



à la rencontre
de...

Ses parents n'étaient pas du métier. Il n'est donc pas l'héritier d'une longue lignée de maîtres-chocolatiers. Ses parents aimaient voyager. Il a ainsi eu très tôt l'âme baroudeuse et l'audace de partir, très jeune et très loin, apprendre les secrets d'un bon chocolat.

CHEF

Christophe
ROUSSEL

CHOCOLAT, ÉPICES... et FOLIE DOUCE

Par Nadège Cartier

Bien sûr que sa maman confectionnait de bons gâteaux et l'invitait à mettre la main à la pâte. Oui il y avait bien un boulanger-pâtissier dans la famille – le parrain – chez qui Christophe Roussel allait croquer quelques douceurs. Mais c'est finalement par lui-même que ce Breton d'origine s'est fait sa propre idée du métier, dans une boutique de la station balnéaire de Carnac où, ado, il travaillait chaque été. Embauché pour faire la plonge, il a très vite pressé les citrons de la crème citron, beurré les moules des fars bretons, rangé les pommes sur les pâtes sablées, préparé les croissants pour assurer dare-dare leur livraison



© Patrick Gérard

dans les campings. Puis, après les années d'apprentissage à Auray (Morbihan) dans une très belle pâtisserie où Christophe trempait à la fourchette ses premiers chocolats, marquait au tampon de bois les galettes du terroir..., il a fallu qu'il se décide : « monter » à Paris ou partir à l'étranger ? Comme on n'est jamais Breton à moitié, c'est l'appel du large qui l'a emporté...

Voyages en terres inconnues

« J'ai répondu à une annonce dans le Journal de l'Hôtellerie pour un poste en Uruguay dans un Relais & Château. Le patron – originaire de Montluçon – était en vacances en France... On s'est rencontré. Ça a fait tilt. Dans cette belle maison, nous étions cinq en pâtisserie :

on fabriquait le pain et les viennoiseries à la française destinés à être vendus dans l'épicerie fine de l'établissement, et on assurait le service du soir particulièrement intense. J'ai appris, je me suis perfectionné et j'ai également produit pas mal de chocolats car nous avions la chance de disposer d'un labo climatisé ! De retour en France, après une saison à Carnac, je suis reparti pour la Suisse au Casino de Berne. Mais c'est finalement à Saint-Barthélémy, chez Jean-Marie Rivière, l'animateur bien connu de l'Alcazar, que j'ai posé mes valises quelques années pour travailler aux côtés de Laurent Couegnas (Ducasse, Pré Catelan). Une belle expérience à laquelle a encore succédé un passage par le Sofitel de Tahiti avant mon retour définitif. Il était alors temps que je me lance et pour démarrer, j'ai eu l'audace de reprendre une pâtisserie-chocolaterie en dépôt de bilan à Saint-Nazaire. J'y croyais et j'ai bien fait : mon travail a été récompensé par une sélection dans le Guide du Club des Croqueurs de Chocolat l'année même de la mise en vente de la boutique, en 2003. »

Voyages en terres de jeunesse

Pourquoi alors partir pour La Baule ? Pour l'attrait de cette "grande ville", animée en semaine et le week-end, où j'aimais plus jeune me balader avec mes potes ou ma famille. En 2004, j'ai racheté une boucherie dans l'allée des Camélias, à deux pas de la principale rue marchande du centre-ville et j'ai tout refait, y compris la peinture ! Dès la première année, nous avons doublé le chiffre d'affaires initialement prévu. Passionné, je travaillais fort et rien ne



© Patrick Gérard

"NOTRE MÉTIER NÉCESSITE DU TEMPS, DE LA PATIENCE ET DE LA PASSION"

Le message de Christophe Roussel aux jeunes qui rêvent de s'accomplir dans la profession est simple : s'investir, mais pas à moitié, être prêt à sacrifier du temps pour son métier ! En France, les apprentis ont la chance de pouvoir apprendre et progresser dans de très belles maisons : ils doivent en être conscients et savoir profiter de cette aubaine pour ne pas se faire ravir leur place. Car les jeunes qui viennent du Japon, du Mexique..., arrivent avec beaucoup d'envie. Ils ne sont pas là pour rigoler et ils bossent des heures durant pour améliorer leur technique. Le risque, c'est de se croire trop vite arrivé. Pour devenir un bon chocolatier, il faut du temps, de la patience et de la passion.

