



TOUT BONNEMENT À CROQUER !
CES BONBONS, MACARONS ET TABLETTES,
CETTE BOUTIQUE-BONBONNIÈRE NICHÉE
À RODEZ ET LE COUPLE D'AMOUREUX
DU CHOCOLAT QUI DONNE VIE À TOUT
CELA... L'UNIVERS D'AGNÈS ET PIERRE
PRÉVIDENTE VOUS SAUTE AUX YEUX
COMME AUX NARINES : L'ESTHÉTIQUE ET LE
SOIN SONT PRÉSENTS À TOUS LES NIVEAUX
DE LEUR TRAVAIL. DÉSORMAIS À LA TÊTE
D'UNE PETITE ÉQUIPE, ILS EXALTENT
LES BONS PRODUITS, CHOUCHOUTENT
LES ORIGINES ET RAVISSENT
UNE CLIENTÈLE DE PLUS EN PLUS LARGE.
CETTE PETITE MAISON DE CHOCOLAT
EST EN TRAIN DE S'INSCRIRE PARMİ
LES JOYAUX DE L'AVEYRON !

Chocolaterie
Agnès
ET PIERRE



COMPLICITÉ CHOCOLATÉE



Une série d'heureuses rencontres ont conduit Agnès et Pierre Prévidente à Rodez, où ils ont ouvert leur chocolaterie en 2013. Leur créativité s'y déploie dans la variété et le renouvellement perpétuel des recettes, sur un nombre de spécialités limité et maîtrisé. « *La création, c'est la partie la plus intéressante et valorisante du métier*, explique Pierre. *Très vite après notre rencontre, nous avons eu envie de proposer nos propres produits...* » En effet, Pierre et Agnès se sont connus en formation, à Toulouse. Si lui avait la vocation pâtissière depuis son plus jeune âge, elle avait d'abord pensé devenir institutrice et suivi des études d'histoire. Mais l'appel du chocolat fut plus fort : « *dès le départ, l'artistique m'a plu et plus généralement le chocolat est une matière géniale à travailler et qui a une histoire fascinante* ». Le jeune couple s'est retrouvé dans le désir de concevoir des gourmandises haut de gamme, faites de matières nobles : « *au départ, on voulait se cantonner à deux produits, les bonbons de chocolat et les macarons, avec un peu de glace en été, pour pouvoir être très attentifs à nos recettes et en changer souvent. Et puis on n'était que deux à la fabrication, il valait mieux ne pas s'éparpiller* », précise Agnès. Ils se sont tenus à cette



Dans leur communication, Agnès et Pierre manient l'humour et le clin d'œil, ici leur ourson guimauve maison rend hommage au grand couturier décédé.

Cette barre chocolatée (guimauve vanille de Madagascar, caramel, enrobage lacté) est baptisée Christine, prénom de la responsable de la boutique.



ligne directrice tout en élargissant leurs propositions au fil des années, avec notamment des tablettes. Le chocolatier est investi dans l'équilibrage technique des recettes, tandis que la chocolatière excelle dans l'esthétique, tous deux ayant en commun l'imagination. « *Nous nous entendons parfaitement dans le travail, nous sommes passionnés par le monde du chocolat et nous sommes complémentaires* », résume Pierre.

LA TEAM A & P

Agnès et Pierre ont pris un tournant important en 2017. Après avoir déménagé leur laboratoire dans un local beaucoup plus grand, à l'extérieur de Rodez – 400 m², production et stockage – les jeunes artisans ont recruté Christine, qui tient la boutique, et qu'ils présentent désormais comme leur « *ambassadrice de la bonne humeur* ». Et quelques mois plus tard, Cédric les a rejoints à la fabrication. Depuis 2 ans, ils peuvent s'appuyer sur l'équipe ainsi constituée pour répondre à une demande croissante et éclairée : « *Les gens sont exigeants avec nous : nous sommes dans une région gastronomique, nous ne pouvons pas décevoir nos clients* », affirme Pierre. « *Nous avons des clients de tous âges, de Rodez à Villefranche de Rouergue dont ma famille est originaire et où ma maman nous a fait beaucoup de pub, s'amuse Agnès. Mais aussi des personnes qui ont leur résidence secondaire ici et travaillent en région parisienne : ils passent à la boutique faire des achats avant de repartir !* »

