



à la rencontre
de...

De son enfance, il a gardé la saveur des choses simples. De son terroir breton, il a conservé les valeurs du travail bien fait. De sa longue expérience aux côtés de Robert Linxe, il a appris le sens du détail du goût. Dans sa boutique de Saint-Germain-en-Laye, il fait vivre ses recettes de chocolatier sans jamais se dire... qu'il est arrivé !

CHEF *Pascal*
LE GAC

par Nadège Cartier

Un terrien

qui vous veut du bien

Il nous dit qu'en vieillissant, il y pense plus souvent... A son enfance "merveilleuse" auprès de parents aimants, de voisins gourmands... A cette terre de Bretagne où est née la passion sans que, pour autant, il n'en perde la raison. Chocolatier mais pas sorcier, Pascal Le Gac travaille ses bonbons de chocolat sans tralala. Et aux tendances sans cesse changeantes, il répond qualité et régularité.

Le souvenir des "gâteaux du dimanche"

De ma Bretagne natale, je garde le souvenir de la nature, de l'espace, de la liberté et de ses gens fiers de leur terroir, sincères et attachants. Marie était de ceux-ci. Tour à tour boulangère, épicrière, dans le magasin qu'elle tenait juste en face de chez nous, c'est dans sa cuisine qu'elle préparait ses pâtisseries sous mes yeux ébahis. Dans la famille, on était plutôt salé - ma mère m'invitait souvent à mettre la main à la pâte -, mais le dimanche, c'est le moka de Marie qui avait toutes mes faveurs ! Un gâteau, certes, plus du tout au goût du jour, mais qui laisse à mon palais un souvenir des plus agréables. Aujourd'hui, ma ganache au café plaît beaucoup. Elle fait partie des goûts traditionnels appréciés par ma clientèle de Saint-Germain-en-Laye. Sans doute parce que j'ai compris qu'il n'était pas si facile de faire un bon café : il faut le bon produit, bien torréfié, la bonne infusion, le bon équilibre entre parfums et arômes... Bref, le café, c'est comme le chocolat, ça ne s'improvise pas.

La révélation chocolat

A la douceur sucrée du monde de l'enfance a succédé l'époque de

l'adolescence, très courte, et mon arrivée à Paris. Pas de le temps de rêvasser, il fallait que je trouve un métier, et vite ! Seule certitude alors, mon attirance pour le monde alimentaire : cuisine, boulangerie... C'est finalement la pâtisserie qui l'a emporté après une visite de l'Ecole Française de Gastronomie Ferrandi. Les couleurs, les matières, les techniques, la minutie, tout me plaisait. Alors, réservé et timide que j'étais, j'ai travaillé jusqu'à me surpasser, surprenant mes profs en sortant major de ma promotion à la fin de mon apprentissage. Cela m'a donné un peu d'assurance et c'est dans la maison la plus réputée de Saint-Germain-en-Laye, la pâtisserie Grandin, que j'ai fait mes premières armes. A la recherche d'une place à Paris, c'est finalement "un ami" qui m'a conseillé d'aller voir "un ami" qui venait d'ouvrir une chocolaterie et qui cherchait un jeune pour étoffer son équipe. A l'adresse dite, rue du Faubourg Saint-Honoré, c'est Robert Linxe himself qui me recevait dans son labo pour m'embaucher illico presto tout en continuant à préparer ses ganaches. Notre accord prévoyait que je reste un an au sein de La Maison du Chocolat, ce que j'ai fait, avant de repartir en pâtisserie où je me suis ennuyé ferme. La magie chocolat avait opérée : quand M. Linxe m'a proposé de revenir, je ne me suis pas fait prier.