« Notre métier est exigeant. Pour rester créatif, il faut changer régulièrement sa façon de voir les choses ».

pouvait m'arrêter, à tel point que j'ai même participé aux World Chocolate Masters sur le salon Européen. Au fil du temps, j'ai choisi d'investir, d'améliorer mon outil de travail, de développer mon entreprise en ouvrant un magasin à Guérande, puis le Bar à Chocolat de l'hôtel Le Cadran à Paris (7^{ème}). Avec ma femme Julie Haumont, nous avons inauguré en 2011 notre « Duo créatif avec Julie », une boutique installée au



© Patrick Gérard

tout spécialement pour ce point de vente. Mes pâtisseries et autres verrines chocolatées ? Il faut venir les déguster à La Baule, Guérande ou Pornichet où je viens tout juste d'ouvrir une boutique. Ou encore s'arrêter sur notre corner du marché baulois pour assister "en live" à la création de pâtisseries... avant de se laisser tenter. Le concept plaît beaucoup et c'est une façon pour moi de "partager" un peu de mes secrets gourmands avec le public.

Voyages sur la route des épices

Depuis toujours, j'aime travailler avec de bons produits. Comme je ne vais pas moi-même sélectionner les fèves dans les plantations, je fais confiance depuis 1998 à Valrhona, dont le savoir-faire est largement reconnu. A leurs crus d'excellence, j'associe les épices et les saveurs marquées pour créer des chocolats originaux mais toujours équilibrés. Aromaticienne, Julie m'apporte toujours ses précieux conseils pour éviter les mélanges trop détonants. L'association gingembre/citronnelle fonctionne par exemple très bien auprès

de notre clientèle. En revanche, cette dernière n'aurait peut-être pas plébiscité le bonbon de chocolat wasabi/fruit de la passion : nous le trouvions "too much", nous ne l'avons pas lancé. Même si je fonds pour certaines notes aromatiques, jamais je ne les laisse effacer la saveur très chocolatée de mes créations. Travailler les épices - comme la cardamome que nous sommes allés chercher en Inde - nécessite beaucoup de subtilité. Quand je choisis de les intégrer à mes chocolats, ce n'est pas pour être à la mode, c'est parce que le résultat obtenu plaît à mon palais.

Voyages d'avenir... en famille ?

Mes projets pour demain ? Je fourmille d'idées ! Avec l'expérience, j'ai compris que, pour bien faire mon métier, il était nécessaire de changer sans cesse ma façon de voir les choses afin de bien évoluer et de ne pas me tromper. Je vais donc tâcher de continuer à bien faire ce que je sais faire, en fêtant comme il se doit les 10 ans de mon entreprise cet été avec mes employés. Et pourquoi pas, partager bientôt un petit bout de route avec mon fils Enzo, qui apprend le métier de pâtissier-chocolatier chez Jérôme De Oliveira à Cannes, et à qui je suis fier d'avoir transmis ma passion du métier... » ■

Plus d'infos.
www.christophe-roussel.fr

LE PRINTEMPS DES MAMANS

Un énième sac à main pour faire plaisir à sa maman ? Oui, mais pas n'importe lequel... Celui imaginé par Christophe sera sans doute le It Bag de l'année avec sa délicate dentelle de chocolat noir grand cru et son cœur rouge passion garni de bonbons de chocolat. Très élégant également, le sac à main Kisses est une belle occasion de couvrir de baisers les mamans loin des yeux mais pas loin du cœur. Des gourmandises printanières ultra-féminines qui reflètent en beauté le « partenariat », au travail comme à la maison, entre Christophe et sa belle Julie.



© Patrick Gérard

UN BESTIAIRE... BIEN PEU ORDINAIRE !

