



Par Juliette Sabatier

ON L'APPELLE SADA. PARTI DE TOKYO
À LA CONQUÊTE DE L'OUEST, IL A IMPOSÉ
SA PÂTE FRANCO-JAPONAISE À PARIS ET
FAIT LE CHEMIN INVERSE POUR RÉUSSIR
AUSSI DANS SON PAYS NATAL. CŒUR FRUITÉ
ET MALICIEUX, COUCHE CROUSTILLANTE
D'HUMOUR, ENROBAGE FRANC ET
RIGOUREUX, L'HOMME POURRAIT ÊTRE
COMME SES BONBONS DE CHOCOLAT...

MAIS CE N'EST PAS SI SIMPLE !
ENTRE FRANCE ET JAPON, IL GARDE
LE REGARD FIXÉ SUR SON HORIZON :
LA PERFECTION.

SADAHARU AOKI

chef

GOURMET VOYAGEUR

« POUR MOI UN ARTISAN
N'EST PAS UN ARTISTE...
NOUS NE SOMMES PAS TOUS
PATRICK ROGER ! »

Est-ce parce qu'il est japonais de naissance que Sadaharu Aoki aime écouter en détail l'avis de ses clients, notamment les plus âgés ? Qu'il accorde une importance vitale à l'hygiène et au rangement dans son immense laboratoire de Malakoff en région parisienne ? Ou qu'il tend vers le moins sucré possible ? Nul ne peut répondre à cette question. Après 26 ans dans l'hexagone, la pratique du maître chocolatier relève d'un mélange composite d'influences, de produits d'excellence du Japon, de France et d'ailleurs ainsi que d'un travail acharné. « *Quand on me félicite pour mon travail à Paris, je me dis que je n'ai pas fait de bêtise, explique-t-il. C'est important parce que je suis un peu l'image du Japon ici. Et maintenant, quand je vais à Tokyo, je sens que je représente la pâtisserie française.* » Sadaharu Aoki est devenu un double-ambassadeur.

Sa gamme de bonbons de chocolat en est la preuve vivante. Très inscrite dans la tradition française par la composition (ganaches aux fruits, couvertures) ainsi que par certaines matières premières (beurre d'Echiré sélectionné par le chef chocolatier), elle intègre des ingrédients typiquement japonais comme le sésame noir, le yuzu, le thé matcha, le genmaicha (thé vert au riz soufflé) et une approche plutôt nippone dans la volonté de réduire le taux de sucre autant que faire se peut. Il s'adresse à une clientèle qu'il estime de plus en plus connaisseuse : « *Faire des petits gâteaux ou des chocolats très mignons ne marche pas : les clients cherchent le goût et, dans mes boutiques, le goût japonais, la finesse, ils veulent la cohérence entre le visuel et la saveur. Il faut que le montage soit simple et compréhensible.* » Dans la ligne de cette conviction, sa carte de bonbons est particulièrement stable. D'une année sur l'autre, quasi aucune nouveauté mais chaque recette est retravaillée, dans une quête éternelle d'amélioration : même nom, même montage, mais une méthode affinée, des dosages réglés encore et encore. « *Ce qui compte, pour moi, c'est l'avis de mes clients habituels. Il y en a qui disent : « C'était mieux avant ». D'autres : « C'est meilleur maintenant. L'important n'est pas de contenter tout le monde, mais de trouver le bon chocolat, à la bonne saison, pour la bonne personne.* » Les recettes, enfin, obéissent aux nécessités de l'export : Sadaharu Aoki recalcule chacune d'entre elles pour

« JE SUIS COMME UN SINGE
QUAND IL VEUT ATTRAPER
UNE FRIANDISE DANS
UN TRONC CREUX : IL IRA
LA CHERCHER COÛTE QUE
COÛTE, MÊME SI SON BRAS
DOIT Y RESTER COINCÉ. »



© Jean-Charles Karmann



© Jean-Charles Karmann



© Jean-Charles Karmann



© Jean-Charles Karmann

que les bonbons arrivent dans un état impeccable : « *Les Japonais ne supportent pas le moindre défaut, il faut que ce soit parfait !* »

COMMENT AOKI CONQUIT PARIS

« *Quand je me lance dans quelque chose, que ce soit le motocross, la cuisine ou la pâtisserie, je cherche la médaille d'or et je me demande toujours ce qui me manque pour y arriver.* » Aussi, quand Sadaharu Aoki s'est pris de passion pour la cuisine, il lui a fallu venir l'étudier en Europe et surtout en France, fleuron de la gastronomie mondiale. Dès le départ, il a regardé vers les grands noms, par goût du challenge : « *J'ai toujours eu des antennes pour repérer les bons professionnels et ma façon d'apprendre a été d'aller à leurs côtés, de m'en inspirer... Et d'essayer de faire mieux* », raconte-t-il dans un sourire. Ses rencontres lui ont donné envie de s'investir pleinement dans le chocolat, il y a une dizaine d'années. Au fil des années, il a croisé "sur le circuit" Pierre Marcolini, Patrick Roger, Fabrice Gilotte, Pascal Le Gac, Pierre Hermé... « *Et Jean-Paul Hévin, c'est celui que je vois partout, le seul qui voyage autant que moi !* » Il faut dire que le chef Aoki mène une vie à 1 000 à l'heure, entre ses boutiques parisiennes et japonaises - tous les chocolats sont faits en France - qui ne lui laisse aucun temps pour ses loisirs et très peu pour ses deux ados, une élève de 15 ans studieuse et polyglotte et un garçon de 12 ans, fan de foot.

