts.

**Votre saveur préférée ?**

Le goût de l'effort.

**Votre définition du bon goût ?**

L'élégance.

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

Des journées de 30 heures.

**Votre habitude gourmande ?**

Un morceau de pain frais.

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

Le sucré-salé.

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

Demandez à ma femme !

**Un synonyme philosophique du mot chocolat ?**

Délicate complexité.

**Une faute de goût ?**

Imposer son goût comme une valeur absolue.

**Votre devise culinaire ?**

Ce qui fait du bien au palais ne fait pas de mal à l'âme (la devise de la Maison Bonnat).

**Votre prochaine folie gustative ?**

Elle doit m'attendre dans un coin du monde, entre nulle part et point d'endroit...

## LES GRANDS CRUS ONT LA COTE !

Depuis que Raymond Bonnat les a poussés sur le devant de la scène à l'occasion du centenaire de la Maison Bonnat en les déclinant dans un coffret haut de gamme, les grands crus de cacao sont très appréciés des connaisseurs. L'occasion pour Stéphane de développer, au côté des tablettes de grands crus historiques, comme le fougoux Trinité des Antilles ou le Chuao du Venezuela, des tablettes de grands crus d'exception, comme le rarissime Porcelana issu d'une plantation vénézuélienne ancestrale, le Madagascar 100% Criollo à la saveur très originale ou encore le Real del Xoxonuzco, un merveilleux cacao du Mexique qui développe en bouche jusqu'à 11 parfums successifs. De quoi satisfaire la curiosité de tous les consommateurs, y compris des plus exigeants !