



# JEAN-CHRISTOPHE CROSNIER

## CHOCOLATERIE DUCEAU

Par Alice Roznowicz

Pour son plus grand bonheur, Jean-Christophe Crosnier, pâtissier de formation, a cédé en 1994 à la tentation pur chocolat. Cette année-là, il investit en effet, avec son épouse Maryline, la très renommée maison Duceau, située au cœur d'Angoulême, qui deviendra un écrin de choix pour ses créations. Fidèle au savoir-faire artisanal et à l'exigence de qualité de ses prédécesseurs, il y apporte, année après année, sa touche personnelle et affirme son talent de créateur. Véritable passionné en recherche constante de perfectionnement, le chocolat a été, pour lui, une révélation.

### DE LA PÂTISSERIE EN LOIR-ET-CHER À LA CHOCOLATERIE À ANGOULÊME

Natif du Loir-et-Cher, le jeune pâtissier Jean-Christophe Crosnier, fraîchement diplômé et sorti premier de son département, prend la direction de Paris à 17 ans et fait ses armes chez Pierre Mauduit, aux côtés de Patrick Roger. « Nous étions une trentaine de pâtissiers. Je suis resté quatre ans à un poste de décor car j'ai toujours été attiré par les décors en sucre », se souvient-il. Il intègre ensuite la Maison Fauchon, avec Pierre Hermé, pendant trois ans. « J'y ai occupé plusieurs postes : je voulais tout apprendre, tout voir ! J'ai fait de belles maisons qui n'étaient pas dans le chocolat mais à l'époque on était à la fois pâtissier, chocolatier et glacier. » Jean-Christophe Crosnier passe ainsi 10 années à Paris, jusqu'à ce que son beau-frère, pâtissier à Angoulême, lui propose en 1994 de reprendre la chocolaterie Duceau. Ils achèteront par la suite, ensemble, en 2000 et 2007, deux nouvelles pâtisseries. « Nous étions encore jeunes avec mon épouse, j'avais 26 ans. Mon beau-frère tenait sa pâtisserie et nous fournissions en chocolat à la fois les pâtisseries et la chocolaterie. » Cette volonté d'apprendre et ce long cheminement de la pâtisserie vers la chocolaterie, a ainsi permis à Jean-Christophe Crosnier d'atteindre toujours plus d'exigence, d'application et de recherche.

### LE DÉFI D'UN JEUNE COUPLE

En reprenant l'institution qu'est la Chocolaterie Duceau, le jeune couple s'est lancé un réel challenge, qui a changé leurs vies. « Mon épouse a pris

*les reines du magasin toute jeune : quand on entre dans cette chocolaterie bourgeoise et qu'on est une patronne de 25 ans, il faut savoir comment aborder la clientèle. Ça a été dur au départ mais, avec le temps, l'osmose s'est créée. En tant que pâtissier, me lancer dans le chocolat a été un vrai défi également, car même si ce sont des métiers similaires, ils restent différents. Il a fallu se former et apprendre toutes les contraintes qui ne sont pas les mêmes qu'en pâtisserie. En chocolaterie, les produits doivent se conserver le mieux possible dans le temps, ce qui fait toute la différence. »*



Pour relever ce défi, tous les ans, le néo-chocolatier réalise donc des stages qui lui permettent de se perfectionner et de suivre les évolutions du métier. « Aujourd'hui encore, je continue de faire des stages régulièrement, c'est dans mon tempérament de vouloir m'améliorer. » Car avec des parents agriculteurs, Jean-Christophe Crosnier n'était pas issu du monde de la pâtisserie-chocolaterie. « J'ai donc toujours eu l'impression que je n'avais pas assez de connaissances, c'est pourquoi j'ai cette volonté d'apprendre tout le temps. Nous avons la chance d'être dans un métier qui évolue beaucoup, il y a toujours matière à créer et il y a beaucoup de facteurs qui font qu'on peut aller de l'avant. »

### FAIRE ÉVOLUER L'OFFRE, TOUT EN CONSERVANT UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

« Lorsque nous l'avons reprise, la chocolaterie était sur la pente descendante, il y avait donc beaucoup de choses à faire pour la relancer et apporter du renouveau. Mais il a fallu y aller doucement, car les clients étaient attachés

à leur boutique. » Jean-Christophe Crosnier y apporte donc, petit à petit, sa touche et sa personnalité.