UNE PERSONNALITÉ TOUTE EN CONTRASTES

Le chocolatier ne rechigne pas aux heures de calcul devant l'ordinateur : « *le pourcentage d'eau est fondamental, celui du jus de citron, de la pulpe de framboise, celui du blanc d'œuf qui varie selon la saison... Il faut toujours recalculer pour éviter des catastrophes sur de grosses quantités. Je suis aussi précis qu'un glacier !* ». Il parle de son travail comme d'un artisanat, bien plus que d'un art : « *Nous sommes des mélangeurs ! Bien sûr, j'ai une image mentale de ce que je veux, comme texture, comme parfums... Mais finalement, un gâteau ou un chocolat c'est un assemblage de quelques ingrédients. Si ce n'est pas bon, c'est parce qu'on n'a pas maîtrisé le mélange !* » Il prend plaisir

« JE SUIS UN
CAMÉLÉON :
JE CHANGE
D'ATTITUDE
ET D'ÂGE EN
FONCTION DE
LA PERSONNE
QUE J'AI EN FACE
DE MOI. »

à mettre les mains dans la matière, à cuisiner au sens le plus général du terme. Facétie ou pudeur, Sadaharu Aoki cultive une image dilettante quand bien même son travail est d'une minutie quasi-maniaque. Il est connu pour avoir de l'humour et ne pas aimer qu'on le freine. Son équipe se souvient encore du jour où, sur une impulsion, il avait repeint la façade complète de l'immeuble haussmannien où siège sa deuxième boutique, boulevard de Port-Royal, afin que la couleur du bâtiment s'accorde avec la devanture « *Aoki* ». Une plaisanterie qui n'aurait sans doute pas été du goût de la mairie... Si le mur n'avait été remis en état dans les heures suivantes. Sada, c'est ça ! Une personnalité forte, originale, qui se canalise dans un chocolat concentré en goût, juste, fin et franc. ■



© Jean-Charles Karmann

2 000 m² d'ordre et de propreté

Si vous suivez Sadaharu Aoki dans le dédale de son laboratoire, à Malakoff, prenez garde qu'il ne vous sème, car vous seriez bien en peine de retrouver votre chemin. Le chef veille à donner des consignes à ses employés, à réaligner boîtes, pots, cages de stockage, à goûter, en passant les dernières pièces produites. « *Je suis un grand fan des machines : aujourd'hui elles ont une précision comparable à celles de l'industrie pharmaceutique, s'enthousiasme-t-il. En général, la méthode de fabrication est plus importante que la recette elle-même : elle a une raison d'être, tous ceux qui travaillent pour moi doivent la comprendre : pourquoi je cuis à 80 °C, pourquoi je mets le beurre à tel moment dans le caramel...* » Du rez-de-chaussée à la toiture de cette belle fabrique, il a aménagé entre 2008 et 2013, 2 000 m² pour se plier à la production de volumes impressionnants. Sitôt Pâques terminé, la fabrication pour la Saint-Valentin et le White Day japonais commencent : 10 000 petites palettes soient 30 000 bonbons de chocolat sortent alors chaque jour. Ils sont congelés avant d'être expédiés au Japon, où ils attendront l'heure d'être offerts. Cette organisation, rendue obligatoire pour répondre aux besoins de l'export, implique un stock et donc une immobilisation importants... Et tout chef d'entreprise sait combien cette gestion peut être ardue !



OÙ EST AOKI ? En rejoignant Relais Desserts, Sadaharu Aoki a développé son intérêt pour la matière chocolat et son envie d'égaliser voire de dépasser les autres chefs. Lors des séminaires, grands moments d'échanges et de dégustation, il se laisse parfois aller à son humeur facétieuse, comme en avril dernier, aux Machines de l'Île de Nantes, devant le fameux éléphant.



LA MÉCANIQUE DU SUCCÈS

Le motocross était sa passion. La cuisine l'a éloigné des pistes et des casques - qu'il garde en pure décoration dans son grand bureau - mais il adore toujours les belles voitures et possède plusieurs modèles de collection qui dorment dans leur housse au garage. Son métier et ses allers-retours mensuels entre Paris et Tokyo ne lui laissent pas le loisir d'en profiter !

