



à la rencontre  
de...

*« Tu ne feras jamais rien de ta vie »...*

Aux professeurs qui vendaient la peau de l'ours avant de l'avoir tué, l'Ours - tel est le surnom de Fabrice Gillette - répond de la plus belle des manières.

CHEF  
*Fabrice*  
**GILLOTTE**



# L'OURS DE BOURGOGNE

## TRACE SA ROUTE

Par Nadège Cartier

**N**ul besoin de faire des années d'études à contre-cœur. Fabrice Gillotte en est le parfait exemple. Quand la passion est là, inutile de tourner comme un ours en cage, il faut foncer et imposer sa patte...

### Souffrance à l'école, bonheur dans le labo

« Cassé par l'école, ça je l'ai été. Le système éducatif ne me correspondait pas, je traînais des pieds tous les matins pour me rendre en classe, j'étais plutôt rebelle et mes professeurs me voyaient comme un vilain petit canard sans grand avenir possible. Seuls les arts plastiques me permettaient de marquer des points : j'excellais en dessin (BD, peinture à l'huile, aquarelle...), et mon prof me poussait vers le dessin graphique, le dessin publicitaire..., certain que je pourrais m'y épanouir. Si je m'imaginais

bien progresser dans ce domaine, j'ai vite déchanté car mes mauvaises notes dans les autres matières ont eu raison de ma candidature dans une école parisienne. Un système qui est malheureusement resté le même aujourd'hui... C'est finalement un accident de la vie qui m'a conduit à découvrir le métier de mes parents, alors boulangers-pâtisseries. Mon père hospitalisé, ma mère à la peine devant assurer la vente à la boutique et une partie du travail de fabrication, j'allais à l'atelier après l'école pour donner un coup de main et développer ma fibre artistique en réalisant des décors de gâteaux. J'aimais manier la poche, le cornet... Alors que mes parents vendaient leur affaire en Seine-et-Marne pour reprendre une confiserie à Dijon, je quittais l'école à 16 ans pour faire enfin ce qui me plaisait : un apprentissage en pâtisserie. Premier au CAP, je change de maisons (4 adresses en Bourgogne) et c'est en 1984, dans la pâtisserie Château Groison

de Montceau-les-Mines dotée d'une petite enrobeuse avec un tunnel, que je découvre l'univers du chocolat. Après un stage de 15 jours à Moulins dans la confiserie-chocolaterie où Bernard Sérary avait créé le fameux palet d'or, je suis définitivement séduit par le métier. »

### Un chocolat à ma façon

« Au Parrain Généreux, dans la confiserie familiale, mon papa a eu le temps de créer une gamme d'une quinzaine de chocolats avant de faire une rechute. C'était à la veille des fêtes de Noël... Pensant quitter pour quelques mois seulement la pâtisserie où je travaillais, le temps de soutenir mes parents, je ne suis finalement jamais reparti. J'ai d'abord tracé ma route dans les pas de mon père, puis j'ai peu à peu imposé mes goûts, mes choix. Cela n'a pas été si facile : je voulais intégrer à nos chocolats des épices, des herbes mais surtout enlever tous les alcools pour être au plus près du produit. Evidemment, mes parents craignaient que la clientèle n'aime pas ou soit déçue si tel ou tel bonbon venait à disparaître de la gamme. De fait, quand je faisais goûter mes premières ganaches au gingembre, à l'estragon, au poivre de Sichuan, les gens faisaient les yeux ronds. Alors j'ai rusé : j'offrais une dégustation d'abord et je les invitais ensuite à me donner leur avis, à me dire quelle saveur ils pensaient reconnaître. Il a fallu éduquer, expliquer, puis balayer les craintes de ma famille en persévérant dans la voie que je croyais la bonne : proposer des chocolats classiques et, en parallèle, d'autres plus audacieux. J'ai également beaucoup travaillé l'artistique, en attirant les clients vers de belles vitrines,



Modernité et raffinement au cœur du design des boutiques FG.

mais jamais au détriment du goût et de la qualité. Au final, 4 à 5 ans ont été nécessaires pour imprimer notre marque et affirmer notre différence par rapport à la concurrence. »

### Un chocolat qui me ressemble

« Poussé par mon père à présenter le concours de Meilleur Ouvrier de France en 90 – première édition pour les chocolatiers lors de laquelle concouraient déjà beaucoup de MOF pâtisseries ou glaciers –, j'ai travaillé très dur sans doute pour prouver que "le gamin" (mon surnom de l'époque) en avait sous le pied. C'est avec ce titre de MOF chocolatier-confiseur que j'ai finalement repris la gérance de la société en 1993, décidant de mettre mon nom en avant et de développer la marque FG. Moi qui avais démarré dans un labo de 10 m<sup>2</sup> avec une cuisinière, une ménagère – autrement dit avec rien ! –, j'ai créé un grand atelier et développé le point de vente en affirmant toujours plus ma démarche de création. A tous mes moments de l'année, pour toutes les occasions, je me suis employé à proposer de nouveaux produits, dans de nouveaux écrins et de nouvelles vitrines pour inciter le public à pousser la porte du magasin. La réussite a été au rendez-vous et, dès lors, j'ai quasiment pu embaucher une personne par an. Ma