Le sens du détail du goût

Ce qu'il me reste de ce passionné de chocolat ? Plus que la technique, que chacun peut à mon sens acquérir au fil du temps, il m'a transmis le sens du détail du goût. Il était extrêmement exigeant à ce niveau, goûtait sans cesse et ne laissait rien passer. La saveur n'était pas au goût de son palais : « *Que peut-on*

faire de mieux ? », nous disait-il. Et l'on retravaillait le produit. C'était assez déstabilisant pour le jeune que j'étais car je ne pouvais guère me raccrocher aux recettes de base : les proportions changeaient sans cesse. Aujourd'hui, cela me fait sourire car j'ai pris le pli, je pratique comme il le faisait et mes recettes vivent toute l'année. Je goûte à plusieurs reprises toutes mes matières premières et selon les saveurs qui me séduisent ou me gênent, je modifie mes mélanges en essayant de gommer chacun des défauts que j'ai pu percevoir. Plus que jamais M. Linxe m'a démontré que le goût s'entretient tous les jours, en goûtant à tout - mais de préférence aux bonnes choses ! - et en étant curieux. Sur ce plan-là, je suis épaulé par ma fille qui travaille à mes côtés... et goûte très bien !

Le choix audacieux de "repartir à zéro"

Quitter La Maison du Chocolat n'était pas un hasard. Ni une décision prise sur un coup de tête. Après 25 ans de bons et loyaux services, c'était plutôt le résultat d'une remise en question très intérieure, que j'ai menée seul. Puriste dans l'âme, j'ai fait ce choix de me lancer, de repartir à zéro, tout simplement parce que je ne sais pas faire les choses sans



aimer. Dans les années 2000, les perspectives offertes par mon entreprise ne m'intéressaient plus. Sans compter que le tournant pris par la direction, les difficultés de communication, les choix stratégiques, la qualité des produits..., ne collaient plus avec mes propres idées. Je ne pouvais pas être un passionné de La Maison du Chocolat des débuts et de celle qu'elle fut encore pendant une vingtaine d'années, et adhérer à la "nouvelle" Maison du Chocolat. Il aurait fallu que je sois deux hommes à la fois... Et je ne suis pas un bon comédien. A 47 ans, j'ai donc cherché un bon emplacement à Paris mais c'est à Saint-Germain-en-Laye qu'il était, au centre-ville et à deux pas du marché, dans cette ville que je connaissais bien et où j'avais déjà travaillé. Depuis l'ouverture de ma chocolaterie, j'ai beaucoup travaillé sans jamais regarder en arrière. Tous les matins, l'envie est là, la sagesse en plus...

Le goût des choses simples

Comme je ne suis pas homme à surfer sur la vague, à suivre la tendance, j'ai fait des choix forts. Une gamme structurée notamment, avec des bonbons aux parfums francs et équilibrés. J'aime les choses simples, bien faites et je pars du

« Je ne suis jamais à jeun dans la journée. Je mange peu car je n'ai pas le temps, mais je goûte tout le temps ! »

principe qu'en proposant à mes clients une ganache nature ou une tarte au chocolat, il faut qu'ils puissent ressentir pleinement son goût. Je suis prêt à faire des kilomètres pour acheter une gourmandise qui me plaît alors j'essaie de travailler la qualité de mes chocolats et pâtisseries afin que ma clientèle ait envie de faire de même. Et ça marche ! L'autre jour, un monsieur franchement désolé de ne pas pouvoir déguster pour son goûter notre éclair au chocolat car nous avions vendu le dernier, m'a expliqué qu'il venait de Guadeloupe et que dans son île, il songeait souvent et avec délice au moment où il pourrait enfin déguster notre spécialité maison. Faire simple mais faire très bon, telle est ma philosophie et quand je serai "has been", je saurai m'arrêter et repartir dans ma campagne bretonne.

Le souhait de ne pas s'éparpiller

Pour tout comprendre du produit que je tente de sublimer, la fève de cacao,

il m'est arrivé de visiter des plantations mais, si je suis admiratif devant Stéphane Bonnat qui va lui-même sélectionner ses crus sur place, je ne pratique pas ainsi. Ceci pour la simple et bonne raison que je ne souhaite pas m'improviser acheteur de fèves, puis transformateur, comme quelques chocolatiers s'y essayent à présent. Comme je pense que l'on ne peut pas faire tous les métiers à la fois, je fais donc principalement confiance à Valrhona et je choisis parmi les excellentes couvertures qu'ils me proposent. Je fais ensuite mes mélanges sans m'arrêter aux origines et encore moins aux pourcentages, en laissant une large place à la dégustation à l'aveugle qui guide mes choix. Les matières premières sont vivantes, elles ne sont jamais ni tout à fait les mêmes ni tout à fait autres mais leurs petites différences me font à coup sûr modifier mes recettes. Partant de ce principe, je trouve que cela constitue déjà un gros travail, qui demande une attention constante si l'on souhaite, comme cela est mon cas, créer des chocolats de haute qualité. ■

