Publié le 01/04/2024 à 06h02 Centre France La Montagne

Pâques

Les chocolatiers, ces artistes de la pâtisserie

8 % des ventes annuelles de chocolat en France se font à Pâques. Loin derrière les 20 % de Noël. Nous sommes allés à la rencontre des futurs chocolatiers, avec l'espoir secret d'entrer dans un paradis façon maison en pain d'épice d'Hänsel et Gretel. Raté.

Nous pensions entrer dans un laboratoire de chocolaterie. Une erreur peut-être. Spatule de plâtrier, décapeur thermique, brosse à carrelage, chalumeau… Un CAP BTP ? « C'est vrai que nous aurions plus d'intérêt à avoir un chèque-cadeau chez Brico Dépôt qu'à Zôdio », plaisante Gabriel Merour.

Le métier, il le connaît. Il a débuté à 16 ans et étale maintenant 22 ans d'expérience. Et forme au brevet technique des métiers (BTM) chocolatier-confiseur à l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand qu'il a lui-même fondé.

Et le matériel de chantier ? Normal. Que personne ne se lèche les doigts pleins de chocolat ? Normal aussi. Que les œuvres soient refondues ensuite et jamais mangées ? Normal encore. Quel monde est-ce ici ?

La pâtisserie est un sprint, le chocolat est un marathon

Le monde des chocolatiers. Un monde à part. Des hommes et des femmes qui ont - à 90 % - suivi un CAP pâtissier et qui ne s'y sont pas retrouvés. Le souci principal ? Le rythme. En pâtisserie, il faut « sortir la boutique ». Comprendre, remplir les rayons du magasin.

> Tu te lèves tôt et tu dois envoyer huit éclairs, huit ci, huit ça. C'est un peu redondant. La chocolaterie est plus créative et sur un rythme plus long. La pâtisserie est un sprint quand le chocolat est un marathon. Nous, Noël, on le prépare à partir de septembre.

Autour de Gabriel Merour, Marine, Isabelle et Camille. Toutes approuvent les propos du chef en fignolant leurs œuvres autour des fables de La Fontaine. « Les gâteaux ont tous la même base. En chocolaterie, on peut plus s'amuser », glisse malicieusement Marine, 19 ans, penchée sur sa grenouille et son bœuf.

Comme ses collègues, elle a donc suivi un CAP pâtisserie, puis un CAP chocolaterie pendant un an. « En gros, on peut assurer le travail d'exécutant, mais ils sont déjà très pros à ce moment-là », estime le formateur.

Pour aller plus loin, les trois femmes ont donc intégré les deux années du BTM. Là, on apprend… eh bien, tout ! « On peut devenir chef de labo. Savoir acheter sa noisette jusqu'à la vente au client. Le côté très pro. Et puis, nous essayons de cerner les personnalités pour leur permettre de s'exprimer au mieux. » Ça, c'est pour le côté artistique.

De comptable à chocolatier à 41 ans

Une formation suivie en alternance. Une richesse pour tout le monde. « Notre rôle est de correspondre aux attentes des entreprises, recentre Gabriel. On se nourrit du retour de nos jeunes et de ce qu'ils voient en entreprise. Nous n'allons pas former selon de vieilles techniques. » Parce que le monde de la chocolaterie évolue très vite. Et ici, chacun s'approprie l'innovation de ses pairs.

Un esprit d'équipe cher à ce corps de métier que les étudiantes découvrent chez de grands noms.

Marine travaille chez Philippe Bel à Andrézieux où « qu'on soit en CAP ou chef, on fait la même chose, c'est surprenant ». Camille, 20 ans, fait ses armes chez KKO Concept à Roanne. Isabelle, elle, est restée locale chez Mathieu Arthaud, à Cournon. Plus pratique quand on a deux filles. Parce qu'Isabelle a 41 ans. Pendant qu'elle applique des lames de volets roulants pour marquer son chocolat (une invention de Gabriel Merour, à ajouter sur la liste Brio Dépôt, ndlr), elle se souvient : « J'étais comptable. J'avais fait le tour. J'avais envie d'autres choses. Comme beaucoup de monde, c'est monter en moi pendant le Covid. » Une formation de neuf mois accélérée pour adultes et la voilà ! « Je ne vois pas passer les journées. J'adore. » Isabelle lève la tête de son travail et regarde Marine et Camille.

> Et les filles ont presque le même âge que mes filles. Elles m'apprennent plein de choses sur la pâtisserie et, moi, je leur parle d'expérience de vie. Elle m'appelle "tata" !

Autre nouveauté pour Isabelle ? « Je connaissais les périodes fiscales où il fallait redoubler de travail. Maintenant, je connais Noël. Mais, on me demande de faire davantage de chocolat aujourd'hui que des déclarations fiscales avant », se marre-t-elle.

L'ambiance est studieuse. On se conseille, on s'entraide. Quand Isabelle doit transporter sa cigale et sa fourmi jusqu'au pistolet de peinture. Quand Marine doit coller ses pétales. La chocolaterie est peut-être plus créative que la pâtisserie, mais elle est tout aussi précise. Marine, thermomètre en main : « La pièce est à 20 °C donc mon beurre doit être à 30 °C, parce que ça brille bien comme il faut à 50 °C », explique l'étudiante tout en allant au lavabo rincer ses doigts pleins de chocolat. Sans voir la larme gourmande dans l'œil de son interlocuteur.

Simon Antony