femme Catherine, à mes côtés depuis toujours, se révèle un formidable soutien au quotidien. Et après une excellente expérience chez Pierre Bach, le pdg de PCB Création, notre fils Julien nous a rejoint il y a trois ans pour développer la marque FG au Japon. Toutefois, si je nous considère tous les trois comme "une machine de guerre" pour faire évoluer l'entreprise, c'est moi qui réfléchit et qui travaille seul à la création. Bien sûr, l'avis de mes proches et de quelques personnes à l'atelier compte lorsque je mets au point un nouveau bonbon de chocolat, mais au final c'est toujours moi qui décide. Parce que mon chocolat se doit de me refléter, sans chercher le consensus ou suivre la tendance. Mon chocolat, c'est moi. C'est ma patte. Ma personnalité. »

### Un chocolat qui séduit les Japonais

« L'aventure japonaise ? Nous la devons à une journaliste nipponne passionnée par l'art culinaire français, les grands cuisiniers..., qui a eu l'idée d'écrire un livre sur le chocolat. Evidemment, elle a rencontré les chocolatiers à Paris comme Jean-Paul Hévin, Pierre Hermé..., mais elle était déjà venue en voyage chez nous et elle connaissait nos produits. Sur son ouvrage, elle a pris le parti de titrer "Paris - Tokyo - Dijon" et nous avons fait un carton dans son pays ! Cela fait plus

de dix ans maintenant que nous participons au Salon du Chocolat de Tokyo. Nous sommes très vite arrivés dans les meilleures ventes lors de l'événement, avec notamment, notre coffret Couleurs de Bourgogne qui sublime de belle manière les fruits de notre région et qui séduit les Japonais particulièrement gourmands de saveurs fruitées et fleuries. Pour le chocolat, je me fournis auprès de deux marques qui me fabriquent des produits sur-mesure de très haute qualité et pour les fruits, les herbes..., je recherche avant tout des productions d'excellences, locales et si possible bio. Je suis fidèle à mes fournisseurs, ils connaissent mes attentes et c'est sans doute parce que je ne fais jamais dans la demi-mesure que la qualité de mes gourmandises reste la même au fil du temps. D'ailleurs, forts de notre expérience au Japon, de notre savoir-faire en matière d'envoi de chocolats et autres douceurs en France, en Europe et à travers le monde, nous travaillons sur la mise en place d'une licence de marque Fabrice Gillotte Créateur Chocolatier qui rendra notre univers plus accessible à tous les consommateurs. Une évolution de la marque que l'on veut qualitative, raisonnée, en lien avec des partenaires qui auront à cœur de valoriser nos chocolats avec passion... » ■

Plus d'infos. [www.fabrice-gillotte.fr](http://www.fabrice-gillotte.fr)





# à la rencontre de... *Fabrice* GILLOTTE

## UN PETIT BOUT DE JAPON À DIJON

Le Japon est un pays qui m'a beaucoup marqué et dans lequel j'ai toujours un immense plaisir à retourner. Sur le plan professionnel, il a nourri ma réflexion sur le plan du design et j'ai ainsi fait évoluer l'architecture intérieure de notre point de vente de Dijon, de ceux qui ont suivi au Japon. Prenant à chaque fois une véritable leçon de raffinement, j'ai également retravaillé les emballages de nos différents produits afin qu'ils soient toujours plus épurés et plus chics.



Sur le plan personnel, j'ai eu là-bas un véritable coup de cœur, le jour où j'ai visité un jardin japonais. Pas vraiment intéressé par le jardinage à l'époque, j'ai accepté l'excursion par politesse et en pénétrant les lieux au petit matin, ça a été un choc. Moi qui n'aimais ni la trop grande symétrie des jardins à la Française, ni le fouillis des jardins à l'Anglaise, je suis resté bouche bée devant cet univers de formes et de sculptures délicatement disciplinées, qui symbolisait si bien, côté jardin, ce que j'essayais de créer, côté chocolat. De retour en France, j'ai totalement transformé notre bout de jardin en terre asiatique. Et voilà dix ans que je fais venir chaque année plantes et arbres du Japon pour assouvir ce coup de foudre devenu passion...

## UN PÉRIPLE AU VENEZUELA IL Y A PLUS DE 20 ANS !

En tant que chocolatier, j'estime essentiel de savoir de quoi je parle... Il y a plus de 20 ans maintenant, je suis donc parti à la découverte des plantations de cacao du Venezuela. Une terre pas particulièrement indiquée à l'époque pour les excursions touristiques, mais qui m'a envoûtée dès les premiers jours, tant sur plan de la beauté de ses paysages qu'à travers les échanges que j'ai eu avec les planteurs. Depuis, j'ai également visité l'époustouflante île de Bali et ses cacaoyers qui poussent à l'ombre des bananiers dont les fèves suggèrent des arômes fruités de papayes et de mangues. Les voyages sont pour moi un impératif. Au mois d'août, la boutique ferme et je peux filer vers un ailleurs qui nourrit mon imagination, ma créativité..., ne serait-ce qu'à travers les épices ou les herbes que je goûte et que je ramène. Le chocolat est un voyage extraordinaire !



