



Par Juliette Sabatier

LA RENCONTRE D'UN ÉTOILE MONTANTE DU CHOCOLAT ET D'UNE RESPECTABLE MAISON NANTAISE FAIT DES ÉTINCELLES. ENTRÉ CHEZ CARLI IL Y A MOINS DE 3 ANS, ROMAIN LOCUSSOL VIENT DE RÉUSSIR UN COUP DE MAÎTRE EN DÉCROCHANT TROIS PRIX PRESTIGIEUX DU CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT : AWARD DE LA VIRTUOSITÉ, TABLETTE D'OR ET COUP DE CŒUR DU JURY. FRANC ET POSÉ, COMME LES GOÛTS QU'IL AIME TRAVAILLER, LE JEUNE CHEF A AMENÉ EN DOUCEUR SES CRÉATIONS, DANS LE RESPECT DES FONDAMENTAUX DE CETTE ENTREPRISE SEPTUAGÉNAIRE.

ROMAIN
Locussol

Carli

PREMIERS LAURIERS

Parfois, il faut un terrain de jeu adéquat pour que le talent se déploie. Romain Locussol est arrivé chez Carli un peu par hasard, après avoir fait son apprentissage puis ses armes dans des entreprises artisanales de l'Ouest de la France. Il ne connaissait d'ailleurs pas Carli avant d'y postuler : cette chocolaterie pâtisserie incontournable pour les Nantais jouissait jusqu'alors d'une notoriété essentiellement locale. Acquisée en 2012 par l'entrepreneur Vincent Charpin, elle est à un tournant de son histoire. « *La chocolaterie avait assez peu évolué dans les années précédentes mon arrivée, se souvient Romain Locussol. Les produits étaient bons, mais méritaient d'être dépoussiérés. M. et Mme Charpin ne sont pas chocolatiers, ils font confiance à leurs responsables de labo pour proposer de nouvelles choses, rénover. Cette perspective m'a tout de suite séduit ! J'ai pu m'essayer au jeu et faire mes preuves...* »

PATIENCE INFUSE

Le jeune chocolatier a pris 6 mois pour observer le fonctionnement de la maison Carli sans rien révolutionner. Il a évalué les produits qui fonctionnaient et ceux que la clientèle locale affectionnait moins, s'est approprié le matériel -dont une antique enrobeuse, mise depuis à la retraite- et les matières premières. Il a ensuite commencé à retirer certains bonbons (essentiellement des ganaches et des pralinés) et à en revisiter d'autres... « *L'un des chocolats historiques de Carli était une ganache au muscadet, comprenant un raisin confit, le tout en forme de tonneau. J'ai eu l'idée de le ressortir*



sous la forme d'une demi-sphère verte, contenant un caramel réalisé à partir d'un vin blanc Muscadet (vendanges tardives). L'Inattendue a été un succès ! » Cet exemple résume bien la dynamique qu'a su trouver Romain Locussol chez Carli : apporter de la modernité dans les formes et les couleurs, travailler des produits régionaux, bien identifiés, et proposer des goûts nets, bien dosés. « *D'une manière générale, je préfère les goûts francs et simples, je n'apprécie pas quand 50 parfums différents se mélangent, précise le jeune chef. Par exemple le bonbon Citron vert contient une ganache parfumée au zest et jus, pas de basilic ou autre... La plupart de mes créations sont comme ça.* » Mettre en avant la gastronomie nantaise, travailler les goûts en finesse et faire attention à l'équilibre du sucre : voilà ce qui pourrait résumer la nouvelle identité de Carli. Romain Locussol a établi cette orientation avec Julien Leclercq, responsable du marketing et de la communication, passé chez Pierre Hermé à Paris.

