

# ARTISAN PASSIONNÉ

Par Matthieu Aussudre

Rarement une entreprise a aussi bien porté son nom que celle que nous vous présentons dans ce numéro de Chocolat-Confiserie & Glace magazine. C'est l'histoire de deux amis, passionnés par leur métier et leur région, qui décident en 2007 de monter une pâtisserie-chocolaterie à Angers. Sentant qu'une place était à prendre dans cette ville qui n'avait pas encore pris le train de la pâtisserie moderne, le succès est immédiat et Aurélien Trottier et Luc Poisson se font vite un nom dans la région. Appelés pour reprendre une affaire à Cholet quelques années plus tard, les voilà aujourd'hui installés dans les nouvelles Halles Cœur de Maine en plein centre-ville d'Angers, avec une offre alléchante, adaptée à ce nouveau type de consommation. Nous sommes allés à leur rencontre pour vous raconter cette belle aventure artisanale qu'est Artisan Passionné.



## L'ANJOU DANS LA PEAU

Tous les deux purs Angevins, Aurélien et Luc se sont rencontrés en 2005 alors qu'ils étaient chacun élève en brevet de maîtrise. Aurélien travaillait alors pour une figure importante de la boulangerie-pâtisserie locale, Michel Galloyer, fondateur de la chaîne du Grenier à pain. À l'époque, ce dernier était le propriétaire de la boulangerie "Le Trianon" à Angers, où évoluait Aurélien depuis 1998 et les premiers mois de son apprentissage. C'est dans cette entreprise que le jeune pâtissier apprit le métier, passa ses innombrables diplômes et évolua, passant une par une les étapes de simple apprenti à chef pâtissier. Luc a, lui, un profil davantage porté sur le chocolat : après avoir travaillé quelques années pour la maison Debotté à Nantes, il rejoint un pâtissier-chocolatier d'Angers, au sein duquel il poursuivra sa formation jusqu'à la rencontre avec Aurélien. Les deux passionnés se lient d'amitié et pensent à monter leur propre entreprise ensemble. Michel Galloyer va alors les aider à s'installer, en s'associant avec les deux futurs entrepreneurs. En 2007, ils ouvrent leur première boutique rue Saint-Laud à Angers en ré-aménageant une ancienne boucherie-charcuterie. Le succès ne tarde pas à venir. La ville d'Angers possédait, certes, déjà de belles affaires en chocolaterie avec plusieurs acteurs et quelques places fortes, mais la pâtisserie laissait à désirer, avec peu de pâtisseries "modernes". Les propositions à la fois gourmandes et élégantes d'Artisan Passionné séduisent très vite la clientèle angevine.

## APPRENDRE ET ENTREPRENDRE

En 2012, un artisan chocolatier de Cholet, Mr Levesque, se présente à eux. Désirant prendre sa retraite et ayant remarqué Luc et Aurélien pour le sérieux de leur travail, il leur propose de leur vendre son entreprise. Les jeunes entrepreneurs sautent sur l'occasion pour s'agrandir avec cette seconde boutique à une soixantaine de kilomètres d'Angers. Ils rachètent au passage un produit déposé, le mouchoir de Cholet : une gourmandise assez proche du quernon d'ardoise angevin, avec de la pâte d'amande et un praliné parfumé au Cointreau. Institution à Cholet, mais peu connue ailleurs,

**« Entre entreprise locale et développement international, tradition régionale et pâtisserie moderne, Aurélien et Luc ne tranchent pas. »**

cette confiserie a connu un tremplin dans sa notoriété et ses ventes grâce à l'action des deux Angevins. Aujourd'hui, il s'en exporte jusqu'au Japon ! Pendant quelques temps, la production se divise donc entre Cholet et la petite arrière boutique d'Angers, mais rapidement surviennent des problèmes d'organisation, de logistique et de transport. En 2016, ils achètent un terrain de 2000 m<sup>2</sup> en périphérie sud d'Angers, sur la route de Cholet, sur lequel ils font construire un labo de 500 m<sup>2</sup> et une nouvelle boutique qui y est accolée.

