



Par Juliette Sabatier

DE FOURNEAUX EN FOURNEAUX, DES CONFINES DE LA MÉDITERRANÉE AU CLUB DU MÊME NOM, SERDAR SAYIM SEMBLE AVOIR VÉCU PLUSIEURS VIES. APRÈS AVOIR VOYAGÉ, TRAVAILLÉ DANS LES CUISINES DE GRANDS NOMS ET DIRIGÉ UNE AFFAIRE FLORISSANTE, L'ARTISAN AMOUREUX DU TRAVAIL DE LA MAIN S'EST RECENTRÉ SUR DES SPÉCIALITÉS QU'IL AFFECTIONNE ET MAÎTRISE À LA PERFECTION. IL A ENTRAÎNÉ SANDRINE, SON ÉPOUSE, DANS L'AVENTURE. LEUR PETITE ÉQUIPE SOUDÉE CULTIVE LE PLAISIR DU TRAVAIL BIEN FAIT, DE LA HAUTE QUALITÉ ET DE L'ACCUEIL. UN SUCCÈS !

Dadou MACARONS & CHOCOLATS

UNE VIE DE SUCRE ET DE CHOCOLAT

À 11 ans, Serdar Sayim avait déjà les mains dans le sucre et la farine : il a démarré son apprentissage à la fin de l'école primaire, comme cela se faisait à l'époque en Turquie, son pays natal. Depuis toujours, il était attiré par les métiers de la boulangerie pâtisserie. Baklavas, loukoums, chocolats : le tout jeune garçon a appris à tout fabriquer lui-même, dans la plus pure tradition artisanale et dans des maisons où les produits pré-transformés étaient tout simplement inconnus. Il raconte aujourd'hui avec force détails son apprentissage de techniques ancestrales : « On utilisait un moulin à sucre glace, qui faisait un brouillard blanc dans tout le labo ; le soir avant de partir on faisait bouillir les amandes pour les éplucher et faire les pralinés et la pâte d'amandes. On fabriquait intégralement nos chocolats. Le four était en brique, on le

chauffait au lance-flamme puis on y mettait les pâtisseries dans un certain ordre, les baklavas, qui ont besoin d'une température élevée d'abord puis, quand le four était beaucoup plus tiède, les meringues aux amandes, qu'on laissait jusqu'au lendemain. » Cette expérience précoce a donné au pâtissier chocolatier une connaissance empirique intime des matières premières et de leurs réactions. Un type de savoir-faire qui ne s'acquiert sur les bancs d'aucune autre école que celle du travail artisanal.

AIMER SON TRAVAIL

Les hasards de la vie et de l'époque ont amené le jeune pâtissier chocolatier à être recruté par le Club Méditerranée, où il va évoluer pendant 8 ans, menant une vie « comme dans les Bronzés », s'esclaffe-t-il. La Suisse, Les Boucaniers en Martinique, les Bahamas, la Tunisie, Serdar Seyim a vu du pays et est monté en grade jusqu'au jour où il a rencontré, à Djerba, Sandrine, qui deviendra son épouse. Il découvre alors la cuisine et la pâtisserie françaises en faisant des extras pendant quelques années en région parisienne. Il passe ainsi par des cuisines de traiteurs et laboratoires de pâtisseries renommés... Ces expériences l'amènent à connaître beaucoup de monde à Paris et lui donnent l'opportunité de s'associer pour créer une entreprise de boulangerie-pâtisserie, à la fin des années 1990. Il restera à la tête de La Délicieuse, pendant plus de 15 ans. « En Turquie, j'ai grandi avec l'idée qu'on doit s'impliquer dans le travail, préparer son avenir puis celui de ses enfants, mais aussi qu'il faut prendre plaisir à travailler, explique Serdar Sayim. La Délicieuse marchait très bien, on faisait 3 millions d'euros de chiffre d'affaires et on avait une trentaine d'employés, mais j'en avais assez. J'avais envie de créer une boutique dans laquelle j'aimerais être client. » Il y a 5 ans, le pâtissier chocolatier a donc revendu ses parts et cherché le cocon adéquat pour laisser libre court à sa créativité. Dans son désir d'entreprendre, il a cette fois entraîné Sandrine, qui était auxiliaire de puériculture et a découvert le commerce au côté de son mari. Ils ont installé leur boutique au Vésinet, commune résidentielle tranquille. Serdar Sayim pensait au départ se spécialiser dans les macarons. En effet, il a constaté en arrivant en France que les macarons parisiens sont incroyablement proches des biscuits

« NOUS SOMMES GOURMANDS, NOUS AIMONS LES BONNES CHOSES, NOUS VOULIONS UNE BOUTIQUE DANS LAQUELLE NOUS AIMERIONS ÊTRE CLIENTS. »