LE MEILLEUR DE LA DÉGUSTATION

Les chocolatiers ont à cœur, depuis le début et chaque jour, de démontrer que les chocolats de qualité ne sont pas l'apanage de Paris. Rien ne leur fait plus plaisir que d'entendre que les macarons de la capitale n'ont rien à leur envier ! Leurs produits laitiers viennent de Severac-Le-Château, les noisettes d'Italie, le miel de l'Aveyron, les amandes d'Espagne... « *Le critère numéro 1 c'est la dégustation, il faut qu'on ait un coup de cœur, s'enthousiasme Agnès. Nous ne sommes pas du tout exclusifs dans nos choix de couverture : nous nous laissons la liberté d'en découvrir de nouveaux, pas forcément connus.* » De ces choix découlent une gamme d'une quarantaine de bonbons, qui sont régulièrement renouvelés : ganaches pures origines, d'autres aux infusions de thé, d'autres fruitées aux noms évocateurs comme Citronnamande, Verger de Bouddha (mangue et coriandre), d'autres encore végétales : M. Peter voyage (crème et pâte de marrons, violette), Le péché de Pomponnette à la réglisse, L'ode au jardin pignon-romarin... Auxquelles s'ajoutent des bonbons épicés

« NOUS VOULONS N'UTILISER QUE DES PRODUITS FABULEUX. »
PIERRE

« NOUS METTONS TOUT NOTRE CŒUR DANS NOS CRÉATIONS. »
AGNÈS

et une belle série de pralinés. « *On a plus de mal à se limiter qu'à avoir de nouvelles idées, si l'on s'écoutait, on changerait tout le temps*, confie Pierre. *On essaie de faire le tri entre les créations que l'on veut lancer tout de suite et celles qui peuvent attendre !* »

LA VIE AVEYRONNAISE

Pierre et Agnès ont trouvé à Rodez le nid idéal pour exprimer leurs talents, satisfaire une clientèle de plus en plus ouverte à leurs inventions, mais aussi pour atteindre la qualité de vie qu'ils recherchaient. « *Venant de Toulouse, nous voulions nous établir dans une ville plus petite, où il ne ferait pas une chaleur étouffante l'été*, raconte Agnès. *Nous sommes ravis de notre choix ! Il n'y a pas de bouchons, mais de bons restaurants et de bons produits tout autour, un marché extraordinaire le samedi matin...* » Les chocolatiers réussissent aujourd'hui une jolie synthèse entre la perpétuation de la tradition artisanale et la modernité : intransigeants sur la qualité gustative et esthétique, ils sont bien de leur époque, présents sur les réseaux sociaux, opérationnels sur la vente en ligne et avides d'échanges avec les professionnels de leur région et d'ailleurs. « *Pour être chocolatier, il faut être un épicurien !* », conclut Pierre. ■



Agnès et Pierre ont ouvert la vente en ligne sur leur site en décembre 2018 « pour répondre à une demande » et parce qu'« aujourd'hui il faut y être ». Ce service fonctionne bien, d'autant plus depuis que l'Award du guide des croqueurs a amplifié leur notoriété.

La boutique

CHOCOLATERIE AGNÈS ET PIERRE

5 place de la Cité
12000 Rodez
agnesetpierre.fr



SANS COLORANT, C'EST POSSIBLE !

Agnès et Pierre ont annoncé en mars leur passage au 0 % colorant pour les macarons. Ils n'ont pas pour autant dit au revoir à la couleur : ils utilisent des poudres de végétaux, fruits ou légumes (betterave, carotte, épinards, framboise, mangue etc.). Leur faible concentration dans le produit fini permet d'obtenir la couleur sans le goût, c'est assez bluffant... Et accessoirement, cela simplifie beaucoup l'étiquetage. « Cela faisait 1 an qu'on y réfléchissait pour être en harmonie avec l'esprit dans lequel nous travaillons, explique Pierre. Pour les chocolats, nous avons commencé à Pâques. Au départ, je pensais faire une gamme bien plus pastel, mais finalement c'est quand même bien coloré. » Les chocolatiers ont dû s'équiper d'une petite raffineuse pour assurer le bon mélange des poudres végétales dans le chocolat.



