



Par Juliette Sabatier

LA PASSION DE LA PÂTISSERIE LES A RÉUNIS.
L'AMOUR DU CHOCOLAT LES GUIDE,
JOUR APRÈS JOUR. LEUR CREDO :
TRANSMETTRE DU PLAISIR.
A LEURS CLIENTS, AUX GOURMETS DE
FRANCE OU DU JAPON, DES DÉGUSTATEURS
LES PLUS EXPERTS AUX ENFANTS
DE LEUR QUARTIER... LA RECHERCHE
DE L'EXCELLENCE ET DU DOSAGE LE PLUS
SUBTIL EST L'HISTOIRE DE LEUR VIE.

KYOKO ET LAURENT DUCHÊNE

Rencontre

CHOCOLATERIE À 4 MAINS

UN ÉLÈVE DEVENU MAÎTRE

Le Brevet de Maîtrise de pâtisserie en poche, Laurent Duchêne a vu du pays, à partir de 1980, auprès de chefs comme Jean Millet, Lucien Peltier et Henri Hellegouarch, à Oxford, dans la Maison Mauduit... Il décroche les premières places à la Negrita Cup et au concours d'Arpajon avant de devenir Meilleur Ouvrier de France en 1993. Animé du désir de transmettre, il enseigne de nombreuses années au Cordon bleu et entraîne, en 1999, l'équipe française qui obtiendra la Coupe du monde de pâtisserie.

Quand Laurent Duchêne a ouvert sa première boutique parisienne, en 2001, le chocolat ne s'était pas encore imposé à lui. Son projet : une boulangerie pâtisserie de qualité et de quartier, installée dans un coin résidentiel et familial du 13^{ème} arrondissement. L'envie de travailler le chocolat était présente, mais le laboratoire ne s'y prêtait pas : il n'y avait pas suffisamment de place pour installer le matériel adéquat et, comme chacun sait, farine et chocolat ne font pas bon ménage ! Le hasard a voulu que Sadaharu Aoki ait son atelier juste à côté... Quand il a déménagé pour plus grand, Laurent Duchêne a investi son local et s'est lancé dans les bonbons de chocolat avec sa femme Kyoko. Celle-ci était jusqu'alors chef pâtisserie, à la boutique.

UN AMOUR DE CHOCOLAT

« J'ai tout de suite adoré le travail du chocolat. Il faut faire très attention à chaque étape, vérifier les températures, avoir de la méthode, se souvient-elle. J'aime travailler de façon rigoureuse et même maniaque. On ne peut pas accélérer, il faut respecter le temps. » « Le travail du chocolat correspond parfaitement au caractère de Kyoko, ajoute Laurent Duchêne avec tendresse. Elle est très rigoureuse et aime se remettre en question, toujours chercher à s'améliorer. Nous avons appris le chocolat en le faisant,



en nous disant : « Ah non, ça ne marche pas comme ça ! En goûtant énormément, aussi. » A ses débuts, le couple a bénéficié des conseils de Thierry Atlan : « il nous a guidé pour l'achat des machines –on n'avait jamais utilisé un stephan !– il nous a apporté son expertise, quelques recettes... » Laurent Duchêne ne partait cependant pas de rien : en 1993, il s'était préparé sans coach pour la partie chocolat des épreuves du MOF.

Les Japonais ont été les premiers à s'intéresser à la production de Laurent et Kyoko, via un importateur qui les a suivis dès leur installation et a passé des commandes conséquentes, leur donnant l'opportunité de se perfectionner sur de gros volumes. Les années de travail, d'essais et d'erreurs, ont fait le reste, pour arriver aujourd'hui à une gamme complète de bonbons. « Quand on s'immerge dans le chocolat, il faut oublier un peu la façon de travailler en pâtisserie, c'est complètement différent. Un gâteau, on peut voir très vite s'il est beau et bon. Le chocolat, c'est plus complexe. » La créativité de Laurent Duchêne s'exprime à partir d'ingrédients, son plaisir gustatif fait naître l'inspiration : « on peut partir d'un produit de saison, de baies, de belles poires ou de fraises que j'achète à Rungis... Ces dernières années, nous avons goûté énormément de poivres. Il y a 2 ans, le timut, le poivre "pamplemousse" nous a envoûtés. L'année dernière, c'était la baie de sancho, au goût fin et particulier. Nous adorons tous les deux aussi le poivre de Sichuan. En général, je réfléchis pendant 1 an aux associations de goûts, Kyoko prépare nos tests, nous goûtons encore et encore... D'ailleurs toute l'équipe goûte ! » C'est dans la seconde boutique, ouverte par le couple dans le 15^{ème} arrondissement de Paris, que les chocolats trouvent leur plus bel écrin : une vitrine dédiée accueille les clients dès l'entrée. Mais n'y voyez pas une volonté de faire des bonbons un produit chic ! « Le chocolat n'est pas un produit