## SPÉCIALITÉS "MAISON"

- **COULEURS DE BOURGOGNE.** De subtiles ganaches aux fruits associées à des gelées de fruits (pêche de vigne, framboise, cassis, mûre) pour exprimer toute la gourmandise d'un terroir. Le coffret Couleurs de Bourgogne fait partie des "Collections", aux côtés des coffrets Jardin Précieux (ganaches aux fleurs et gelées de fruits), Aquacao (ganaches aux cacaos d'origine et gelée à l'infusion de fèves de cacao) et Culture Thé (ganaches et gelées aux thés).
- **LES CRÉATIVES.** Des barres chocolatées grand luxe aux alliances étonnantes et gourmandes, comme la barre N°7 Sicile à la pâte d'amande pistache, au cédrat confit, à la pistache, avec enrobage chocolat noir 67 % de cacao ou la barre N°3 Pêché Mignon au masepain pêche de vigne, à la ganache au vinaigre de pêche de vigne avec enrobage chocolat noir 67 % de cacao.
- **LES DUALITÉS.** Des biscuits pur beurre & chocolat que Fabrice n'a pas créé "que pour les enfants" ! Et c'est tant mieux car c'est une "tuerie" (comprenez un délice) : si, si, on peut le dire, le mot va figurer dans le Larousse 2015. Deux recettes à tester : petit beurre, chocolat noir ou lacté et insertion d'un onctueux caramel au beurre salé (la pâte à tartiner 5\* de Fabrice Gilotte) ou petit beurre, chocolat noir ou lacté et insertion d'un onctueux noisette.



## Tracé de route

- 1981 Apprentissage en pâtisserie à Avallon dans l'Yonne
- 1990 Meilleur Ouvrier de France
- 1993 Fabrice reprend la gérance de l'affaire familiale. Au Parrain Généreux devient Fabrice Gilotte Créateur Chocolatier et la marque FG prend son envol.
- 2013 6<sup>ème</sup> Award du chocolat au Salon du Chocolat de Paris



« Non à l'à-peu-près. Oui à la perfection ! »

On ne naît pas chocolatier, on le devient à force de travail et en étant, à mon avis, sans cesse à la recherche de la perfection. Voilà ce qu'un jeune d'aujourd'hui doit se dire et se répéter s'il souhaite devenir chocolatier. Attention aux émissions télévisées qui vendent du rêve mais qui ne sont pas le reflet réel de notre métier !

## Questions de goût...

### Votre souvenir chocolat le plus intense ?

Un périple de 15 jours au Venezuela, il y a 20 ans, à travers toutes les régions afin d'approfondir mes connaissances botaniques et culturelles du cacao. Un pays époustouflant.

### Votre saveur préférée ?

Le goût de la persévérance.

### Votre définition du bon goût ?

Le raffinement.

### Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Du temps pour mes proches.

### Votre habitude gourmande ?

3 ou 4 bonbons pralinés dans la matinée.

### La saveur qui vous définit le mieux ?

Acide !

### Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Chua... une ganache au cacao pur Venezuela, avec une certaine acidité et une force de caractère surprenante.

### Un synonyme philosophique du mot chocolat ?

Élégance.

### Une faute de goût ?

En manquer.

### Votre devise culinaire ?

Tu es ce que tu manges.

### Votre prochaine folie gustative ?

Étonnante et évidente.



## FABRICE GILLOTTE en chiffres

- Chiffre d'affaires : environ 3,4 millions d'€ annuels.
- 23 employés en France. 22 personnes travaillent également au développement de la marque au Japon.
- 1 boutique en France, à Dijon
- 1 Atelier de Création de 2 000 m<sup>2</sup> adossé à une boutique à Norges-la-ville, à une douzaine de kilomètres de Dijon.
- 4 adresses au Japon, à Tokyo (2), Osaka et Sapporo.
- Un site Internet avec une "chocolaterie en ligne". Livraison des commandes emballées avec des matériaux isolants et conservateurs de froid en France et en Europe.





à la rencontre  
de... *Fabrice*  
**GILLOTTE**

- 250 g de chocolat noir  
70% Venezuela
- 50 g de chocolat lait 36%
- 180 g de crème fraîche liquide
- 6 jaune d'œufs
- 10 blancs d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- Un peu de fève tonka râpée

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes à basse température, 45°C maxi. Porter la crème à ébullition puis la verser sur le chocolat. Mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse. A 50°C, ajouter les jaunes d'œufs un par un. Ajouter la fève tonka. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel fin : opérer lentement au début, puis serrer les blancs d'œufs en ajoutant la moitié du sucre et en fouettant plus rapidement. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés à la ganache. Dresser dans des coupelles ou ramequins. Laisser poser 12 heures minimum au réfrigérateur à 5°C.

# La mousse au chocolat FG