Il réalise une gamme de macarons d'une vingtaine de parfums qui changent, plus sur les fruits en été (coco-citron vert, mangue-ananas par exemple), marron glacé-églantine, champagne-crème de pêche ou épices pour Noël. À leurs côtés, 16 bonbons de chocolat, nets et précis, pour moitié des ganaches et pour moitié des pralinés. Ses parfums restent globalement sobres, en accord avec les goûts de sa clientèle : palet d'or – qui « frise la perfection » selon le Guide des croqueurs –, gingembre, café, gianduja, passion – très appréciée des clients –, praliné noix de pécan, noix de coco, vanille (avec une ganache blanche)... Parmi les particularités de la maison, il y a le fait que les assortiments ne peuvent pas composer leurs boîtes : ils doivent piocher parmi les assortiments en ballotins. Mais chez Dadou Macarons et Chocolat, on les soigne de multiples attentions : les produits sont toujours en dégustation, en été de l'eau fraîche, infusée de menthe, d'ananas ou de mangue est proposée.



qu'il avait appris à faire gamin, en Turquie, sous le nom de "meringues aux amandes". Mais finalement, il fabrique aussi des chocolats : « J'ai toujours envie de m'améliorer, d'apprendre et comme je travaille rapidement, je me suis aperçu que j'avais du temps pour faire des chocolats », raconte-t-il.

ÉCLOSION D'UN CRÉATIF

Que ce soit dans les formes ou dans les goûts, le chocolatier s'est créé, avec Dadou Macarons et chocolats, un parfait terrain de jeu. En effet, Serdar Sayim est, profondément, un créatif. Toute chose qu'il regarde peut générer l'étincelle qui lui donne envie de mettre en forme une nouvelle sculpture. Des guitares, des violons, des pianos, des cabines de plage, des sarcophages égyptiens, des partitions, des têtes de chevaux... L'inventivité du chocolatier ne connaît pas de limite ! Il est aussi autodidacte : il a appris à sculpter par lui-même, a acquis une thermoformeuse pour pouvoir créer ses propres moules silicone et réaliser ainsi des sujets avec un très haut niveau de détail. Son moteur est toujours sa passion : « quand mes clients me disent que mes macarons sont bons, je leur donne ma recette et j'explique comment je fais : nous faisons un métier de partage, je ne le conçois pas autrement ! ».

DES CHOCOLATS BIEN CADRÉS

Il réalise une gamme de macarons d'une vingtaine de parfums qui changent, plus sur les fruits en été (coco-citron vert, mangue-ananas par exemple), marron glacé-églantine, champagne-crème de pêche ou épices pour Noël. À leurs côtés, 16 bonbons de chocolat, nets et précis, pour moitié des ganaches et pour moitié des pralinés. Ses parfums restent globalement sobres, en accord avec les goûts de sa clientèle : palet d'or – qui « frise la perfection » selon le Guide des croqueurs –, gingembre, café, gianduja, passion – très appréciée des clients –, praliné noix de pécan, noix de coco, vanille (avec une ganache blanche)... Parmi les particularités de la maison, il y a le fait que les assortiments ne peuvent pas composer leurs boîtes : ils doivent piocher parmi les assortiments en ballotins. Mais chez Dadou Macarons et Chocolat, on les soigne de multiples attentions : les produits sont toujours en dégustation, en été de l'eau fraîche, infusée de menthe, d'ananas ou de mangue est proposée.

« JE VEUX QUE MES CLIENTS SENTENT QUE JE TRAVAILLE AVEC PLAISIR, C'EST POURQUOI JE FAIS DES CRÉATIONS EN CHOCOLAT TOUTE L'ANNÉE ET PAS SEULEMENT À NOËL ET À PÂQUES. »

La petite affaire familiale est aujourd'hui florissante, avec un CA en croissance de 20 % par an et une rupture des stocks chaque année à Pâques, malgré une augmentation continue du nombre de sujets fabriqués. Les chocolats se vendent toute l'année, sauf au cœur de l'été. Mais le plus important est que Serdar Sayim a retrouvé le plaisir de travailler et qu'il se réjouit d'exercer son métier aux côtés de son épouse. « En recevant l'award du Club des croqueurs, c'est comme si j'avais vu défiler le film de ma vie : j'ai toujours travaillé sans regarder l'heure, dans le souci de bien faire. » ■





« C'est beaucoup d'émotion : cette récompense est une reconnaissance... »

Serdar Sayim pensait ne faire que des macarons et s'est mis à faire des chocolats par souci de proposer de la qualité à ses clients. Bien lui en a pris ! À peine plus de 3 ans après l'ouverture et alors qu'il envoyait pour la première fois des bonbons au Club des croqueurs pour dégustation, il a fait une entrée fracassante au Guide et décroché une tablette d'or et l'award du chocolat gourmand. Les clients ne s'y sont d'ailleurs pas trompés, les chocolats prennent de plus en plus de place dans l'activité : ils représentent désormais un peu plus de la moitié du CA à l'année.