« La fabrication de chocolat n'était pas très importante au début, puis elle s'est développée et je n'ai fait que ça. » Un pari gagnant puisque, pour répondre à la demande et à la hausse de la production, le couple embauche trois salariés et deux apprentis. « Lorsque mon beau-frère est parti à la retraite, nous avons séparé les entreprises. Depuis 2016, nous ne nous occupons plus que de la chocolaterie, qui a bien progressé. Nous aurions même pu développer une seconde boutique mais nous préférons travailler sur notre point de vente,

précédents propriétaires réalisaient également des bonbons à la gomme, ce que l'on continue à fabriquer car il y a un réel engouement pour refaire des produits turbinés. Cela fait partie des évolutions du métier de chocolatier, on revient la fabrication des matières premières de base. »

### UNE MATIÈRE PROPICE À LA CRÉATION

Pour l'artisan, le chocolat est une matière qui offre la possibilité de pouvoir créer à la fois du goût et de l'esthétique, car « l'un ne va pas sans l'autre ». « On a un tel panel de chocolats différents que l'on peut arriver à créer sans cesse et à y associer une multitude de produits. On a tout ce qu'il faut pour créer à tout va des bonbons et confiseries. L'évolution a été telle en termes de produits et de matériel que l'on s'est retrouvés à pouvoir produire avec du matériel industriel qui nous a permis de réaliser des choses formidables. » L'objectif pour le chocolatier n'est pas d'utiliser ce matériel pour augmenter sa production mais bien d'apporter du nouveau à sa façon de travailler. « On l'utilise pour créer des produits ce qui nous permet de renouveler l'offre proposée à notre clientèle. »

Chaque saison est ainsi, pour Jean-Christophe Crosnier, un prétexte pour imaginer de nouvelles alliances. Il joue avec les saveurs et les textures, marie les plus fins cacaos du Venezuela, des Caraïbes, de Côte d'Ivoire, du Ghana, de Madagascar, ou encore d'Indonésie, à la fraîcheur du fruit, au feu de l'épice ou à la douceur d'un thé de Chine. La gamme Duceau, régulièrement renouvelée, se compose ainsi d'une quarantaine de chocolats originaux ou classiques, revisités, dont deux tiers de chocolat noir et un tiers de chocolat au lait.

« J'aime beaucoup le fruit, j'ai tendance à l'associer souvent au chocolat. C'est pourquoi nous avons toute une gamme de bonbons de chocolat qui varie selon les saisons. On travaille moins le fruit en hiver car on essaie d'avoir une saisonnalité, même si ce n'est pas aussi marqué qu'en pâtisserie. »

Parmi les spécialités de la Maison Duceau, on retrouve la Marguerite, une fleur de chocolat noir à l'écorce d'orange, ou encore la Duchesse d'Angoulême, un tube de nougatine, fourré de praliné et enrobé de chocolat. Par ailleurs, la chocolaterie fabrique ses propres liqueurs pour proposer de savoureux bonbons au cognac.

La Maison travaille également beaucoup le prali-



maitriser ce que l'on fait et satisfaire la clientèle. »

Conscient d'avoir la chance de posséder un laboratoire en centre-ville, pour éviter les transferts de produits, le couple l'a entièrement remanié. « Le laboratoire a bien évolué, nous avons commencé avec peu de choses : notre prédécesseur avait une broyeuse à praliné, une enrobeuse et une turbine, le moulage se faisait à la louche. Nous avons acheté du matériel, notamment la One-Shot. Les



« Lorsqu'on lui associe un fruit ou une épice, il faut d'abord et toujours sentir le goût du chocolat, chercher encore et encore pour tenter d'arriver à l'équilibre parfait », raconte l'artisan.

né et différentes variétés de fruits secs, notamment des amandes. Jean-Christophe Crosnier apporte ainsi une attention particulière au choix des produits. « En France il y a un déficit d'amandes, mais quand on arrive à se fournir c'est formidable ! Nos pistaches viennent de Sicile : ce n'est pas parce qu'elles sont réputées mais parce qu'elles sont réellement différentes. Quand on s'en rend compte, on est beaucoup plus attentif au produit et à ses origines. Les AOP ont vraiment un sens, ça a un coût, mais la différence est là. Sur un même produit, les goûts peuvent varier simplement grâce aux ingrédients de base. »

