



à la rencontre
de...

Philippe Rigollot est un professionnel pour qui tout est question de justesse et d'équilibre. Et à en croire l'harmonie de la vitrine et des sourires qui nous accueillent dans la boutique annécienne, nul doute que l'homme semble avoir trouvé le sien. Rencontre avec un artisan d'exception, qui prouve que travail et simplicité restent parmi les plus beaux talents.

CHEF

Philippe
RIGOLLOT

Par Audrey Doret

ÉLÉGANCE et GÉNÉROSITÉ D'UN PARCOURS

D'EXCELLENCE

J'ai grandi en région parisienne, entre les vitrines de la maison Lenôtre, et la pâtisserie de quartier dans laquelle ma mère occupait un poste de vendeuse. Je l'y rejoignais quotidiennement, outrepassant rapidement ma position de simple observateur pour mettre la main dans mes premières pâtes. M'aidant d'un tabouret pour me hisser à hauteur du plan de travail, j'ai appris à rouler mes premiers croissants, à garnir mes premières tartes. Ces gestes et ces odeurs colorent et parfument une bonne partie de mes souvenirs d'enfance. D'autant que pour être franc, c'était plutôt compliqué pour moi à l'école. Si je m'en sortais honorablement en travaux pratiques et en sport, les résultats étaient nettement moins glorieux dans les matières plus littéraires... A cette époque, choisir un avenir professionnel était encore loin de mes préoccupations. Comme beaucoup d'enfants, j'imagi-

nais pourquoi pas faire carrière dans le sport, je me rêvais basketteur. Mais parvenu à l'âge d'apprendre un vrai métier, mon choix fut finalement plus cartésien et raisonnable. Au fil des années, la boulangerie-pâtisserie dans laquelle travaillait ma mère m'était devenue un univers familial, et c'est naturellement que j'y ai entamé un pré-apprentissage.

La concrétisation d'un rêve

Aux côtés de mon maître d'apprentissage, je développe et perfectionne mon savoir-faire dans ce qu'on appellerait typiquement aujourd'hui la pâtisserie boulangère. Je poursuis avec la préparation d'un CAP en deux ans, toujours dans la même maison, que je complète par deux années de préparation au Brevet de Maîtrise. Fidèle à mes émerveillements d'enfant, je reste à cette période en totale admiration du travail de Gaston Lenôtre. Sa carrière, son savoir-faire, ses créations, tout son univers me fait rêver et symbolise à mes yeux l'excellence française. Dès l'obtention de mon BM, l'heure est venue pour moi de concrétiser mes ambitions, et je parviens en 1991 à me faire embaucher dans les laboratoires de la fameuse Maison Lenôtre.

J'y reste travailler pendant 8 ans, au poste des entremets. S'appuyant sur une équipe de 25 personnes, le travail y est organisé pour garantir un degré d'exigence et d'excellence sans faille. Je découvre alors le stress de la production à grande échelle, la pression



Boules caramel
au beurre salé

permanente pour allier qualité et quantité, et une hiérarchie quasi-militaire. Le travail est intense, mais cet environnement est pour moi l'opportunité unique d'assouvir ma boulimie de savoir-faire et de techniques. Beaucoup de professeurs de l'Ecole Lenôtre sont des MOF, alors je ne veux manquer aucune occasion d'observer et de m'imprégner de leur technicité d'excellence. C'est à leur contact que je me perfectionne sur de magnifiques produits, et c'est à leur contact aussi que commence à se développer en moi une âme de compétiteur. Après mes heures officielles de travail, je reste me perfectionner, notamment sur l'artistique.

Cette période au cœur de la Maison Lenôtre demeure essentielle pour la suite de ma vie personnelle et professionnelle, car j'y fais deux rencontres qui s'avèreront décisives. La première, avec Gérard Gautheron, sera déterminante pour la suite de ma carrière. Le MOF Pâtissier sera le premier à croire en moi, en mon potentiel, et à m'encourager dans la voie des concours. La seconde se révélera elle aussi fondamentale, au-

tant d'un point de vue personnel que professionnel. Au sein des équipes, j'ai en effet la chance de croiser la route de celle qui deviendra mon épouse, et restera ensuite ma plus précieuse alliée du quotidien.

L'influence de la restauration

Après avoir débuté au sein de l'équipe du matin de la Maison Lenôtre, j'évolue vers l'équipe de nuit, jusqu'à devenir en 1998 responsable de la production à l'occasion de la Coupe du Monde de Football. Mais au fil des années, je me rends bien compte que j'éprouve de moins en moins de plaisir à travailler dans ce stress et avec de telles quantités.