ANCRAGE À NANTES

Cherchant toujours la franchise et la rigueur dans les saveurs, Romain Locussol ne refuse pas l'originalité. Il a ainsi introduit dans la gamme Carli un bonbon de chocolat à la mangue et l'Ylang-Ylang (voir recette). « *J'avais, depuis une dizaine d'années, l'envie de transformer en bonbon un gâteau crémeux à la mangue, parfumé à l'arôme naturel d'Ylang-Ylang, découvert à la pâtisserie Antoine durant mon apprentissage...* » Les nouveautés proposées par le chocolatier font mouche. Non seulement les créations envoyées au Club des croqueurs (ganache pur Brésil, Rocher noir, Sechouan et Citron vert) lui ont valu l'Award de la virtuosité et le Coup de cœur du jury, mais elles séduisent également la clientèle locale. « *Ces bonbons marchaient déjà bien en boutique avant d'être*

« **CE QUI M'INTÉRESSE, C'EST LA COMPLEXITÉ DU CHOCOLAT. IL DEMANDE UN TRAVAIL DE HAUTE PRÉCISION, QUI CORRESPOND BIEN À MON CARACTÈRE : J'AIME LA MINUTIE.** »

récompensés... Depuis, la demande a beaucoup augmenté. Bien sûr, parmi nos clients fidèles, il y en a qui regrettent d'anciennes recettes, mais globalement, les gens ne sont pas mécontents ! » La fabrication continue à se faire de façon très artisanale, avec peu de machines, pas de stephan. Le chocolatier utilise un assemblage assez neutre pour enrober, pour ne créer aucune confusion. Quant aux chocolats d'origine utilisés pour les ganaches et tablettes, Romain Locussol apprécie particulièrement le Mexique, le Brésil, Haïti (tragiquement indisponible pour le moment)... Il aimerait à l'avenir diversifier ces origines pour élargir ses sources d'inspiration. Après l'Inattendue et une réinterprétation du gâteau nantais en bonbon (pâte d'amande vanille et rhum, enrobage lait), le chocolatier veut continuer à explorer les saveurs typiques de Nantes et sa région. Une approche particulièrement bienvenue pour magnifier le nom de la maison Carli, dans sa version rajeunie. ■



► FLEURON DE LA GOURMANDISE NANTAISE
La maison Carli, fondée en 1948, est une référence pour les gourmands de Loire-Atlantique. Sa création fait référence au passé portuaire de Nantes, qui fut une plaque tournante des denrées amenées par bateau : sucre de canne, vanille, rhum et cacao, bien sûr. Reconnue localement pour sa qualité et sa constance, Carli ne jouissait pas d'une renommée nationale... Jusqu'au dernier Salon du chocolat !



PARFUMS D'ENFANCE

La vocation de Romain Locussol pour le chocolat ne lui vient pas de sa famille. Il a grandi avec des parents militaires, qui ont beaucoup bougé. Enfant, il a vécu enfant au Sénégal et en Guyane. « Les souvenirs d'enfance sont souvent les plus heureux et j'ai eu la chance de goûter les fruits exotiques dans leur pays d'origine, mûrs à point. » Le bonbon mangue Ylang-Ylang est un clin d'œil à cette enfance un peu exotique.

UN ATELIER DE "FOLIE"

Les labos de chocolaterie et pâtisserie de Carli sont installés au domaine du Petit Plessis à Sainte-Luce-sur-Loire, un site assez exceptionnel : un manoir du 19^e siècle et une orangerie du 18^e, ainsi que des dépendances qui accueillent des lieux de réception, un restaurant... Le tout dans l'esprit des "folies" nantaises (maisons de villégiature). Romain Locussol occupe, avec une apprentie en BTM chocolat, un atelier d'une cinquantaine de mètres carrés. Ils travaillent en bonne intelligence avec Maxime Honoré, qui dirige 4 personnes en pâtisserie : « On progresse grâce à l'avis de l'autre, on discute de nos idées, on goûte... » Il règne une atmosphère jeune, travailleuse et sympathique dans la maison Carli. En effet, Romain Locussol y a fait venir un camarade connu chez Christophe Roussel à La Baule, Julien Leclercq, qui chapeaute aujourd'hui le marketing, la communication et l'administratif.

