



Par Juliette Sabatier

IMAGINATIF AUTANT QUE PRAGMATIQUE, VINCENT GUERLAIS S'EST FAIT UN NOM. DEPUIS UN PEU PLUS DE 20 ANS, IL CULTIVE SA SINGULARITÉ SANS FAUSSE MODESTIE NI OSTENTATION. IL EST PASSÉ MAÎTRE DANS L'ART DE PROPOSER DES REVISITES, JUSQU'À AFFIRMER UN STYLE AUSSI PERSONNEL QUE GOURMAND. L'"AGITATEUR DE PAPILLES" SUSCITE L'ADMIRATION POUR SA CRÉATIVITÉ ET LA SYMPATHIE PAR SON CARACTÈRE GÉNÉREUX ET MALIN. A FORCE DE TRAVAIL ET DE PERSÉVÉRANCE, L'ENFANT DU PAYS NANTAIS A FAIT FLEURIR SON AFFAIRE, PARCOURU LE GLOBE, ÉCHANGÉ AVEC LES PLUS GRANDS ET, AINSI, RÉALISÉ SES RÊVES. CE PARCOURS LUI A DONNÉ DES AILES, QU'IL DÉPLOIE AUJOURD'HUI À LA TÊTE DE RELAIS DESSERTS.

Vincent GUERLAIS

LE GOURMAND DE NANTES

Les bûches 2019, dont l'Absolu, à droite, entremets emblématique (crème onctueuse chocolat noir, ganache lait et caramel beurre salé). ▼



P'tit Beurre façon Guerlais : cœur noisettes du Piémont, éclats de sablé, enrobage noir, lait ou blanc caramel. ▼



Agitateur de papilles. C'est un ami qui lui a trouvé son surnom. Vincent Guerlais l'a gardé parce qu'il correspondait à sa vision du métier, mêlant rigueur et désir de ne pas trop se prendre au sérieux. Le chocolatier d'aujourd'hui est le fruit d'une mue, qui a commencé quand il avait une huitaine d'années et qu'il faisait des quatre-quarts le dimanche. Il n'avait pas de pâtissier dans ses proches, mais un pied dans le monde du commerce par sa mère, qui tenait une crêperie. Un stage d'observation, à 14 ans, a confirmé sa vocation. Et il a bénéficié d'un apprentissage auprès de professionnels confirmés : Jacques Chiquet à Carquefou puis Michel Galloyer à Angers pour son Brevet de Maîtrise. Il s'est perfectionné dans le chocolat en autodidacte, durant ses premières années à son compte.

MAÎTRISE ET MALICE

Vincent Guerlais ne voulait pas "faire comme les autres". « J'ai ouvert ma première boutique parce que je voulais revenir sur Nantes après une expérience à Paris et que j'ai eu l'opportunité d'acquiescer un local, raconte-t-il. Rétrospectivement, cela a été une bonne chose, mais à 21 ans, ça a été très dur ! On s'est lancé avec mon épouse, Karen, qui était agent de voyage, sans moyens financiers ni matériels. Très vite, on a réfléchi à des présentations et des packagings spécifiques. » Depuis, le couple invente ses emballages et les soumet à ses partenaires fabricants. Cette année, par exemple, leur calendrier de l'Avent se présentait sous forme de petites boîtes composant une ville Art déco/Années folles, thème imaginé pour ce Noël par Karen, qui dirige tout ce qui relève des boutiques, des approvisionnements et du packaging. Comme M. Jourdain, qui faisait de la prose sans le savoir, Vincent Guerlais sait accompagner ses produits avec des visuels et des messages, sans avoir recours à aucun spécialiste du marketing ou de la communication. Guerlingots, Guerlignettes, Mètre chocolatier, P'tit Beurre... Mais aussi bouchées en formes d'éclairs, de cigares (Havanas), Fingers. Autant de créations aussi gouteuses qu'amusantes,



▲ Mélange croustillant cigarette et gianduja, enrobé noir

▲ 2 mini-tablettes au gruau, une bouchée gianduja et 4 bonbons de chocolat noir grand cru d'origine Madagascar

entre interprétations personnelles de classiques comme le berlingot nantais ou le petit beurre, et inventions pures. Si la communication de la maison Guerlais est aussi réussie, c'est parce qu'elle traduit très exactement l'esprit des recettes et des gammes.