DÈS LEUR INSTALLATION, LES CHOCOLATIERS RUTHÉNOIS ONT ENVOYÉ LEURS CRÉATIONS AUX DÉGUSTATEURS AVERTIS DU GUIDE DES CROQUEURS. APRÈS PLUSIEURS ANNÉES DE TABLETTES D'ARGENT, ILS ONT OBTENU EN NOVEMBRE 2016 L'OR ET EN 2018 VIENT LA CONSÉCRATION AVEC L'AWARD DU COUP DE CŒUR. UNE RÉCOMPENSE QUI LES REMPLIT DE JOIE ET DE FIERTÉ : IL N'Y A PAS QUE DANS LA CAPITALE QUE L'ON TROUVE DES CHOCOLATS FINIS ET BEAUX !

PLAISIR DES YEUX

Fait assez rare dans le monde de l'artisanat chocolatier, Pierre et Agnès ont créé leur identité visuelle, leurs site internet et comptes sur les réseaux sociaux, sans aide extérieure, y compris pour les photos. Le coup de crayon d'Agnès et l'appétence de Pierre pour les outils digitaux leur ont permis d'afficher

leur positionnement haut de gamme dans leur communication. À l'automne dernier, cependant, ils ont fait appel à une graphiste ruthénoise, Sophie Roube, pour dessiner les nouveaux emballages de leurs 11 tablettes issues de cacaos d'origine, ainsi que des tablettes 100 % et "Façon cru". Chaque origine est représentée par un animal endémique de la région, sur un fond coloré. La gamme est pensée pour évoluer. « Lors du dernier salon du chocolat nous avons eu un coup de cœur pour un cacao du Vietnam d'Encuentro (jeune entreprise de transformation de fèves, ndlr), il est possible que nous ayons une tablette de cette origine un jour... »



QUESTIONS DE GOÛT

Agnès

Un souvenir de chocolat ?

Dans ma famille, il n'y avait pas de chasse aux œufs à Pâques mais je recevais une poulette pralinée. J'ai vraiment découvert le chocolat quand j'étais étudiante à Toulouse : je m'arrêtais pour acheter des chocolats et les goûter. En apprentissage, j'ai appris à déguster... Ensuite, on ne peut plus revenir en arrière, on se rend compte qu'on a mangé pendant des années des produits qui ne ressemblaient pas à du vrai chocolat !

Une saveur qui vous correspond ?

Un parfum : la fleur d'oranger. J'adore ça !

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Les bonbons qui me rappellent les voyages, comme le bonbon De Rodez à Jérusalem : j'y suis allée en vacances et sur un marché, j'ai senti les graines de Nigelle. J'ai tout de suite eu envie d'en faire un chocolat... J'aime l'association du cacao avec la rose, la fleur d'oranger, le gingembre, le poivre Timut, la verveine...

Avez-vous une habitude gourmande ?

J'essaie de ne pas grignoter justement... Mais quand je passe au magasin je pioche un chocolat praliné noisettes du Piémont aux éclats de noisettes.

Quelle est votre définition du bon goût ?

De bons produits de base, de qualité, une cuisine simple, pas dans l'opulence.

Quel luxe aimeriez-vous vous accorder ?

Prendre plus de temps pour nous, faire un beau voyage, aller découvrir une plantation de cacao par exemple...

Quelle pourrait être votre devise culinaire ?

Faire aussi bon que beau !