AUTORITÉ RIME AVEC HUMANITÉ

Propulsé à 21 ans responsable d'une équipe de 5 personnes, Romain Locussol a beaucoup appris de cette première expérience. Il en a notamment tiré la conviction que le management ne doit pas se faire dans la brutalité : « J'ai connu, en cuisine et en pâtisserie, les "tyrans" de labo et je ne veux pas être comme ça, pas de "Oui, chef !" avec moi. Crier ou parler mal est impensable ! Je pense qu'on obtient le meilleur des gens en les encourageant, en disant les choses qui ne vont pas, mais sans maltraitance psychologique. C'est particulièrement important avec les apprentis, il ne faut pas les dégoûter... Nous avons un si beau métier ! »

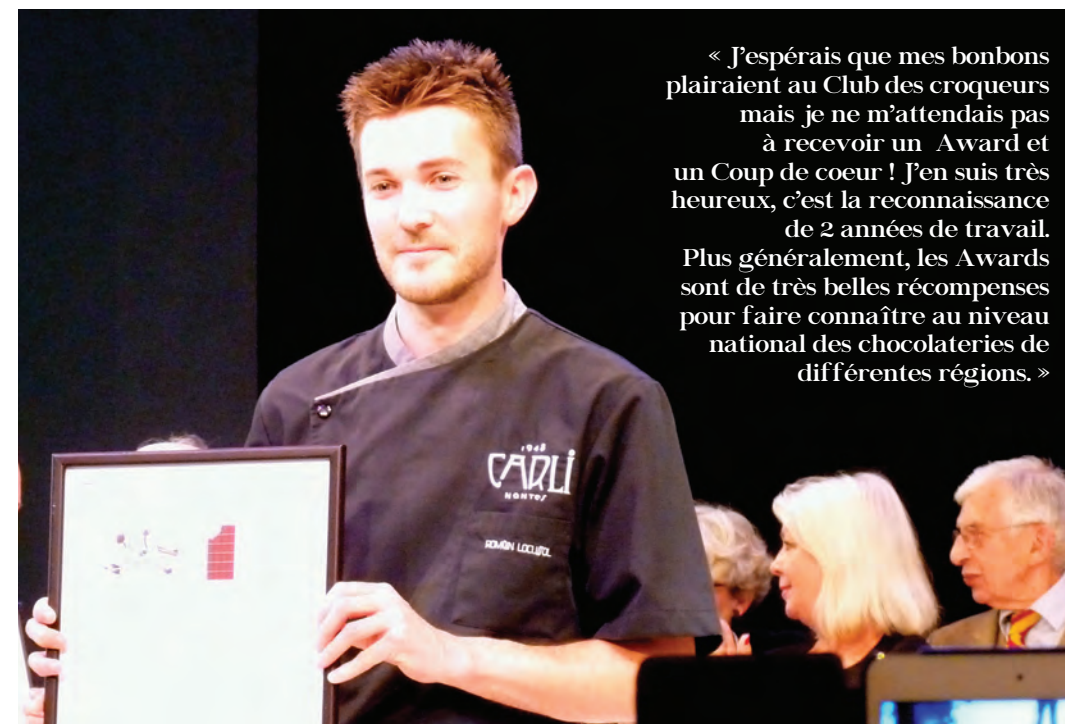


UN CHOCOLAT POUR DEUX

A la ville, Romain Locussol partage sa vie avec une chocolatière, situation qui permet à chacun de comprendre sans difficulté les contraintes du métier de l'autre. Leur passion partagée les a amenés à participer ensemble au concours de pièces artistiques au salon du Croisic et d'y décrocher, en 2017, la deuxième place.