Surtout, je ressens l'envie de me lancer un nouveau défi. J'en fais part à la Maison Lenôtre, qui me propose de travailler dans son restaurant, le Pré Catalan. En acceptant ce challenge, je découvre toute la créativité et la richesse éphémères du dessert à l'assiette. Une toute nouvelle approche du métier s'offre à moi, je découvre et perfectionne l'art du juste équilibre des formes, des volumes et des saveurs. Je m'y exerce jusqu'en 2000, participant aux côtés de Frédéric Anton à l'obtention de la seconde étoile du restaurant.

Le hasard veut qu'à ce moment précis, Anne-Sophie Pic reprend le restaurant familial à Valence et me propose de gérer pour elle la partie desserts. Offre que j'accueille avec cette intarissable envie de nourrir mon savoir-faire et ma créativité, et de me fixer un nouveau challenge. J'y reste finalement dix ans, avec ma femme en seconde. L'expérience se révèle extrêmement riche, notamment grâce à Anne-Sophie Pic qui m'accorde sa pleine confiance et me permet de travailler en complète autonomie. La Drôme m'offre des produits de saison fabuleux, ce qui me permet de parfaire ma maîtrise des saveurs, du sucre, de l'équilibre. Le dessert de restaurant répond en effet à une demande bien différente de celle d'une gamme boutique. Le client vient de déguster un certain nombre de plats, il n'a à priori plus très faim. A nous donc professionnels de sublimer son repas par une ultime note de fraîcheur et de douceur, grâce à des saveurs équilibrées et des



La boutique d'Annecy

produits simplement édulcorés par leur sucre naturel. Cette démarche continue depuis à s'exprimer dans chacune de mes créations.

Naissance d'un compétiteur

Pendant ces dix années à Valence, Anne-Sophie Pic m'offre la possibilité d'utiliser ses cuisines pour m'exercer et préparer des concours. Evidemment, ces entraînements devaient s'organiser hors des périodes de travail dans le restaurant... Je vous laisse un peu imaginer mon emploi du temps, cumulant mon poste de chef pâtissier et ces longues heures de préparation ! Mais Gérard Gautheron avait su stimuler cet esprit de compétition, que j'avais certainement en moi depuis toujours. Très jeune, j'avais déjà pris part à quelques concours, sans aucune préparation ni aide extérieure. J'avais juste envie de me confronter à moi-même et d'évaluer mon niveau par rapport aux autres. Je ne suis pas parvenu alors à monter sur le podium, mais ces participations m'ont permis d'observer les autres candidats, ce qui m'a énormément apporté.

J'en reste encore un peu surpris aujourd'hui, mais je suis finalement sélectionné en 2005 pour participer à la Coupe du Monde. Ce championnat s'organise par équipe de trois, et je rencontre alors deux fabuleux professionnels : Frédéric Deville, ainsi que celui qui deviendra mon fidèle "frère d'armes", Christophe Michalak. En plus du dessert à l'assiette, je suis en charge de la réalisation de la pièce artistique en chocolat. Pour cette dernière, je choisis de représenter une déesse ai-

lée sur un nuage en chocolat. Le dessert à l'assiette met lui aussi le chocolat à l'honneur, avec une création alliant vanille, framboises, streusel cacao et ganache montée au chocolat. Cette victoire à la Coupe du Monde marquera ma carrière en m'offrant avant tout de merveilleuses rencontres professionnelles. Et surtout, elle représente alors à mes yeux l'entraînement parfait pour le concours MOF. Titre que j'obtiens 2 ans plus tard, en 2007.

Les choix de l'indépendance

En 2010, le restaurant d'Anne-Sophie Pic obtient sa 3^{ème} étoile, une immense reconnaissance et une joie partagée par toute l'équipe. C'est cette même année que l'envie de revenir à mes premières amours se fait trop fort. Avec ma femme, nous prenons la décision de quitter ce bel établissement pour nous installer et ouvrir notre propre boutique. Nous concentrons nos recherches en région Rhône-Alpes, conquis par la qualité de ses produits et de son cadre de vie. Grâce à un contact à l'ENSP d'Yssingaux, nous apprenons qu'une boutique va être cédée à Annecy. C'est le coup de cœur, c'est là que j'y développerai ma gamme de pâtisserie, de chocolaterie et de confiserie.