Nul doute que ces drôlissimes bestioles participent au rayonnement de la maison, auprès des petits comme des grands. Des lapins au look gentiment déjanté, des poulettes très très coquettes, des dragons qui sortent de leur coquilles, le chocolatier fait souffler un vent de folie sur les fêtes de Pâques. Après les « Poupées zen » en 2012 et les « Choco sumos » en 2013, Christophe Roussel met à nouveau le Japon à l'honneur cette année avec la tablette à sushis (le riz est remplacé par la pâte d'amande !) en chocolat, pensée et réalisée avec l'aide de son équipe de chocolatiers et des trois Japonais employés de l'entreprise.



© Patrick Gérard

SPÉCIALITÉS "MAISON"

- Les Kisses From. Autant de bouches aux couleurs gourmandes que de raisons d'en croquer... La rouge fourrée à la compotée de framboises, la chocolat à la ganache au caramel beurre salé, la verte à la ganache parfumée au jus de yuzu et la violette... à la violette, pardi !
- Les Petites Buttes de Montmartre. Une collection « so chic » et « so Paris » de fins chocolats aux alliances étonnantes, tout spécialement créée et vendue dans la boutique de Paris.
- La trentaine de tablettes de chocolat. Avec notamment les Premium, une invitation au voyage dans les différents terroirs cacao du monde. Et les Crus d'Exception, réalisés avec les précieuses fèves de petits domaines du Ghana, du Venezuela, de Trinidad...



Tracé de route

- 2003** Sélection par le Guide du Club des Croqueurs de Chocolat.
- 2004** Ouverture de la boutique à La Baule.
- 2005** Prix Goût et Santé, catégorie sucré.
- 2006** Membre de "Relais Desserts International".
- 2008** Ouverture de la boutique de Guérande.
- 2009** Ouverture de la boutique Bar à chocolat à Paris.
- 2011** Ouverture de la boutique "Duo créatif avec Julie" à Paris 18^{ème}.
- 2012** Elu par le Gault & Millau parmi les 5 meilleurs chocolatiers de France.
- 2012** 5 tablettes au Club des Croqueurs de Chocolat et 1 Award au Salon du Chocolat de Paris.
- 2013** Elu par le Gault & Millau dans les 101 meilleurs pâtisseries de France.
- 2013** Ouverture d'une seconde boutique à La Baule (rue du Général de Gaulle). 5 tablettes dans le Guide du Club des Croqueurs de Chocolat.
- 2014** Fermeture du Bar à Chocolat de Paris ce printemps. Ouverture de la boutique de Pornichet.



INSPIRATRICE, LA SAVEUR DES VOYAGES...

Mes parents m'ont initié aux voyages et avec Julie, nous adorons voyager. Mais surtout, nous prenons le temps de le faire car c'est une source d'inspiration qui nous semble majeure pour bien faire notre métier. Sans aller très loin, un récent week-end à Barcelone, la participation au Salon du Chocolat de Londres en novembre dernier, sont autant d'évasions qui nourrissent nos idées, nos futures créations et projets. En passant 15 jours au Japon cet hiver, nous sommes non seulement allés à la rencontre d'amoureux de chocolat mais aussi au devant d'un peuple pour qui la tradition culinaire compte énormément. Et bien entendu, notre palais a découvert quelques saveurs surprenantes que nous n'avons pas manqué de glisser dans nos bagages...

Questions de goût...

Votre souvenir chocolat le plus intense ?

A l'ouverture de la boutique de La Baule, en 2004, j'ai enrobé des chocolats jusqu'à 22 heures pour pouvoir répondre à la demande !

Votre saveur préférée ?

Le sucré.

Votre définition du bon goût ?

Quand le bon goût crée l'émotion.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Produire moi-même mon chocolat à partir de la fève.

Votre habitude gourmande ?

Goûter le chocolat à la sortie du tunnel d'enrobage.

La saveur qui vous définit le mieux ?

La saveur épicée.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Le Ginger : une subtile alliance de gingembre et de zeste de citron vert. La tablette Ghana : un chocolat noir très aromatique, fondant et très rond en bouche.

Un synonyme philosophique du mot chocolat ?

Voyage.

Une faute de goût ?