EN QUELQUES CHIFFRES

- En France : environ 60 employés, 40 à l'atelier, 20 en boutiques
- Au Japon : 6 points de vente à Tokyo et Nagoya, 100 employés environ (30 à 40 pâtisseries)
- 8 à 12 000 macarons sortent chaque jour de l'atelier de Malakoff
- 30 000 bonbons de chocolat produits chaque jour

TRACÉ DE ROUTE

1987 : Sadaharu Aoki sort diplômé d'une école de cuisine au Japon.

1991 : Il arrive en France et travaille à la Maison Peltier, puis chez Jean Millet, chez Girardet à Lausanne et il parfait sa formation à la Pâtisserie Couderc.

1996-97 : La reconnaissance arrive : trophée Jean-Louis Bertholot, Coupe de France de Pâtisserie-Confiserie (demi-finaliste), Grand Prix Charles Proust

1998 : Il ouvre son premier laboratoire dans le 7^e arrondissement puis sa première boutique rue de Vaugirard en 2011.

2005 : Ouverture de la 1^{ère} boutique à Tokyo, Marunouchi

2007 : Entrée dans l'association Relais Desserts

2011 : Prix du Pâtissier de l'année, Guide Pudlo

Depuis 2013 : Classé "Incontournable" par le Guide des Croqueurs de Chocolat



QUESTIONS DE GOÛT

Un souvenir gastronomique ?

Le chausson aux truffes noirs de Bernard Pacaud, à l'Ambroisie dans le 4^e arrondissement de Paris. Cela fait 15 ans et je l'ai encore en bouche...

Votre habitude gourmande ?

Le jambon ! Avec Philippe Poulachon, qui a créé Bellota-Bellota (import de produits d'épicerie fine, ndlr), j'ai appris plein de choses, il m'a emmené découvrir de merveilleux jambons ibériques.

Votre définition du bon goût ?

C'est la balance entre l'acide, le sucré, le salé... Comme dans la dégustation d'un grand vin ! S'il manque quelque chose, c'est triste.

Un accord de saveurs parfait ?

Le chocolat au lait, la figue sèche et le caramel.

Une faute de goût ?

Ça n'existe pas ! Tout est possible, l'important, c'est le dosage.



5 points de vente à Paris



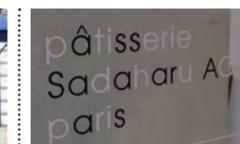
PÂTISSERIE SADAHARU AOKI VAUGIRARD
35, rue de Vaugirard
75006 Paris
Tél. : 01 45 44 48 90



PÂTISSERIE ET SALON DE THÉ SADAHARU AOKI PORT ROYAL
56, boulevard du Port Royal
75005 Paris
Tél. : 01 45 35 36 80



PÂTISSERIE ET SALON DE THÉ SADAHARU AOKI SÉGUR
25, rue Pérignon
75015 Paris
Tél. : 01 43 06 02 71



BOUTIQUE SAINT-DOMINIQUE
103, rue Saint Dominique
75007 Paris
Tél. : 01 44 18 92 23



CORNER SADAHARU AOKI AUX GALERIES LAFAYETTE GOURMET
40, boulevard Haussmann
75009 Paris

La recette

CŒUR PRALINÉ

FRAMBOISE

RECETTE POUR 50 PIÈCES
30x30x10 MM

PRALINÉ

Praliné fruits	76 gr
Praliné à l'ancienne	30 gr
Chocolat au lait 36%	21 gr
Beurre de cacao	9 gr
Feuilletine	11 gr

GANACHE FRAMBOISE

Purée de framboise	51 gr
Purée de framboise concentrée	16 gr
Sucre inverti	4 gr
Glucose	4 gr
Sorbitol	4 gr
Beurre	18 gr
Chocolat noir 62%	9 gr
Chocolat au lait 50%	110 gr

TREMPAGE

Couverture noire 62%	125 gr
Feuille de transfert	1

PRALINÉ À PRÉPARER LA VEILLE

1. Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat au lait séparément à 48°C.
2. Dans le beurre de cacao ajoutez et mélangez : le praliné fruits, le praliné à l'ancienne et la feuilletine puis laissez refroidir à 26°C.
3. Versez la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de film, déposez un cadre de 36,5 cm de largeur et 10 mm de hauteur puis étalez-la à l'aide d'une corne dans le cadre. Puis laissez refroidir.
4. Mettre la purée de framboise, la purée de framboise concentrée, le sucre inverti, le glucose, le sorbitol et le beurre dans une casserole. Portez à ébullition, puis versez sur le chocolat (les deux) à l'aide d'un fouet. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
5. Portez à 32°C le précédent mélange puis versez-le sur le praliné, laissez refroidir pendant 10 heures.
6. Démoulez puis déposez un filet de chocolat tempéré sur la face supérieure de la ganache et, à l'aide d'une spatule, étalez rapidement en une fine couche. Retournez la ganache et répétez l'opération puis détaillez des cœurs de 30 mm à l'aide d'un emporte-pièce légèrement tiédi.
7. Trempez le bonbon dans le chocolat de couverture noire tempérée, mettez les transferts, puis réservez les bonbons dans un endroit frais (environ 18°C) afin que les chocolats cristallisent.