Précision et respect des saveurs

L'ouverture de cette boutique au cœur d'Annecy représente finalement pour moi le fruit de toutes mes rencontres et influences. Ma longue expérience en

Fingers chocolat



à la rencontre de... *Philippe* **RIGOLLOT**

restauration marquera à jamais mon travail et mes créations. Ainsi, la gamme que j'ai développée perpétue cet esprit de légèreté, cette rigueur dans l'équilibre des saveurs et des doses de sucre. Je pense que j'ai aujourd'hui encore dans l'idée d'offrir à mes clients cette ultime note sucrée, qui clôture un repas sans jamais l'alourdir. J'ai donc produit un gros travail sur la réduction du sucre, souhaitant que le produit final mette en valeur les saveurs naturelles des ingrédients de base. Cette démarche, je l'ai également mise en œuvre dans l'élaboration de la gamme chocolat, ce qui s'est avéré plus difficile du fait des contraintes de conservation. Nous avons donc beaucoup travaillé avec mes équipes, en particulier sur les ganaches, en jouant notamment sur des contrastes de textures. A l'ouverture de la boutique, j'ai eu la chance immense d'échanger avec le chocolatier Fabrice Gillotte, qui fut pour moi une précieuse source de conseils et de partages. Finalement, je définirai ma gamme actuelle comme une sorte de symbiose entre la légèreté de la restauration et la finesse des arts sucrés à la française. Je cherche à transmettre à mes clients des émotions au travers de goûts puissants, prononcés et justement équilibrés. Tout en restant dans des saveurs simples, pour ne jamais risquer d'égarer les papilles.

Satisfaire ses clients, sans concession

Les prix et les trophées inspirent bien évidemment une sincère satisfaction, et l'équipe a notamment été fière d'obtenir une Tablette d'Or au palmarès 2015 du Club des Croqueurs de Chocolat. Ces récompenses représentent une vraie reconnaissance du travail accompli. Mais s'il y a bien une chose qu'il ne faut jamais oublier, c'est que notre seule



fonction en tant qu'artisan reste de procurer du plaisir à nos clients. Je n'ai jamais cherché à ce qu'on parle de moi ; ce que je veux, c'est que mes créations fassent parler d'elles, par le simple plaisir qu'elles suscitent ! Garder intacte cette envie de satisfaire ses clients, de faire naître en eux de vraies émotions, c'est la clé pour entretenir ma passion au fil des années.

Si j'accorde une grande importance à l'esthétisme et à la finition, je ne défendrai jamais le visuel pour le visuel. Devant une vitrine, un client achète avant tout avec les yeux. Son premier acte d'achat va être initialement impulsé par le visuel, qui doit le mettre en appétit et séduire son imaginaire. Mais s'il revient, c'est uniquement parce que le goût lui aura plu. D'où l'importance d'offrir une précision gustative à la hauteur de la promesse esthétique. Et dans cette démarche, la France garde encore à mes yeux une longueur d'avance. De mon côté, je profite notamment des gros avantages que nous offre la ville d'Annecy, avec ses marchés et ses producteurs locaux. Pour le reste, la qualité des matières premières garantissant celle du produit final, nous utilisons notamment des noisettes du Piémont et des amandes d'Espagne.

A mon arrivée à Annecy, je savais qu'il allait falloir nous démarquer, car la concurrence locale était déjà bien implantée. Alors je me suis contenté de proposer ce qui me plaisait, tout simplement. Et depuis, nous avons la chance de compter bon nombre de fidèles, qui viennent profiter d'une parenthèse sucrée dans le calme du salon de thé. Nous sommes d'ailleurs étonnés de compter parmi eux de plus en plus de clients suisses, qui reviennent régulièrement goûter nos produits. Le fait d'être bien référencés dans les guides attire



Deux chefs chocolatiers, Quentin Bailly et Kevin Ollivier

une clientèle de passage toujours plus nombreuse et variée dans la boutique, participant à nourrir son esprit d'ouverture et de partage qui m'est cher.

La mission de transmission

Face à ce bel accueil de notre clientèle, j'ai rapidement dû faire certains choix. Ainsi, après avoir consacré beaucoup de temps aux concours ou autres missions de formation et de consulting, j'ai décidé de concentrer mon énergie sur nos clients et sur mes collaborateurs. Car je reste convaincu qu'une des clés de la réussite réside dans la capacité à faire les bons choix, aux bons moments. Et après m'être nourri du savoir-faire de mes maîtres, j'ai aujourd'hui pour priorité de transmettre à mon tour. Ma plus grande fierté finalement, c'est de savoir aujourd'hui déceler le potentiel d'un de mes collaborateurs, et prendre le temps de le soutenir, d'accompagner sa progression. S'il ressent le goût des concours, je l'y encourage et le forme à cette épreuve de longue haleine. C'est désormais mon nouveau challenge...

