



Patrick

Roger

Interview

UN ARTISAN-SCULPTEUR
RÉVÉLÉ PAR LA MATIÈRE...

Patrick Roger, fils de boulanger, issu du Perche, a un joli palmarès : récompensé par la Coupe du monde de chocolat en 1994, puis nommé Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2000. Alors qu'il a commencé sa formation avec un CAP de pâtissier, il crée son premier atelier à Sceaux en 1997. Une âme d'artisan et d'artiste, sculpteur incroyable, il a également un nez incomparable. L'arôme le guide et il allie design et technologie pour offrir du plaisir à ses clients. Cela fait plus de 30 ans qu'il travaille de façon acharnée, avec une volonté farouche et une remise en cause de chaque instant. Grâce à sa créativité exceptionnelle, il met au point des accords complexes et tel un virtuose, il enrichit la palette de goût des bonbons de chocolat d'une étonnante et brillante manière.

Patrick Roger par Michel Labelle

ATTITUDE LUXE - Les fées se sont penchées sur votre berceau ! Vous avez des capacités olfactives incroyables, vous auriez pu être créateur de parfum, pourquoi avoir choisi le chocolat ?

Patrick Roger - Pour être nez ou œnologue, il faut avoir des capacités particulières, alors que je fonctionne à l'instinct, ce qui est difficile à qualifier et à quantifier. La rencontre avec le chocolat s'est faite à 18 ans, cela passe d'abord par la matière qui me révèle. Le chef pour lequel je travaillais à l'époque a vu que j'avais quelques affinités pour le travail bien fait, aussi il m'a confié des travaux à réaliser pour Gainsbourg, Jean-Paul Gaultier. J'ai compris très vite qu'avec ça, je pourrais aller au bout du monde...

AL - L'esthétique est un parti pris fort dans votre démarche, vos sculptures d'animaux en particulier, exposées dans les vitrines de vos magasins sont de vraies œuvres d'art, vous avez d'ailleurs été qualifié de « Rodin contemporain de la ganache », vous avez un besoin viscéral de vous démultiplier ?

PR - Me démultiplier me permet d'accéder à la technologie, et l'investissement dans la technologie permet d'avancer et de détourner l'industrie. La sculpture se développe vraiment en 2000, et l'animal n'est qu'un prétexte, même si cela permet de dire que si on ne protège pas les Orangs outans, la Terre s'appauvrira jusqu'au risque de disparaître, c'est comme pour les abeilles... C'est toujours l'instinct qui prime dans la création. Aujourd'hui la sculpture, même si elle est parfois difficile en lecture, est un passeport partout où je vais.

Enchanteur de palet

Avec des apports de **matière originale** comme l'avoine, le thym, le basilic, la châtaigne, le coing, mais aussi le vinaigre, il crée sans cesse de nouvelles saveurs. Bien sûr, il offre aussi de **grands classiques, souvent revisités** – rocher praliné aux amandes torréfiées « Instinct », palet croustillant sur praliné « Désir », pâte d'amande et chocolat noir « Arrogance », dont les noms de baptême nous enchantent : « Bebiing, Marie Galante, Allégorie, Katmandou, Zanzibar, Maracana ! »

AL - Comment avez-vous fait le choix de passer à la deuxième boutique ?

PR - Cela ne s'est pas fait tout de suite ; en 2000, je suis devenu Meilleur Ouvrier de France et cela m'a demandé beaucoup de travail et de temps. Aussi ce n'est qu'en 2003 que j'ai ouvert la 1ère adresse parisienne, boulevard Saint-Germain. Paris a un tel niveau d'exigences, c'est une rampe de lancement et ce sont les clients qui vous



amènent en haut.

AL - Diriez-vous qu'il y a une mode dans le chocolat, ou des tendances ?

PR - La tendance, c'est nous qui la créons. Il faut être « Luxe », c'est ce que je vais comprendre avec le temps car d'où je viens je ne connaissais rien de tout cela.

AL - Votre packaging est fort et est devenu un signe de reconnaissance aujourd'hui, comment avez-vous arrêté votre choix sur cette couleur émeraude ?

PR - Cette couleur, c'est un choix esthétique et, à nouveau, c'est l'instinct qui m'a guidé !

AL - Ce choix de couleur l'avez-vous fait dès le début de votre activité ? Aviez-vous déjà conscience de l'importance stratégique de tous ces éléments marketing et de communication autour du chocolat ?