GLACES : LES PARFUMS DU COIN

Autre corde à leur arc, Agnès et Pierre fabriquent chaque été une douzaine de parfums de glace. Ils y mettent leur personnalité, comme dans les chocolats, avec la particularité de travailler quelques produits locaux : « dès le début on a proposé de la glace au thé d'Aubrac (calament à grandes fleurs, une plante dont la saveur rappelle la mélisse, ndlr), qu'on allait ramasser, relate Pierre. Nous avons eu envie de décliner certains de nos bonbons en glace et petit à petit nous avons eu de nouvelles idées. L'année dernière, nous avons revisité en glace la fouace au beurre de brebis, une spécialité que fabrique l'oncle d'Agnès, Philippe Colonges, maître artisan boulanger à Vezins ». Parmi les musts : la crème glacée à la noisette ou le sorbet cacao de Madagascar aux éclats de fèves. Et pour la prochaine saison, une glace aux noix de macadamia est en cours d'élaboration.

LA PART DES ANGES

Durant 3 ans, Pierre et Agnès Prévédite ont participé à un club de dégustation œnologique à l'initiative d'une des cavistes de Rodez. Un loisir complètement en phase avec leur caractère hédoniste. « C'était une fois par mois, le soir, et donc compatible avec notre activité, raconte Agnès. C'est plaisant d'apprendre de nouvelles choses et de voir que l'on peut trouver de bons vins sans se ruiner. » « Nous étions débutants en dégustation de vins mais avec notre métier, nous avions de l'avance dans la reconnaissance des arômes », ajoute Pierre. Cette expérience leur a fait découvrir Twelve Whisky d'Aubrac, une distillerie locale. « On n'avait pas, au départ, l'idée de travailler les alcools mais la rencontre avec le maître de chais et la dégustation nous ont convaincus que l'on pourrait proposer des recettes intéressantes », souligne Pierre. Une façon très actuelle de remettre au goût du jour les ganaches alcoolisées (whisky, eau de vie de malt et gin) tout en valorisant une production régionale.



QUESTIONS DE GOÛT *Pierre*

Un souvenir de chocolat ?

La première fois que nous avons goûté un chocolat du Vietnam, envoyé par un fournisseur. J'étais dans le rush, pas dans de bonnes conditions pour déguster, j'ai ouvert le colis et attrapé un bout avant de retourner en boutique. J'ai flashé ! Et pendant ce temps-là, Agnès goûtait de son côté et faisait aussi « Wahou ! »... C'est le chocolat qui compose aujourd'hui notre tablette Saigon.

Une saveur qui vous correspond ?

Les agrumes : le kalamansi, le citron...

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

C'est difficile de choisir. En hiver, on a un bonbon à la crème et pâte de marron... J'adore aussi notre Bisou Bisou (praliné amade, crumble pavot bleu, citron jaune et gingembre) : j'aime quand il y a plein de saveurs qui se marient bien.

Avez-vous une habitude gourmande ?

J'aime, le matin, un bon petit café avec du chocolat au lait, pour ramener de la gourmandise !

Quelle est votre définition du mauvais goût ?

N'utiliser que des produits déjà transformés ou bas de gamme, pour une économie en général dérisoire.

Quel luxe aimeriez-vous vous accorder ?

Pouvoir prendre le temps de se poser, d'apprécier un peu plus

ce que l'on fait. Par exemple, on rapporte très rarement une boîte de chocolats à la maison pour la déguster tranquillement, dans un contexte différent...

Quelle sera votre prochaine folie gourmande ?

Un cocktail de fruits et de légumes, marié avec du chocolat.

La recette

LA SARDINE



*Pour 1 cadre
de praliné 40 x 40 cm*

INGRÉDIENTS

Praliné noix de cajou (50%) / amande (50%)	1 000 g
Chocolat au lait 41%	250 g
Beurre de cacao	100 g
Feuilletine	100 g

PROCÉDÉ

- ▶ Tempérer le mélange chocolat au lait et beurre de cacao avant de l'incorporer dans le praliné et la feuilletine.
- ▶ Couler à 25°C et laisser cristalliser.
- ▶ Chablonner et découper à la forme et taille voulues.
- ▶ Enrober avec la couverture de votre choix en ajustant la soufflerie pour donner un effet ondulé.
- ▶ Pour finir, nous avons réalisé les yeux après l'enrobage (et cristallisation du chocolat) avec un peu de chocolat blanc et lacté préalablement mis au point.