UN ÉTERNEL RENOUVELLEMENT

« Dans les entreprises dans lesquelles j'ai travaillé, les gâteaux étaient là pour longtemps, se souvient l'artisan. Ce n'est pas ma conception. Je voulais que mes gammes ne soient pas figées. » Le chocolatier propose 32 bonbons - ganaches, pralinés et quelques caramels et pâtes d'amandes - et 26 tablettes, pures origines en noir, avec des mendiants... « Je reste assez régressif : je mets des ingrédients à profusion sur la tablette dès qu'elle est moulée. Ma préférée, c'est chocolat noir aux noisettes caramélisées (beurrées et fleur de sel). » Aux côtés des pâtisseries, bonbons et tablettes, il a aussi développé des produits de complément. Sa création signature en fait même partie : « on vient acheter un gâteau et on prend aussi des P'tits Beurres : c'est un bonbon de chocolat mais conçu pour être vendu à côté ». La notoriété de l'entreprise repose désormais autant sur la pâtisserie que sur le chocolat, mais celui-ci représente autour de 60 % du chiffre d'affaires.

RÊVE DE FÈVES

En 20 ans, la maison Guerlais est passée de 1 à 4 points de vente, de 2 à 60 personnes, chaque pas franchi ayant été mûrement réfléchi. La croissance continuera en 2020 avec trois ouvertures : deux à Nantes et alentours, la troisième au Japon. Comme les gammes, l'entreprise a toujours été en dynamique. Et depuis 1 an et demi, le chocolatier réalise un projet de longue date : la transformation des fèves. Il a voyagé dans les plantations, rencontré des maîtres en la matière comme Bernachon et Pralus. « C'était un rêve que je croyais inaccessible, j'avais envie d'aller en amont du produit, mais je ne voulais pas que ce soit une "danseuse", je voulais le faire bien. Aujourd'hui, on a des intermédiaires spécialisés dans l'acheminement, les machines pour transformer sont disponibles sur le marché. Nous faisons actuellement 75 % de notre couverture... A chaque conchage, on est meilleur ! » En 2019, il a sorti un premier coffret dédié : Mon Petit Chocolat Noir.

La créativité foisonnante de Vincent Guerlais ne l'a pas empêché d'adopter

une attitude très carrée pour organiser sa production, à volumes croissants. L'équipement a été un facteur de son développement. Il fait partie de ces professionnels, comme Fabrice Gilotte ou Sadaharu Aoki, qui aiment travailler avec des machines performantes. « Si une tâche n'a pas de valeur ajoutée, pourquoi continuer à la faire à la main ? Ce n'est pas épanouissant, souligne-t-il. Mes premières machines ont été une enrobeuse, puis une dresseuse pour les macarons. J'ai avancé de cette façon mais cela n'a rien à voir avec un travail industriel... J'ai mis au point une machine à cadrer les ganaches : c'est toujours un chocolatier qui les fait ! » Si aujourd'hui Vincent Guerlais délègue en toute confiance, cela lui est venu progressivement, par souci de lever le nez du quotidien et de garder du temps pour sa famille. Il a deux enfants, une fille de 15 ans et un garçon de 18 ans, qui pourrait bien suivre les pas de ses parents après un Bac général. Ne pas se sentir indispensable, faire monter ses collaborateurs en compétences sont des choses que le chef d'entreprise a appris à faire. « Il faut habituer les salariés à prendre des décisions pour l'entreprise afin qu'ils soient en capacité de faire tourner l'activité quand on n'est pas là ». L'équipe actuelle s'est construite sur une base solide, le binôme que le pâtissier forme avec son épouse : « on échange beaucoup, nous sommes tous les deux chefs d'entreprise ». ■

« QUAND J'AI COMMENCÉ, LE MONDE DE LA CHOCOLATERIE HAUT-DE-GAMME ME PARAISSAIT INACCESSIBLE, PRESQUE MYTHIQUE. JE SUIS LA PREUVE VIVANTE QU'AVEC DU TRAVAIL, ON PEUT Y ARRIVER. »





LANCÉ EN 2019, LE GRAND BEURRE EST LA VERSION XXL, À PARTAGER. VINCENT GUERLAIS L'A CONÇU APRÈS AVOIR POSÉ POUR LE PHOTOGRAPHE NAOTO ISHIMARU, AUTEUR D'UNE SÉRIE DE PORTRAITS DE PÂTISSIERS EN COMPAGNIE DE LEUR CRÉATION EMBLÉMATIQUE EN GRAND FORMAT.

