



à la rencontre
de...

Sur la côte normande, il a repris la Maison Dupont à Dives-sur-Mer avant d'y ajouter un thé. Dupont avec un Thé est aujourd'hui le concept de quatre adresses gourmandes où le pâtissier-chocolatier Jean-Pierre Etienvre n'a de cesse d'innover pour régaler sa clientèle.

CHEF *Jean-Pierre*
ETIENVRE

INFATIGABLE CRÉATEUR DE GOURMANDISES !

par Nadège Cartier

Grand gourmand,
Jean-Pierre Etievre fond
pour le chocolat. Ça se voit,
n'est-ce pas ?

En tournant les pages cornées et jaunies du livre de recettes que sa maman tenait elle-même de sa mère, Jean-Pierre Etievre rêvait déjà son métier. Il faut dire qu'il était à bonne école : à la maison, pas un jour sans une tarte, un far breton, un dessert sucré et doré tout droit sorti du four de ménagère...

J'étais déjà un sacré gourmand. Avec mon argent de poche, il m'arrivait de m'acheter quatre pâtisseries et de les savourer en solo, le long de mon chemin, en m'imaginant un avenir bien différent de celui de mon père, alors agriculteur. A 15 ans et demi, je sonnais à la porte du pâtissier de Pontorson, la ville la plus proche de chez moi, dans la baie du Mont-Saint-Michel, pour passer mon CAP.

Des heures de labeur, beaucoup d'humilité

Les professionnels de ma génération ne me contrediront pas... A l'époque, on ne risquait pas de compter ses heures quand on travaillait chez un patron. Du matin au soir, 6 jours voire 7 jours sur 7, je nappais des tartes, je remplissais des choux, je donnais mille coups de mains sans que jamais on ne me confie de tâches compliquées. Les recettes de la maison étaient planquées, les tours de main enseignés au compte-goutte, et pas de compliment pour nous donner envie de progresser ! Avec ma première année de salaire, j'ai acheté du matériel pour m'essayer à la pâtisserie en dehors de mes heures de travail. Et mes heures de labeur ont été récompensées : 4^{ème} Meilleur Apprenti de France. Un "titre" qui m'a conduit à 180 km de chez moi, à Dives-sur-Mer, chez M. Dupont, où j'ai pu juste un peu plus participer à la confection de pâtisserie.

La bosse des concours, la réussite à la clef

Concours du Meilleur Apprenti de France, Coupe de France de Pâtisserie des moins de 21 ans, Coupe de France



Des gourmandises qui se dégustent toujours... Avec un thé !

des seniors, concours gastronomique d'Arpajon, concours Charles Proust, je me suis entraîné sans relâche, présentant tour à tour une pagode en pastillage pour ce premier concours (transportée jusqu'à Paris en 4L camionnette, le propriétaire se reconnaîtra). Je poursuis ma carrière à Paris chez les grands professionnels : Les Entremets de France, avec Claude Bonté et Serge Breda, Lucien Peltier. Puis, je prends le large en tant que chef pâtissier à bord du prestigieux Jean Mermoz, un bateau de croisière qui comptait alors 700 passagers (voyageurs et personnel navigant). Préparation des desserts la nuit, visites et excursions le jour... Que de beaux souvenirs !

A mon retour Scoot Traiteur, le Méridien Etoile (2 mois) dont le chef a essayé de me faire arrêter le métier puis rue Marbœuf chez un grand homme et également, grand chef d'entreprise, M. et M^{me} Baudouin qui me prêteront leurs locaux pour préparer et réussir le concours de Meilleur Ouvrier de France.

J'ai acheté la pâtisserie Dupont, une affaire familiale et depuis, je n'ai eu de cesse de développer cette belle entreprise.

Dupont..., oui mais avec un thé !

Héritier d'un savoir-faire familial, pas question de rayer le nom Dupont de la façade ! C'est finalement un petit jeu de mot - Dupont avec un thé - qui me permettra d'imprimer mon style et qui accompagnera l'ouverture de nouveaux salons de thé à Cabourg, Trouville-sur-Mer et Deauville. A la carte, les fidèles gourmands découvrent peu à peu de nouvelles gourmandises : petits sablés,



« Créer, oser,
innover... Tel est
mon leitmotiv ! »

madeines moelleuses, spécialités de caramels..., je me plais à imaginer ce qui peut ravir les palais les plus exigeants. Nombreux "tombent" dans mon Puit d'Amour, une pâtisserie caramélisée toute à la fois croquante, croustillante et fondante ! Enthousiaste lorsqu'il s'agit de sublimer le chocolat, je sélectionne les cacaos les plus aromatiques auprès des meilleurs fournisseurs et je trouve l'inspiration en pensant à la Normandie et aux champs de courses. La singulière explosion de saveurs de ma Toque d'Or, une bouchée chocolatée en forme de bombe d'équitation, lui a valu d'être élue meilleure spécialité chocolatée de France en 2012.