PR - Pas du tout, il y a 10 ans, je ne connaissais pas le mot marketing. Je vais découvrir tout cela au fil du temps, grâce aussi aux voyages. Mais rien n'a changé depuis que j'ai 5 ans, sauf que je ne me posais pas de question puisque je n'avais rien vu ! Et quand on n'a rien vu, il faut se battre, se débrouiller. Je n'ai pris l'avion pour la première fois qu'à 22 ans, visité un musée seulement vers 24 ans et j'ai eu mon premier téléphone portable à 36 ans ! Si je l'avais eu avant, je n'aurais jamais rien fait ; quand on sait qu'aujourd'hui un jeune passe 7 heures par jour devant un écran... Moi, vous me donnez du chocolat et un couteau et ça suffit.



Quelques chiffres

Activité très concentrée : **70% du chiffre d'affaires réalisés entre le 10 décembre et la fin de Pâques**, dont 30% à Noël. Production annuelle : 10 millions de chocolats. Plus de 10 millions de tonnes d'amandes utilisées par an. **20 personnes à l'atelier**. 1 boutique à Sceaux, 7 à Paris, 1 à Bruxelles.

AL - Vous recherchez l'excellence pour tous les éléments qui entrent dans la composition de vos créations. Quels sont vos choix pour votre approvisionnement en matière première par exemple pour le cacao par rapport à la protection de l'environnement ?

PR - Cela fait plus de 15 ans que je travaille le bio et l'approvisionnement équitable, mais on n'en parle pas. Nous avons acheté 40 hectares d'amandiers, car il n'y en a plus ; nous allons chercher le meilleur là où il est, car c'est le goût le plus important. Même si les problèmes géopolitiques ont des incidences...

AL - Laquelle de vos créations de bonbons de chocolat vous ressemble le plus ?

PR - Sans doute « L'instinct », qui est composé de seulement 3 ingrédients : des amandes broyées, du sucre caramélisé et du chocolat. En fait, plus on fait simple, plus c'est difficile !



« La sculpture à du goût »
Livres réunissant plus de 150 sculptures réalisées par Patrick Roger, durant les 15 dernières années.
Préfacé par Catherine Chevillot, conservatrice du Musée Rodin.
268 pages
Format 220 x 330mm
Sortie prévue fin septembre 2015
Patrick Roger Editions

AL - Quand vous créez un nouveau bonbon de chocolat, est-ce le goût qui construit le chemin ou est-ce la matière qui vous amène au goût ?

PR - J'ai une hypersensibilité du goût, je suis toujours dans une quête d'avoir cette sensation liée au goût mais si mon goût est toujours là, il varie sans cesse. Je goûte à toutes les étapes, primordial. Pour le client, ce doit être une satisfaction immédiate en mangeant peu, mais en ayant envie de recommencer ! Je sais exactement avant de commencer le goût que je recherche par rapport au volume, et je fais la connexion. Le goût est une attente par rapport au volume, on s'attend à quelque chose de spécifique quand on regarde un chocolat. C'est comme le goût d'un baiser, ce doit être unique.

AL - Pour créer toute cette variété de bonbons de chocolat, suivez-vous les goûts des clients ou les tendances ou est-ce votre envie créatrice qui prime ?

PR - Non, je suis mon chemin de puriste. L'artisan soutient le sculpteur, le sculpteur soutient le client et le client soutient l'artisan, c'est une boucle à trois. Et je suis l'artisan, le sculpteur et le premier client !

AL - Le goût est-il le même sur une petite et sur une grande quantité ?

PR - Le goût change avec la quantité, mais aussi avec la personne qui compose le produit. Même pour faire fondre du beurre, ce n'est pas le même résultat selon qui le fait et cette perception est intransmissible. Alors qu'aujourd'hui tout est fait dans l'agro-alimentaire pour que les choses soient lisses !

AL - Pour préserver le goût d'origine de la création, apportez-vous des modifications dans le processus de fabrication ?

PR - Oui, bien sûr, et c'est la technologie qui doit s'adapter à notre processus de fabrication et non l'inverse. Si ça ne va pas, on ne fait pas. Surtout, il faut anticiper le processus de transformation quand on achète des machines.

AL - Comment le processus de création se met-il en marche ?

PR - Je ne cherche pas, 80% de la création se fait pendant que je travaille. Tout le temps, je pense à l'étape suivante et même AUX suivantes. C'est le faire qui génère le processus de création, il faut être dans le cœur du réacteur, c'est comme un grand pianiste qui fait ses gammes 6 heures par jour, il entretient ainsi sa création.

AL - Quels conseils donnez-vous à vos clients pour bien déguster vos chocolats ?

PR - Le mieux est de les conserver dans une cave à vin à 15/20 degrés, un endroit frais, mais surtout pas au réfrigérateur. ■

Propos recueillis par
Carole Groué



« L'Hommage à Rodin »
Installation d'une œuvre monumentale, en chocolat, de Patrick Roger, dans le hall du Musée Rodin, à l'occasion de sa réouverture. Musée Rodin 79, rue de Varenne 75007 Paris. Exposition du 12 novembre 2015 au 20 février 2016