DE NANTES À NAGOYA

Vincent Guerlais a commencé à participer au Salon du chocolat de Tokyo en 2012. Repéré, comme bien d'autres, à la suite des éloges publiés par le Guide des croqueurs, il a, depuis 3 ans, un partenaire japonais qui l'accompagne dans la commercialisation de ses produits. Nouvelle étape, en 2020, avec l'ouverture d'un point de vente à Nagoya, la 3^e ville du Japon. Les pâtisseries seront faites sur place, les chocolats viendront directement de Nantes.

QUI FERA LE MEILLEUR MACARON ?

Reconnaissance locale, honneurs de la presse, participation à l'émission Qui sera le meilleur pâtissier sur M6, élection à la présidence de Relais Desserts... Vincent Guerlais n'a jamais surfé sur la notoriété. « Je veux désacraliser : on reste des chocolatiers, des pâtissiers ! Il ne faut jamais trop s'éloigner de ses clients... » C'est pourquoi il a voulu proposer des cours pour le grand public dès qu'il a installé son laboratoire hors du centre-ville, il y a 12 ans. Ils ont été le berceau d'un concours de macarons, qui prend chaque année plus d'ampleur : « les gens m'apportaient leurs macarons pour que je les goûte, c'est comme ça que j'ai eu l'idée ». La première année, il a sollicité ses amis, Christophe Michalak et Sébastien Bouillet pour jouer les jurés... L'idée a très vite fait tache d'huile pour devenir un concours international que chapeautent des pâtissiers renommés : Roland Zanin (Saint-Gervais), Pascal Lac (Nice), Franck Fresson (Metz), Arnaud Lahrer (Paris), Denis Matyasy (Hyères), François Granger (Bergerac), Patrick Chevallot (Val d'Isère), Eric Escobar (Montélimar).



Les boutiques

VINCENT GUERLAIS

11, rue Franklin
44000 Nantes
Tél. : 02 40 08 08 79

HALLES DE TALENSAC

Marché de Talensac
44000 Nantes
Tél. : 02 40 35 49 02

LA CHAPELLE SUR ERDRE

Labo-école et boutique
4, rue de Lorraine
ZA Erdre Active
44240 La Chapelle-sur-Erdre
Tél. : 02 40 48 02 59

CARQUEFOU

4, place Saint-Pierre
(Place de l'église)
44470 Carquefou
Tél. : 02 51 85 11 06

UN NOUVEAU PRÉSIDENT DU RELAIS DESSERTS

« Il y a 12 ans, on ne pouvait pas voir ce que faisaient les bons pâtissiers depuis son canapé comme aujourd'hui, il fallait acheter la presse spécialisée, échanger avec d'autres professionnels : cela m'a toujours intéressé, mais je n'ai pu m'investir dans Relais Desserts que quand mon entreprise a été pérenne. L'association, qui cultive l'échange bienveillant, m'a beaucoup apporté. » L'ancien président a été l'artisan de la candidature du nouveau : « je n'aurais jamais pensé me présenter si Frédéric Cassel et Pierre Hermé ne m'avaient pas conseillé de le faire ». Elu en septembre 2018, le Nantais s'est donné pour mission de faire perdurer la belle association en y apportant sa touche de nouveauté.

MANAGEMENT PARTICIPATIF

La maison emploie une soixantaine de personnes à l'année, dont 38 à la production et au conditionnement. Pour la fabrication, le chef d'entreprise s'appuie sur un trio de jeunes professionnels qui sont depuis longtemps dans l'entreprise : Freddy Polier, qui dirige la production, Yvan Chevalier, MOF chocolatier 2018 (dans la maison depuis ses 17 ans) et Jimmy Roméra, le chef pâtissier. « Mes idées sont FADN de l'entreprise mais j'échange beaucoup avec mes chefs, on réfléchit mieux à quatre que tout seul, explique Vincent Guerlais. Je n'ai pas l'impression de tout savoir, tout connaître. »

Vincent Guerlais



QUESTIONS DE GOÛT Vincent Guerlais

Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

À l'origine du P'tit Beurre, il y a ma grand-mère, qui me donnait pour le goûter des petits beurres avec du chocolat au lait et noisettes. Mon P'tit Beurre préféré reste celui enrobé lait.

Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

Ma première rencontre avec Philippe Bernachon a aussi été celle avec le chocolat issu de la fève. Comme beaucoup de chocolatiers, quand j'ai goûté le Palet d'or, ça ne ressemblait à aucun chocolat que je connaissais. Par le mélange de fève de différentes origines, il y a un côté

crémeux, un peu acidulé...

Je le mange toujours avec plaisir.

Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

Le côté acide des agrumes. Je m'en rends compte quand je regarde mes ballotins ou que je choisis des recettes pour faire des démonstrations à l'étranger : il y a toujours du citron ou de la passion ici ou là, comme un assaisonnement.

Un chocolat qui vous ressemble ?

Le Madagascar. J'aime sa note acidulée qui vient directement de la fève.

Une habitude gourmande ?

Je mange du chocolat tous les jours et pas seulement pour contrôler la production ! Je prends un turbiné en passant, un bonbon à la sortie du tapis...

Quelle est votre définition du bon goût ?

La cohérence. Que ce soit en chocolat ou en pâtisserie, le produit doit être bon et esthétiquement joli, sans minimalisme ni trop de décoration, juste ce qu'il faut pour qu'on sente qu'il est bien travaillé.

Et du mauvais goût ?

Ce qui est « trop », dans un

produit, un emballage, une vitrine...

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

J'ai déjà le luxe de faire un métier qui me plaît, grâce auquel je peux voyager, rencontrer du monde. Autant de choses que je n'aurais pas imaginées en passant mon CAP de pâtisserie.

Quelle est votre devise culinaire ?

À vouloir trop montrer, on perd l'essentiel.

TRACÉ DE ROUTE

1997 : Ouvre sa 1^{ère} boutique à Nantes

2007 : Installe son laboratoire en périphérie de Nantes - Entre à Relais et desserts

2008 : Obtient son 1^{er} (d'une longue série) Award du Guide des croqueurs de Chocolat - Naissance du P'Tit Beurre

2009 : Lance le concours du meilleurs macaron

2011 : Ouvre son nouveau laboratoire école et son 4^e point de vente

2018 : Installation du labo-école à La-Chapelle-sur-Erdre - Devient président de Relais Desserts

2019 : Figure au palmarès « Meilleurs des meilleurs chocolatiers de France », du Guide des croqueurs

TABLETTE FLEUR ORANGE

MARMELADE ORANGE

Purée oranges.....	375
Jus de pommes.....	112
Sucre.....	51
Pectine jaune.....	9
Sucre.....	280
Isomalt.....	112
Glucose DE60.....	120
Acide tartrique.....	6
Eau.....	6

PROCÉDÉ

- ▶ Mélanger pulpe et jus de pomme.
- ▶ Mélanger le sucre avec la pectine.
- ▶ Incorporer ce mélange dans la purée froide.
- ▶ Porter à ébullition la purée.
- ▶ Ajouter progressivement les matières sucrantes sans perdre l'ébullition.
- ▶ Cuire l'ensemble à 75 brix.
- ▶ Refroidir et mixer.

GANACHE

Crème 35 %.....	140
Sorbitol.....	12
Glucose DE60.....	25
Couverture lait 40 %.....	92
Lécithine de soja.....	3
Couverture noire	
Sao tome 70 %.....	115
Beurre laitier.....	30

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la crème, le glucose, et le sorbitol.
- ▶ Réaliser la ganache.
- ▶ Ajouter le beurre.



Montage

Mouler les moules à tablette en couverture noire 65 % de cacao • Garnir 1/3 de la tablette avec la marmelade d'orange tempérée puis les 2/3 restant avec la ganache chocolat • Laisser cristalliser 8 h puis obturer avec la couverture noire 65 % de cacao.