« LE CONCOURS MOF N'EST PAS UN BUT EN SOI, C'EST UN DÉFI PERSONNEL. IL N'YA QUE DANS L'EFFORT QUE L'ON PEUT ATTEINDRE UN CERTAIN NIVEAU ET CONNAÎTRE SA VALEUR PROFESSIONNELLE. CE TITRE, C'EST UNE QUESTION PERPÉTUELLE. »

de luxe, il doit être démocratisé. Il n'y a pas que le chocolat noir à 80% pure origine qui est de qualité. Il ne faut jamais perdre de vue le côté ludique ! Tout est une question de goût. »

UNE VISION PÂTISSIÈRE DU CHOCOLAT

Dans leur façon d'imaginer de nouveaux bonbons, Kyoko et Laurent Duchêne se définissent encore aujourd'hui comme des pâtisseries, voire des cuisiniers. « Nous avons l'instinct du mariage des saveurs, des textures, comme on assemble un gâteau, explique Laurent Duchêne. Je raisonne régulièrement en bicouche, en jouant sur les fruits, les épices, les consistances : gelées, caramels, pâtes d'amandes... Nos bonbons sont un peu comme des gâteaux miniatures. » Allant jusqu'au bout de cette logique, Kyoko a souhaité adapter l'un des best sellers de la pâtisserie : « Quand nous avons lancé l'Equinoxe, il a des années, nous n'étions pas sûrs que ça marcherait : il marie gelée citron vert, ganache et coriandre. Les clients, étonnés au début, l'ont beaucoup demandé par la suite. Alors j'ai eu l'idée de le transformer en bonbon. Le citron et la coriandre contrebalancent le goût puissant du cacao. » Les ganaches fruitées font partie aujourd'hui des signatures de la marque. « Je veux qu'on sente vraiment le citron vert ou la framboise, précise Kyoko. Certains pourraient nous reprocher que le chocolat ne soit pas assez présent. Mais je cherche un équilibre dans lequel l'acidité des fruits est bien sensible. »

DU JAPON À PARIS EN PASSANT PAR LA PROVENCE

Kyoko Duchêne a appris la pâtisserie au pays du soleil levant et c'est l'envie de découvrir les gâteaux classiques de la gastronomie française qui l'a amenée dans l'hexagone : « je voulais, goûter, regarder, savoir comment tout était fabriqué ». Elle se forme à l'école Cordon bleu puis effectue de nombreux stages notamment chez Patrick Chevallot ou Philippe Urraca. Elle passe aussi par la Provence, à la découverte des gâteaux traditionnels du Sud.