Nous arrivons en 2023 avec une nouvelle étape de leur développement : l'installation d'un stand d'Artisan Passionné aux nouvelles halles Cœur de Maine en plein centre d'Angers. Développées par la société basque Biltoki, ces halles gastronomiques hébergent de nombreux acteurs angevins du bien manger dans un lieu où il est possible aussi bien de





#### ARTISAN PASSIONNÉ EN CHIFFRES

- 26 SALARIÉS
- 500 M<sup>2</sup> DE LABORATOIRE
- 50 M<sup>2</sup> DE BOUTIQUE
- À CHOLET
- 20 M<sup>2</sup> DE BOUTIQUE À ANGERS, RUE SAINT-LAUD
- 30 M<sup>2</sup> DE BOUTIQUE AUX HALLES CŒUR DE MAINE D'ANGERS
- 25% DU CA ANNUEL FAIT SUR LA PÉRIODE DE NOËL
- 24 SORTES DE TABLETTES DE CHOCOLAT
- UNE QUARANTAINE DE SORTES DE BONBONS DE CHOCOLAT

faire ses courses que de se restaurer. Sous ce grand bâtiment lumineux et flambant neuf, on trouve plusieurs primeurs, des poissonniers, des fromagers, des boulangers, des bouchers-charcutiers, un caviste, plusieurs restaurateurs-traiteurs et donc, un pâtissier.

#### DES ARTISANS AUSSI ÉPANOUIS DANS LA MODERNITÉ QUE DANS LE PATRIMOINE RÉGIONAL

Impliqué dans le réseau des Relais Desserts et relai de l'association dans sa ville, Artisan Passionné est devenu une référence dans l'artisanat de bouche angevin. Quelques unes de leur spécialités sont en passe de s'inscrire comme des classiques locaux, tels que les "irrésistibles", une superposition de biscuits croustillants avec du caramel à la fleur de sel dans un enrobage au chocolat au lait ou au chocolat noir ; ou encore les "galettes noisettes" (sablé, crème de noisette et disque de chocolat au lait par dessus) qui fonctionnent également bien à l'export. Aurélien, le pâtissier du duo (Luc étant le chocolatier), apprécie également re-travailler les grands classiques ou les quelques desserts locaux, comme ce pâté aux prunes, une pâtisserie angevine où des prunes reine-claude sont emprisonnées entre deux feuilles de pâte, qu'il propose le temps de la saison des prunes.

Entre emprise locale et développement international, tradition régionale et pâtisserie moderne, Aurélien et Luc ne tranchent pas. Ils ne considèrent aucune porte fermée et avancent, tranquillement, mais sûrement. Un peu comme ce grand fleuve qui ne passe pas si loin. Bien entouré par une équipe impliquée et motivée, porté par une clientèle fidèle, Artisan Passionné avance. Malgré les crises, malgré l'inflation, le développement de cette formidable PME suit son cours. Seul l'avenir nous dira où celui-là débouchera la prochaine fois. ■



#### La boutique

**ARTISAN PASSIONNÉ**  
59 Rue Saint-Laud, 49100 Angers  
Tel : 02 41 87 44 39  
[www.benoitchocolats.com](http://www.benoitchocolats.com)

#### QUESTIONS DE GOÛT

*Aurélien Trottier*

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

*"Quand j'étais jeune, j'aimais beaucoup le chocolat blanc et les tablettes de chocolat au lait. Ce n'était souvent pas de la grande qualité, mais mon goût pour le chocolat a débuté comme cela."*

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

*"Je suis allé visiter une plantation au Cameroun l'année dernière, j'y repars dans dix jours, et humainement c'est très fort car on prend toute la mesure de la vie des cacaoculteurs."*

##### ► Une saveur particulièrement appréciée ?

*"Le caramel. J'adore ça. Il peut prendre des formes multiples, des goûts divers, mais j'adore retrouver cette saveur de la protéine de lait qui caramélise et qui donne ce côté biscuité, un peu toffée."*