#### UNE INSPIRATION DE CHAQUE INSTANT

Pour Jean-Christophe Crosnier, l'inspiration est de tous les jours et de

chaque instant. Les idées germent puis prennent doucement forme dans son esprit créateur avant d'être testées au laboratoire. « Les créations ne se font pas rapidement, elles évoluent dans ma tête pendant très longtemps : ça se concrétise parfois quelques mois ou années après, lorsque je trouve le bon produit qui tombe au bon moment. Mais parfois ça peut se faire plus rapidement, par exemple lorsqu'un fournisseur me fait goûter un chocolat qui a un arôme particulier. Il faut aussi avoir la réflexion de vouloir créer : chaque ressenti doit pouvoir apporter quelque chose. On a une telle matière qui permet de s'exprimer qui fait que chaque chocolatier est différent, on a tous notre originalité. Le ressenti est unique quand on entre dans une chocolaterie, il y a une osmose qui fait qu'on reconnaît la patte de l'artisan. »

Au quotidien, le chocolatier met donc tout en œuvre pour réussir à créer des produits originaux, qui plairont à sa clientèle et ce, tout en gardant sa patte et sa façon de faire. « Mes produits me ressemblent. J'essaie toujours d'adapter, d'équilibrer. Pour la ganache au citron par exemple, on trouve le bon chocolat qui va s'adapter à ce goût. Chaque recette a son propre chocolat, son propre mélange de chocolats, qui s'adapteront le mieux possible à l'arôme. Le bon équilibre vient du goût du chocolat et du produit qu'on veut travailler. » ■

#### TRACÉ DE ROUTE

**1994** : reprise de la Maison Duceau  
**2000 et 2007** : achat de deux  
pâtisseries qui seront fournies en  
chocolat par la Maison Duceau  
**2003** : fait son entrée au Guide des  
croqueurs  
**2016** : award de l'équilibre des saveurs

#### UNE VILLE SOURCE D'INSPIRATION

Ville historique organisant de nombreux festivals, Angoulême permet à Jean-Christophe Crosnier de développer régulièrement de nouveaux thèmes de créations et de faire évoluer sa vitrine. « *Nous sommes dans la ville de la BD, nous avons donc créé des visuels sur ce thème. Nous avons beaucoup travaillé sur la création de moules, ce qui nous a notamment permis de reproduire la façade de l'hôtel de ville. Notre métier nous offre la possibilité de nous servir de ces événements pour les transgresser vers le chocolat.* »

En fabriquant ses propres moules et en présentant ces modèles originaux, le chocolatier n'a qu'un objectif : susciter l'intérêt et la satisfaction de ses clients. « *On attire la clientèle par rapport à ce que l'on présente en vitrine. Il y a toujours une nouveauté à y apporter*



*pour que les passants s'arrêtent, puis qu'ils entrent, goûtent et aiment ce que l'on fait. Je ne suis pas attiré par les concours, car la satisfaction personnelle n'est pas ma motivation. Je ne veux pas travailler pour mon égo, je veux faire plaisir aux clients. Lorsque l'on a de bons retours, on a tout gagné.* »



#### UN MONUMENT DE FRANCE, VÉRITABLE ÉCRIN POUR LES CHOCOLATS

Jean-Christophe Crosnier a le privilège de travailler dans un lieu exceptionnel : une chocolaterie historique à Angoulême, fondée par Jules Duceau au milieu du 18<sup>ème</sup> siècle. Ses boiseries de style Louis XVI, son mobilier et ses peintures, œuvre d'un artiste dénommé Rousseau, en font un écrin de choix classé aux monuments de France et un précieux patrimoine gourmand. « *C'est un magasin atypique, un lieu unique dans lequel le chocolat vient s'intégrer.* » À sa reprise en 1994 par le jeune couple, la Maison emblématique bénéficiait d'une importante renommée à Angoulême. « *Jusqu'à ce qu'on la reprenne, la chocolaterie était encore tenue par la famille Duceau. J'ai souhaité garder le nom car avec une telle renommée, il ne fallait pas vouloir apporter le sien. Pendant longtemps notre nom n'apparaissait même pas sur les boîtages* », raconte l'artisan.