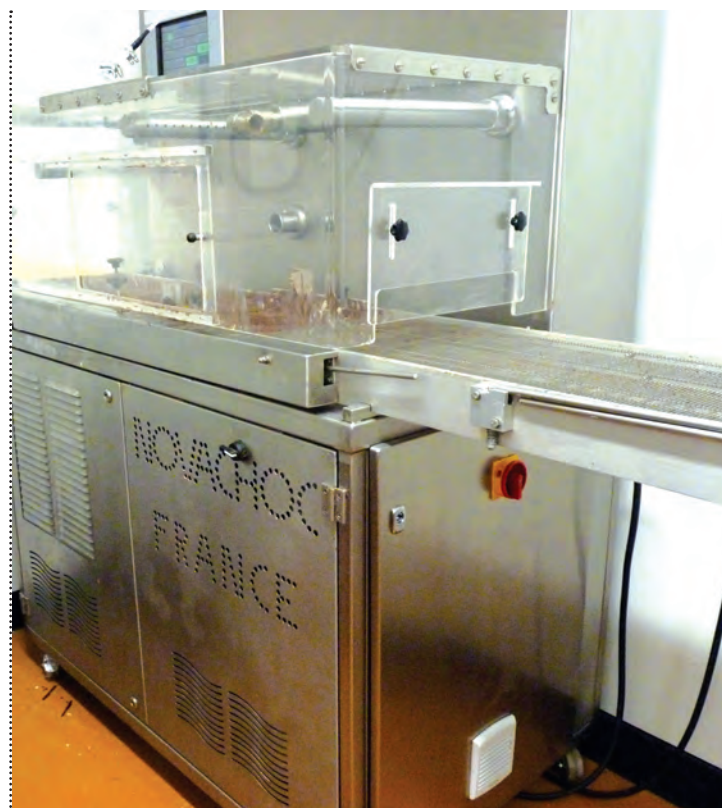
Un blister pour les tablettes

Quand une contrainte de production devient un atout de présentation... Fatigués d'essayer des moules, Kyoko et Laurent Duchêne ont adopté ces blisters plastiques à usage unique pour leurs tablettes. Cet étui tout simple permet une meilleure conservation. Malin !



PROJETS "ORIGINE"

Dans le viseur de Laurent et Kyoko, cette année, l'idée d'une gamme de tablettes pure origine, combinant le chocolat, la pâte de cacao et le gruë de la même provenance. « Il est agréable de goûter des cacaos aux notes différentes et de plus en plus de gens s'y intéressent », estime Kyoko. « Nous avons goûté chez Domori un Arriba à 62 %, mais aussi un chocolat blanc moins sucré, avec 35 % de lait, ou encore, chez Barry, un Tanzanie très intéressant... On élabore en fonction de ce qui nous plaît à tous les deux », ajoute Laurent Duchêne. La gamme de tablettes "origine" pourrait donc s'étoffer dans les mois qui viennent.



UN OUTIL DE TRAVAIL CALIBRÉ POUR L'EXCELLENCE

Au fond d'une banale courette de zone pavillonnaire se cache un laboratoire de belle taille qui joint l'utile à l'agréable. Laurent Duchêne a transformé, il y a 3 ans, cet ancien atelier de menuiserie pour en faire un lieu de création et de production parfaitement adapté aux besoins de son entreprise. La marche en avant des produits y est assurée par un plan circulant, de sas en portes coulissantes. Grâce à la grande hauteur sous plafond, les bureaux en mezzanine surplombent les plans de travail, fours et chambres froides pour le côté pâtisserie, que dirige aujourd'hui Fabien Le Moal. Kyoko dispose d'une zone dédiée au chocolat, qui s'étend sur 3 salles (enrobage, tunnel de refroidissement, emballage) aux températures contrôlées, traversées par une enrobeuse de 12 mètres de long.



EN QUELQUES CHIFFRES...

25 salariés :
12 en pâtisserie,
2 en boulangerie,
3 en chocolaterie
et 8 à la vente.
Chaque jour, 800
clients passent dans
la boulangerie
pâtisserie de la rue
Wurtz.

UNE FAMILLE FRANCO-NIPPONE

Toujours en recherche de nouvelles idées, Kyoko et Laurent Duchêne ne s'accordent pas beaucoup de vacances, mais aiment profiter de bons restaurants, goûter les merveilles culinaires des autres... Et nourrir leur inventivité. Quand ils s'envolent pour le Japon, c'est d'abord pour y travailler mais Kyoko en profite pour se replonger dans le quotidien qui a bercé son enfance et passer du temps avec ses parents. « Ils sont toujours heureux de voir notre fille, qui est née en France. Elle a maintenant 2 ans et elle adore le chocolat, même le plus fort en cacao, c'est étonnant, si petite ! »



QUESTIONS DE GOÛT

Votre saveur préférée ?
Les agrumes dans leur ensemble et les poivres principalement le timut et Sichuan.

Une habitude gourmande ?
Croquer un morceau de chocolat après dîner.