##### ► Un chocolat qui vous ressemble ?

*"J'aime beaucoup le chocolat de Madagascar pour ses notes acidulées."*

##### ► Une habitude gourmande ?

*"Je mange des gâteaux tous les jours. Il faudra pas le dire à ma femme [rires]"*

##### ► Votre définition du bon goût ?

*"Faire les choses simplement, sans trop de sophistication."*

##### ► Et du mauvais goût ?

*"La mauvaise sélection des matières premières."*

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

*"Partir plus souvent en vacances en famille."*

##### ► Votre devise culinaire ?

*"Faire les choses simplement, toujours avec plaisir."*

##### ► L'accomplissement professionnel dont vous êtes le plus fier ?

*"Le développement de mon entreprise, et la part que prennent nos collaborateurs dans cette aventure."*



THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 JANVIER 2024  
PARC DES EXPOSITIONS DE RIMINI, ITALIE

45<sup>ème</sup> Salon International De La Production Artisanale De Gelato, Pâtisserie, Boulangerie Et Du Café



[sigep.it](http://sigep.it)

ORGANISÉ PAR

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
Providing the future

EN COLLABORATION AVEC



[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)



Contacts pour infos et billets gratuits: Aep Consultants - Angelo Pavone - [angelopavone@aepconsultants.com](mailto:angelopavone@aepconsultants.com)

# ENTREMETS SIGNATURE 100% TOUTFRUIT

Pour 4 entremets de 6 personnes / diam. 16 cm / Sans gluten



## CRÉMEUX EVOCAO™

190 G LAIT DE RIZ
190 G CRÈME
120 G MIEL
230 G CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
TOUTFRUIT EVOCAO™

Chauffer crème, lait de riz et miel.  
Verser la moitié sur le chocolat et mixer.  
Verser le reste de liquide et mixer à nouveau.  
Couler en empreinte diamètre 14 cm à 180 g.  
Surgeler.

## MOUSSE CHOCOLAT EVOCAO™

5 G GÉLATINE DE POSSON
15 G EAU
230 G LAIT DE RIZ
1 VANILLE GOUSSE
285 G CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
TOUTFRUIT EVOCAO™

Hydrater la gélatine avec l'eau et réserver au réfrigérateur.  
Chauffer le lait de riz avec la vanille fendue et grattée.  
Dissoudre la masse gélatine dans le lait vanillé.  
Retirer les gousses.  
Verser sur le Chocolat de couverture noir ToutFruit Evocao™ et mixer soigneusement.  
Vérifier la température (40°C).  
Incorporer 1/4 de la crème montée dans la ganache.  
Ajouter ensuite le reste de crème montée.

## BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT

70 G BEURRE LAITIER
100 G CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
TOUTFRUIT EVOCAO™
70 G JAUNES D'OEUF
110 G BLANCS EN NEIGE
90 G SUCRE SEMOULE
60 G FARINE DE MAÏS

Fondre le beurre bien chaud et dissoudre le chocolat.  
Ajouter les jaunes.  
Monter les blancs avec le sucre en meringue.  
Incorporer la meringue en 3 fois au mélange.  
Finir par la farine de maïs en pluie.  
Pocher 120 g en empreinte diamètre 14 cm.  
Cuisson 10 min. à 160°C.

## BASE BISCUIT

40 G SUCRE ROUX
50 G BEURRE LAITIER
45 G POUDRE D'AMANDES
80 G FARINE DE MAÏS

Pétrir l'ensemble.  
Émietter et cuire à 160°C durant 20 min.

## BISCUIT CROUSTILLANT :

180 G BASE BISCUIT CUIT
70 G PRALINÉ AMANDE
15 G BEURRE LAITIER
35 G CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
TOUTFRUIT EVOCAO™

Mettre en cuve le beurre, le chocolat et le praliné.  
Verser le biscuit cuit chaud.  
Garnir le moule avec 150 g de mousse chocolat.  
Mélanger à la feuille jusqu'à consistance.  
Étaler 70 g / biscuit moelleux chocolat.  
Disposer l'insert de crémeux.  
Compléter avec 100 g de mousse.  
Obturer avec le biscuit - croustillant.  
Surgeler.