UN OUTIL À SA (DÉ)MESURE

Avec un laboratoire de 200 m² de plain-pied, auquel s'ajoute un grand sous-sol, le chocolatier dispose de toute la place nécessaire pour créer et multiplier les pièces en chocolat. En plus des moules et de la thermoformeuse, il possède 2 tables frigorifiques, 2 tempéreuses, une dresseuse pour les macarons... Et il n'utilise pas tout l'espace ! La boutique de 40 m² comprend une grande vitrine en S dédiée aux chocolats et macarons, des étagères accueillent tablettes grands crus, pâtes de fruits, des sucettes, une sélection de thés et, bien entendu, les pièces artistiques du chocolatier.



CHEZ DADOU : UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Il y a 4 ans, Sandrine et Serdar Sayim ont commencé à travailler à deux, puis ils ont formé une vendeuse en alternance qu'ils ont finalement embauchée. Tous trois travaillent dans un esprit familial et harmonieux : les choix de parfums pour les macarons, les thèmes des pièces artistiques, les nouvelles recettes sont discutées en commun. Le nom "Dadou" vient de Sandrine, c'était son surnom de petite fille car ce sont les deux premières syllabes qu'elle a répétées, avant de dire ses premiers mots. « C'est incroyable le nombre de personnes qui ont ce surnom, s'étonne le chocolatier. Il y a régulièrement des gens qui font des selfies devant notre boutique ou qui entrent pour cette raison. »



TRACÉ DE ROUTE

De 1978 à 1985 : travaille au Club Méditerranée

De 1985 à 1994 : arrive en France et occupe différents postes dans la restauration d'entreprise et service traiteur

De 1994 à 1998 : extras dans divers établissements traiteurs et pâtisseries en région parisienne

1998 : co-fonde la pâtisserie La Délicieuse

Mai 2015 : ouvre Dadou Macarons et chocolats



POUR LES MATIÈRES PREMIÈRES, C'EST SIMPLE, SERDAR SAYIM VEUT CE QUI SE FAIT DE MIEUX : « PAS DE DIFFÉRENCE DE QUALITÉ ENTRE L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR DES BONBONS ! », INSISTE-T-IL. AMANDES VALENCIA, COUVERTURE VALRHONA EXCLUSIVEMENT, BEURRE DE LA LAITIERIE DE MONTAIGU...



La boutique

**DADOU
MACARONS ET
CHOCOLATS**

9, place de l'Église
78110 Le Vésinet



QUESTIONS DE GOÛT *Serdar Sayim*

Avez-vous un souvenir de chocolat intense ?

Quand j'ai appris à travailler le chocolat en Turquie, on torréfiait les fèves dans un très vieux torréfacteur : tous les jours je sentais le parfum du cacao du bout de la rue. J'ai encore cette odeur dans le nez !

Quelle saveur affectionnez-vous particulièrement ?

Le fruit de la passion, notamment dans les macarons au chocolat.

Quel est le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Le palet d'or pour sa simplicité et parce que, pour moi, il représente l'équilibre parfait.

Avez-vous une habitude gourmande ?

Non, quand je fabrique, je goûte tout !

Y a-t-il un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Non. Depuis tout petit, j'ai toujours travaillé non pour avoir quelque chose de mieux, mais pour faire de mon mieux.

Quelle est votre définition du bon goût ?

Que ce soit pour le bon ou le mauvais goût, c'est à l'instinct.

Quelle est votre devise culinaire ?

Il faut toujours faire de son mieux pour ne pas avoir de regret.

La recette

PALET

D'OR

INGRÉDIENTS

Pour un cadre de 34 cm²

Chocolat Caraïbe 66 %	700 g
Crème UHT 50 %	560 g
Sirop de glucose	120 g
Beurre	70 g

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la crème et le glucose à 75-80 °C. Verser la moitié du mélange sur le chocolat en pistoles. Mélanger à la maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour créer une émulsion.
- ▶ Quand la température de la ganache est entre 30 et 40 °C, ajouter le beurre tempéré à environ 18 °C et mixer de nouveau.
- ▶ Couler la ganache à une température de 34 à 36 °C dans un cadre de 34 cm² sur une hauteur de 10 mm, collé sur une feuille de guitare chablonnée. Laisser cristalliser au moins 24 heures, à 16 à 18 °C et 60 % d'hygrométrie.
- ▶ Décadrer, chablonner et détailler avant d'enrober puis de décorer à la feuille d'or ou autre.