## QUESTIONS DE GOÛT

*Jean-Christophe  
Crosnier*

### ► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

*C'est un souvenir de la région : le Chocolat Poulain. A l'époque c'était l'un des seuls chocolats qu'on connaissait. Ce n'est pas le meilleur en qualité, mais c'était pas mal !*

### ► Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

*C'est Madagascar : quand j'ai goûté la première fois le chocolat Manjari chez Fauchon. On ne connaissait pas ces différents arômes et ces provenances à l'époque. C'était un choc, le goût était incroyable.*

### ► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

*Tout ce qui est fruité. J'aime travailler l'orange, il y a tellement de façons de l'associer.*

### ► Un chocolat qui vous ressemble ?

*Les Petits Pieds de Mathilde : c'est un chocolat créé pour la naissance de ma fille en 2006. C'est une ganache noire avec du caramel très poussé et une pointe de sel.*

### ► habitude gourmande ?

*Ma mauvaise habitude quand je travaille : j'ai toujours du chocolat au lait dans la bouche. Quand on est chocolatier, c'est compliqué de résister !*

### ► Votre définition du bon goût ?

*La gourmandise dans la délicatesse.*

### ► Et du mauvais goût ?

*La quantité plutôt que la qualité.*

### ► Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

*Aller plus dans les pays de production. On a eu la chance de le faire l'an dernier avec Valrhona, ça a tellement été intense... C'était une révélation ! Voir le produit de base, même si on sait comment ça fonctionne, c'est quelque chose que tout chocolatier doit faire. Ça ne devrait d'ailleurs pas être un luxe mais une obligation.*

## UN MÉTIER DE PASSION

Jean-Christophe Crosnier a trouvé dans son métier une véritable passion, malgré les contraintes de production ou de saisonnalité. *« On est tellement dans l'euphorie que ce ne sont plus des problèmes. À partir du moment où on est passionné, c'est un métier idéal. La production peut se gérer sur la durée, elle n'est pas journalière. Dans les métiers de l'artisanat on aime le travail bien fait et on aime bien le faire. Il y a de quoi s'éclater, il y a de la création, le retour de la clientèle, que demander de plus ? »*

*« On a un magasin qui fonctionne très bien mais on ne le fait pas pour l'argent, on le fait pour les clients. J'ai un peu plus de 50 ans et je ne peux pas rêver mieux, je me plais dans mon travail. Quand on se plaît, on ne voit que le côté positif. »*

Ainsi, pour l'artisan, *« le plus compliqué est de réussir à trouver des personnes motivées »*. *« J'ai toujours formé des apprentis, je trouvais ça normal qu'ils partent et qu'ils aillent voir ailleurs, mais maintenant c'est difficile de trouver du personnel. Les grandes villes et les grands noms attirent et les jeunes partent dans les grandes maisons. C'est difficile de réussir à travailler avec un personnel fixe, qualifié et passionné, on a envie d'une stabilité. Mais il y a plus d'offre que de demande : c'est le plus difficile à gérer pour moi. »*



*La boutique*

**CHOCOLATERIE DUCEAU**

18, place de l'Hôtel de Ville

16000 Angoulême

Tél. : 05 45 95 06 42

## LE GUIDE DES CROQUEURS POUR SE PERFECTIONNER

Toujours avec la volonté permanente de se perfectionner, depuis 2003, la chocolaterie participe à la dégustation à l'aveugle du Guide des Croqueurs. *« C'est très intéressant car ça permet d'avoir le ressenti des amateurs de chocolat et de tester nos nouveaux chocolat. »* Une stratégie récompensée puisqu'en 2016, Jean-Christophe Crosnier reçoit l'Award de l'équilibre des saveurs. *« C'était une belle récompense et une fierté, car ça voulait dire qu'on était sur le bon chemin ! »*

## LA RÉVÉLATION CHOCOLAT

Jean-Christophe Crosnier, qui n'est pas issu du monde de la pâtisserie-chocolaterie, a toujours eu l'impression d'être *« quelqu'un de rapporté »*. Un sentiment qui le pousse au quotidien à se dépasser et à se perfectionner dans son métier qu'il voit comme une véritable révélation. *« J'ai toujours eu le besoin de me prouver que je peux être chocolatier. Je vois le chocolat comme le produit qui m'a permis de m'exprimer dans ma vie et dans mon parcours professionnel. Quand j'étais pâtissier, j'étais à fond, et quand je me suis mis au chocolat, je n'ai fais que ça. C'est le produit qui m'a permis de découvrir ce qu'on peut ressortir de soi même. Ce qui est gustatif est une chose mais j'adore la création, c'est la matière qui m'a permis de créer ces formes, ces choses présentées en vitrine. Cela m'a permis de m'exprimer en tant qu'artisan »,* raconte-t-il avec passion.