Du chocolat et des recettes diététiques

Récompensé par l'Award du Salon du Chocolat 2012-2013, mes bonbons de chocolat au thé earl grey, au yuzu, aux noisettes du Piémont ont été testés avec succès par les membres du Club des Croqueurs de Chocolat et j'en suis fier. Cela me pousse à créer et innover encore avec des produits inattendus comme ma confiture framboise chocolat, dans laquelle le chocolat donne à la pulpe de fruit un goût de cacao, ou mes chocolats miel épices qui ont été élus meilleure spécialité chocolatée de France

2013. Et pour que ceux qui surveillent leur ligne, par choix ou parce qu'ils n'ont pas le choix, j'ai créé des tablettes diététiques et révolutionné mes recettes avec le Big Bang : une pâtisserie sans sucre mais pas sans saveur ! La crème brûlée à la noisette et son velouté de chocolat à 70% posée sur un biscuit au cacao m'a demandé de longues heures de travail.

Un savoir à partager et des idées plein la tête

A la différence de certains maîtres-pâtissiers et chocolatiers de ma jeunesse qui gardaient jalousement leurs secrets de fabrication, leurs techniques..., j'aime partager, transmettre, apprendre à la quinzaine de jeunes apprentis et compagnons que je forme chaque année. Un des Meilleurs Apprentis de France, Meilleurs Ouvriers de France..., je suis heureux de les aider à exprimer la facette la plus créative de leur personnalité. L'un de mes anciens apprentis, Sébastien, a même été sélectionné dans l'émission de France 2, « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » ■

à la rencontre
de... *Jean-Pierre*
ETIENVRE

**QUELQUES SPÉCIALITÉS STAR
DE LA MAISON**

- Le Puit d'Amour. Feuilletage aérien, une confiture maison, quelques framboises fraîches, une crème furieusement fouettée et caramélisée au four.
- La Toque d'Or. Un raisin macéré dans du calvados, enrobé de caramel tendre et moulé dans du chocolat noir parsemé d'or.
- La Bouchée miel épices. Un cœur praliné aux épices associé à une ganache miel et pain d'épices enrobé d'une coque de chocolat noir.

VOYAGE, VOYAGE !

A travers le monde, de mers en océans à bord du Mermoz, en Inde avec mon sac à dos sur les plus belles routes et chemins du Rajasthan, plusieurs fois au Burkina Faso, au Mali, au Niger à moto enduro, sur le Paris-Dakar dans sa version actuelle en Amérique du Sud... Si je n'ai pas toujours le temps de voyager, j'ai pu me ressourcer le temps de grands et beaux voyages. Aller au-devant des gens, partager un bout de leur quotidien..., c'est aussi en cela que s'exprime ma gourmandise !



Tracé de route

1962	Naissance à Pontorson.
1973	Internat (de 11 à 15 ans).
1976	Champion de Bretagne de cross country.
1977	Première attirance pour la pâtisserie.
1978/1980	CAP de pâtissier.
1981	4 ^{ème} Meilleur Apprenti de France.
1983	Coupe de France Juniors.
1985	2 ^{ème} Coupe de France Seniors.
1985	2 ^{ème} Arpajon.
1986	1 ^{er} au Charles Proust.
1990	Meilleur Ouvrier de France.
1994	Pâtissier de l'année du Calvados.
1996	1 ^{er} Prix de la dynamique Artisanale du Calvados.
2004	1 ^{er} Prix qualité Management entreprise Artisanale de Normandie.
2012	Meilleure spécialité chocolatée de France. La Toque d'Or.
2012	Award par le Club des Croqueurs de Chocolat.
2013	Meilleure spécialité chocolatée de France. La Bouchée miel épices.



**ENVIE D'ACCOMPLIR
MES RÊVES**

Très impliqué dans mon métier et dans ce que certains appellent à juste titre "le tourbillon de la vie", j'ai réalisé au fil des années qu'il était temps que je réalise mes rêves. Des sauts en parachute, du parapente, envie d'air alors, j'ai appris à piloter un avion, un petit Robin DR 400 avec lequel j'ai survolé de magnifiques paysages côtiers ou pas pendant trois ans. Et puis, il y a maintenant 5 ans, j'ai relevé un défi personnel : sauter à l'élastique. Un plongeon de 62 mètres depuis le viaduc de la Souleuvre en Basse-Normandie, sans la moindre lichette de calva alors même que je me trouvais au cœur du Calvados ! Suite à ce dépassement de moi-même, le soir même, je pris une décision très importante pour ma vie.

11 Questions

Votre souvenir chocolat le plus intense ?
Voir pour la première fois des plantations de cacaoyers.

Votre saveur préférée ?
La jouissance de la récompense des efforts.

Votre définition du bon goût ?
L'élégance.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?
N'avoir que des journées de plaisir dans le travail.

Votre habitude gourmande ?
Une pomme, un morceau de fromage Normand sur du pain.

La saveur qui vous définit le mieux ?
Changeante.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?
Origine de la terre d'Afrique.

Un synonyme philosophique du mot chocolat ?
Subtil et complexe.

Une faute de goût ?
Ne pas aimer le changement.

Votre devise culinaire ?
Etre sensible à l'interprétation de son créateur.

Votre prochaine folie gustative ?
Un bonbon de chocolat aux fleurs d'une graminée des marais.

**DUPONT
avec
un THÉ
en CHIFFRES**

Chiffre d'affaires
4 millions d'euros annuels
55 employés (90 en été pendant la haute saison)

Il compte 4 adresses en France, à Dives-sur-Mer, Cabourg, Trouville-sur-Mer, Deauville ainsi qu'une boulangerie-pâtisserie à Dives-sur-Mer.