à la rencontre de... *Pascal* **LE GAC**

L'INSPIRATION AU BOUT DU CRAYON

Mon inspiration ? Je ne la puise jamais dans mon monde professionnel. Je n'ai le recul suffisant que lorsque je suis chez moi et que je dessine. Sans avoir appris cet art que je trouve si beau, je peux dire que je crayonne depuis des lustres – y compris lors des réunions à La Maison du Chocolat dans les dernières années ! – et à tout bout de champ. Quand mon crayon et ma main bougent, mon esprit "bouge" aussi et s'évade. Je pense alors à ce que je fais, à ce que je pourrai faire, assembler, créer comme produits... C'est dans ces instants de solitude que les innovations, les développements futurs, bref, l'avenir, m'apparaissent plus clairement.



PAS BESOIN D'ALLER LOIN POUR AVOIR BON GOÛT !

Pas besoin d'aller chercher très loin ce que l'on a chez nous mais que l'on exploite mal ou pas du tout. Envie de renouveler une recette, de tester une nouvelle saveur ? Je pars me balader



en province pour goûter aux nombreux et bons produits de nos régions. Cet été, dans l'Aveyron puis sur le plateau de l'Aubrac, j'ai marché, touché les matières, humé chaque parfum de la nature. Je me suis également régalé et mes papilles en émoi ont travaillé pour moi !

SPÉCIALITÉS "MAISON"

- La star de tout temps. L'éclair au chocolat, l'incontournable dessert de la maison Le Gac, simple mais tellement bon qu'on se l'arrache quelle que soit la saison.
- La star du moment. La ganache exotique, savant mélange de pulpes de noix de coco, mangue et passion, associées à un chocolat noir pas trop puissant. A déguster sur le stand de Pascal au Salon du Chocolat.



Trace de route

- 1961 Naissance à Carhaix-Plouger dans le Finistère (29).
- 1976 Arrivée à Paris.
- 1978 Major de promotion à l'Ecole Ferrandi.
- 1982 Arrivée à La Maison du Chocolat.
- 2006 Départ de La Maison du Chocolat.
- 2008 En novembre, ouverture de ma boutique à Saint-Germain-en-Laye.
- De 2009 à 2012 Classé parmi les meilleurs chocolatiers de France.

MON MESSAGE AUX JEUNES QUI DÉBUTENT...

Travaillez, améliorez, soignez votre sens du détail ! C'est cette qualité qui vous rendra différents des autres et vous confèrera la sensibilité nécessaire à la réussite de votre métier. Tous les ans, je forme deux apprentis et je ne cesse d'attirer leur attention sur toutes les petites choses qui ne se voient pas mais qui vont, au final, participer à la qualité d'un gâteau, d'un chocolat. Ils doivent comprendre que réussir dans un métier, c'est d'abord "aimer" puis faire le mieux possible pour "bien faire".



Le Gac en chiffres

- 7 employés
- Il compte 1 adresse en France, à Saint-Germain-en-Laye dans les Yvelines.

6 Questions

Votre souvenir chocolat le plus intense ?

Le premier Salon du Chocolat Quai Branly et la création de la première et unique robe en chocolat de la soirée.

Votre saveur préférée ?

Le caramel beurre salé, il me rappelle les goûters de mon enfance en Bretagne.

Votre définition du bon goût ?

Simple, délicat, authentique.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Changer de gamme de chocolats toutes les semaines.

Votre habitude gourmande ?

Déguster un chocolat tous les jours avant le déjeuner.

La saveur qui vous définit le mieux ?

Le basilic : intense et subtil.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Ma ganache noire de Madagascar : force et douceur.

Un synonyme philosophique du mot chocolat ?

Passion et liberté.

Une faute de goût ?

Se restreindre d'un bon chocolat.

Votre devise culinaire ?

Du bon sinon rien.

Votre prochaine folie gustative ?

Organiser pour mes amis une grande fête du chocolat.