TRACÉ DE ROUTE

- 2007** : en apprentissage à la pâtisserie Antoine à Bordeaux, Romain Locussol décide de s'investir dans le chocolat.
- 2010** : entre chez Christophe Roussel à La Baule où il prendra la responsabilité de la chocolaterie.
- 2015** : devient chef chocolatier chez Carli.
- 2016** : remporte le premier prix pour sa pièce artistique au salon du Croisic.
- 2017** : sa pâte à tartiner croustillante (aux éclats de gavotte) obtient la médaille d'argent au concours Challenge des marques.
- Salon du Chocolat 2017** : reçoit l'Award de la virtuosité, ainsi qu'une tablette d'or et le Coup de cœur du jury, qui conclut : « C'est du très haut niveau dans un style épuré, sans artifice ».



« J'espérais que mes bonbons plairaient au Club des croqueurs mais je ne m'attendais pas à recevoir un Award et un Coup de cœur ! J'en suis très heureux, c'est la reconnaissance de 2 années de travail. Plus généralement, les Awards sont de très belles récompenses pour faire connaître au niveau national des chocolateries de différentes régions. »



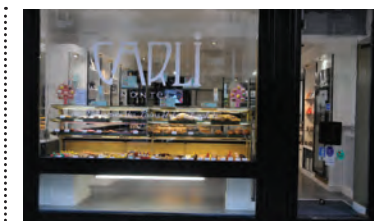
QUESTIONS DE GOÛT

- Votre souvenir de chocolat le plus intense ?**
Des bonbons de chocolat de Fabrice Gilotte, dans un coffret qui mêlait des ganaches et des gelées de pure origine en un mix intense.
- Un bonbon de chocolat qui vous ressemble ?**
Le Citron vert, avec sa ganache très fraîche, pleine de peps.
- Votre définition du bon goût ?**
C'est propre à chacun... J'apprécie les produits simples, avec peu d'associations.
- Votre définition du mauvais goût ?**
Tout ce qui est trop sucré ou trop gras.
- Un luxe que vous aimeriez vous offrir ?**
Ouvrir, un jour, ma propre entreprise... Mais aussi avoir plus de temps pour moi. C'est un choix cornélien !
- Votre devise culinaire ?**
On peut toujours faire mieux et rien n'est acquis.
- Votre prochaine folie gustative ?**
Je pense à quelque chose depuis plusieurs années : un chocolat très pur, en travaillant la ganache différemment... Mais je ne peux pas en dire plus !
- La saveur qui vous correspond ?**
Le fruit de la passion, la mangue... Les fruits exotiques. Ils me rappellent mon enfance, partiellement passée au Sénégal et en Guyane.
- Un chocolat que vous affectionnez particulièrement ?**
Les cerises à l'eau de vie, les Guinettes comme on les appelle à Bordeaux, où je les ai découvertes. J'aime beaucoup ce produit qui demande un travail de longue haleine... Il faut s'y prendre des mois à l'avance pour les fabriquer, c'est technique et cela me plaît !
- Votre habitude gourmande ?**
Une tranche de brioche avec de la pâte à tartiner croustillante et un jus d'orange frais.

2 boutiques à Nantes



CARLI
5 Rue de la Paix
Nantes
02 40 47 16 41



CARLI
3 Rue Copernic
Nantes
02 40 69 73 18

Sa recette

BONBON DE CHOCOLAT MANGUE YLANG-YLANG



INGRÉDIENTS

Purée de mangue	110 g
Sorbitol	10 g
Beurre anhydre	35 g
Glucose DE.60	10 g
Chocolat blanc	300 g
Beurre de cacao	10 g
5 gouttes d'arôme naturel d'ylang-ylang	

PROCÉDÉ

- Faire chauffer la purée de mangue avec le sorbitol, le beurre anhydre, le glucose DE.60 et le beurre de cacao
- Mélanger au chocolat blanc
- Lisser avec une maryse
- Ajouter l'arôme naturel
- Mixer le tout
- Cadrer la ganache à 31°C
- Enrober en couverture lactée