Votre définition de la faute de goût ?
Ne pas en avoir.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?
Prendre plus de temps pour apprécier les personnes qui m'entourent.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?
Un chocolat aux saveurs typées et subtiles, sans être trop puissant en cacao.

Votre devise culinaire ?
Savoir apprécier les bons produits !

TRACÉ DE ROUTE

2001 : Ouverture de la boulangerie pâtisserie dans le 13^{ème}

2003 : Première gamme de bonbons de chocolat

2005 : Laurent Duchêne intègre l'association Relais Desserts

2010 : Ouverture de la pâtisserie-chocolaterie dans le 15^{ème}

2014 : Installation du labo-atelier à Villejuif

2015 : Mise en fonction de la vente en ligne sur le site www.laurentduchene.com



2 boutiques à Paris



PARIS 13^{ÈME}
2 rue Wurtz
75013 Paris
01 45 65 00 77



PARIS 15^{ÈME}
238 rue de la Convention
75015 Paris
01 45 33 85 09

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au Japon, la Saint-Valentin est un rituel bien particulier. Le 14 février, ce sont les femmes, qui offrent des chocolats : à leurs époux, à leurs collègues... Depuis quelques années, s'est développé le White Day, deux semaines après la Saint-Valentin, afin que ces messieurs puissent leur rendre la pareille. Une opportunité majeure pour les chocolatiers du Japon... Et de France !



Donner du plaisir à la dégustation

« Kyoko attache beaucoup d'importance à l'avis du Club des Croqueurs de Chocolat, raconte Laurent Duchêne. Chaque année, elle veut leur présenter des chocolats originaux, qui leur apportent une véritable satisfaction. Au Japon, les gens ont le souci de faire plaisir chevillé au corps. Cela rejoint ma conception des choses : le plus important, c'est de ne pas décevoir ses clients. Quand elle fait déguster directement les personnes, dans les salons par exemple, Kyoko est avide de leurs réactions. »
« J'ai choisi ce métier parce que la pâtisserie-chocolaterie, c'est le plaisir, renchérit la chocolatière. Moi-même, j'adore les gâteaux ! Mais je doute beaucoup, au jour le jour. » Pourtant son travail a été distingué à plusieurs reprises par le Club : Award de l'excellence en 2014, Incontournable en 2015 et 2016 !

La recette

PRALINE

SARRASIN

Règle : 10 mm
Détailler : 22,5 x 30 mm

INGRÉDIENTS

| Nombre de planches | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 1 |
|----------------------------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| Beurre de cacao | 286 | 572 | 858 | 1 144 | 1 716 | 286 |
| Couverture Lait | 420 | 840 | 1 260 | 1 680 | 2 520 | 420 |
| Praliné Maison | 1 344 | 2 688 | 4 032 | 5 376 | 8 064 | 1 344 |
| Praliné Noisette 50% | 1 470 | 2 940 | 4 410 | 5 880 | 8 820 | 1 470 |
| Praliné Noisette 55% | 310 | 620 | 930 | 1 240 | 1 860 | 310 |
| Pâte de Noisette 100% | 630 | 1 260 | 1 890 | 2 520 | 3 780 | 630 |
| Sarrasin caramélisé cassée | 420 | 840 | 1 260 | 1 680 | 2 520 | 420 |
| Beurre de cacao pommade | 50 | 100 | 150 | 200 | 300 | 50 |
| Poids total | 4 930 | 9 860 | 14 790 | 19 720 | 29 580 | 4 930 |



PROCÉDÉ

- 1/ Faire caraméliser le sarrasin, puis après avoir refroidi, bien concasser au rouleau.
- 2/ Fondre le beurre de cacao au micro-onde.
- 3/ Ajouter la couverture. Fondre à (été= 25-28°C / Hiver 32-35°C).
- 4/ Mélanger les pralinés avec la pâte de noisette.
- 5/ Verser la couverture et le beurre de cacao sur le mélange de pralinés en 3 fois. Bien corner entre chaque versement.
- 6/ Ajouter le sarrasin caramélisé concassé.
- 7/ Ajouter le beurre de cacao pommade à 27-28°C.
- 8/ Etaler tout de suite à 23-26°C.