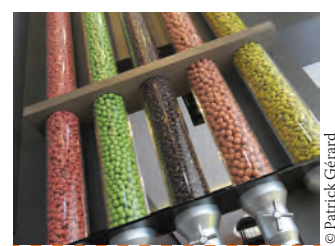
Déguster du chocolat avec du thé fumé.

Votre devise culinaire ?

Le partage (NDLR : que le chocolatier illustre fort bien en logeant chez lui ses stagiaires venus du Japon, avec qui il partage en famille des recettes de cuisine !).

Votre prochaine folie gustative ?

Elle est en fait très récente : une petit déjeuner à Paris au Mandarin Oriental, avec des jus de fruits frais, des viennoiseries, des fromages... d'exception !



© Patrick Gérard

CHRISTOPHE ROUSSEL en chiffres

Chiffre d'affaires :
environ 1,8 million
annuel.
32 employés.
5 boutiques en
France, à La Baule
(2 adresses), Guérande,
Pornichet, et Paris 18^{ème}.
Cette année, les
chocolats de
Christophe Roussel
sont également
vendus dans 6 villes
du Japon.
1 laboratoire de
400 m² à La Baule.
Un site Internet avec
une boutique en ligne
(créé voilà 4 ans) qui
va faire peau neuve
à la rentrée de
septembre, avec une
version plus moderne,
plus pratique.

à la rencontre
De... *Christophe*
ROUSSEL

Pour 15 tartelettes

Pour le caramel cacahuètes :

400 g sucre
200 g glucose
500 g crème
5 g fleur de sel
160 g beurre demi sel
120 g cacahuètes
120 g pistaches
120 g noix de pécan
120 g amandes bâtonnets caramélisées

Caraméliser le sucre et le glucose (caramel bien fumant). Décuire avec la crème chaude et le sel.

Ajouter le beurre et mixer. Ajouter ensuite les cacahuètes concassées, pistaches grillées, amandes bâtonnets et noix de pécan grillées et concassées. Réserver pour le montage.

Pour la crème fondante au jus de fruit de la passion (25 g par insert) :

60 g jus de fruit de la passion
40 g sucre
60 g jaunes d'œufs
245 g Jivara 41%
90 g extra bitter
15 g Grand Marnier
240 g crème fouettée

Faire une crème Anglaise avec le jus de fruits de la passion et les jaunes légèrement blanchi avec le sucre. Verser en 2 ou 3 fois sur les chocolats préalablement hachés, en 2 ou 3 fois.

Ajouter le Grand Marnier et bien mixer

A 42°/44°, ajouter délicatement la crème fouettée, le mouler dans des flexipans.

Pour la pâte sablée :

240 g beurre demi sel, pommade
1,5 œufs ou 90 g d'œuf
160 g sucre glace
55 g poudre d'amande
470 g farine type 55
2 g vanille liquide

Mélanger tous les ingrédients sauf la farine. Ajouter la farine en dernier. Mélanger très peu. Foncer des moules à tartelettes. Cuire à blanc à 150°C pendant 40 min.

Pour le disque de chocolat noir ou au lait :

Chauffer 60 g de chocolat au lait à 40/45°, par petites périodes, au micro-ondes. Il faut ensuite refroidir le chocolat à 26/27° (en le posant sur plan de travail froid (marbre par exemple) et en le remettant ensuite dans son bol). Il faut ensuite, dans un 3^{ème} temps, réchauffer ce chocolat et le remonter à 29/30°, avec un sèche-cheveux au dessus du bol. Ainsi, le chocolat va garder un bel aspect brillant quand il va refroidir. Quand il est à bonne température, l'étaler harmonieusement sur le plan de travail froid, et le découper grâce à des emporte-pièce ronds (du diamètre du moule à tartelette). Laisser refroidir.

Montage et finition :

Dans les fonds de tartelettes, déposer le caramel aux fruits secs sur 1 cm d'épaisseur. Déposer un disque de chocolat noir ou lait. Déposer la crème fondante au jus de fruit de la passion préalablement glacée d'un glaçage au chocolat noir. Finition : 1 décor au chocolat noir et 1 cacahuète (avec la coque) ouverte.

La tarte Caramélia