Au quotidien, dans le laboratoire

À mes débuts, je gérais seul la fabrication des chocolats. La demande progressant, il m'a rapidement fallu recruter un chef chocolatier. Après le départ de Quentin Bailly, désormais lui aussi Champion du Monde, c'est Kevin Ollivier qui gère désormais en toute autonomie le poste chocolaterie. Lauréat 2013 du Trophée Pascal Caffet, il possède un vrai talent, et j'aime échanger avec

lui autour de nouvelles idées de créations. Noël reste pour nous la plus grosse période en terme de volume, viennent ensuite les fêtes de Pâques. Celles-ci sont toujours les plus compliquées à gérer niveau logistique, avec beaucoup de moulages volumineux à produire et à stocker en très peu de temps. Au laboratoire, j'ai mis en place deux équipes, celle du matin qui travaille jusqu'à 13-14h, suivie par celle de l'après-midi qui embauche à partir de 11h. La majeure partie de mon temps se passe au laboratoire. Et entre la production journalière et l'accompagnement de mes salariés, les journées sont chargées, mais tellement riches !

Curiosité et partage

Je tiens à aménager quelques parenthèses dans l'année pour provoquer des échanges avec mes confrères. Ce partage est vital à l'entretien de la passion et de la créativité. J'ai notamment eu l'occasion de partir au Brésil pour créer les recettes d'une boutique, en Israël pour dispenser des cours dans une école, ou encore au Japon dans le cadre d'une formation au sein de l'école Valrhona. Chaque mois, je me rends également à Paris pour mettre en place la nouvelle carte des desserts des restaurants de Cyril Lignac.

En vérité, toutes les occasions sont bonnes pour nourrir mon inspiration.

Dès que nous le pouvons, Elodie et moi partons à la découverte des créations des autres artisans. Cette curiosité me paraît essentielle pour évoluer, se remettre en question, faire évoluer sa gamme, ou encore percevoir les évolutions des goûts de la clientèle. D'ailleurs, je suis heureux de constater qu'il existe depuis quelques années de plus en plus de partage entre professionnels, une ouverture vitale pour faire perdurer notre fabuleux savoir-faire. ■

Sa RECETTE

Guimauve CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- Sucre : 170g
- Sucre inverti : 137g
- Sorbitol : 14g
- Eau : 160g
- Glucose : 130g
- Sucre inverti : 110g
- Gélatine poudre 200 bloom : 25g
- Eau : 125g
- Couverture lactée 40% : 200g

PROCÉDÉ

- Cuire à 110°C le sucre, le glucose et le sorbitol avec les premières pesées de sucre inverti et d'eau.
- Verser sur la seconde pesée de sucre inverti avec la gélatine dans la cuve du batteur.
- Monter la guimauve, puis incorporer le chocolat fondu à 40°C.
- Couler en cadre sur une feuille silpat légèrement graissée.
- Lisser et recouvrir avec une seconde feuille silpat, elle aussi légèrement graissée.
- Laisser prendre pendant 12 heures.
- Retirer la première feuille silpat, saupoudrer d'un mélange de sucre glace, fécule et cacao poudre (500/250/250).
- Retourner, retirer la deuxième feuille silpat, et saupoudrer du mélange.
- Détailler à la guitare puis rouler la guimauve dans le mélange.
- Tamiser les guimauves, puis les laisser sécher sur grille pendant 24 heures.

à la rencontre de... *Philippe* **RIGOLLOT**

LA PASSION DE LA FAMILLE

La plus belle clé de mon succès ? Sans nul doute avoir toujours eu à mes côtés une femme exceptionnelle. Elle aussi du métier, elle a toujours parfaitement compris ce que je vivais au quotidien, notamment le rythme effréné que je lui imposais pendant la longue préparation des concours. Elodie a alors été un soutien sans faille, une énergie vitale pour garder force et moral. Elle a compris mon stress, mes ambitions, mes jours et mes nuits passés à travailler. Il n'est pas rare que de grands professionnels "craquent" pendant ces épreuves, et l'entourage familial endosse alors un rôle souvent crucial. Aujourd'hui, entouré de nos deux enfants, nous avons tous deux à cœur de préserver cet équilibre familial. Et lorsque je quitte le laboratoire, ma priorité est de me consacrer pleinement à ma famille. Nos fils ont dû hériter de mon goût pour le sport. Mais eux, c'est le foot ! Alors je joue avec eux, le plus souvent possible. Nos vacances se partagent généralement entre voyages gastronomiques et séjours au ski, toujours en famille.



EN QUELQUES CHIFFRES

14 salariés, dont 3 en boutique.

1 point de vente : la boutique annécienne. Chiffre d'affaires en augmentation, en particulier depuis la rénovation de la boutique en 2013.

25% du chiffre d'affaires réalisés par le chocolat.



Philippe et Elodie Rigollet

En quelques dates

- 1989 : Obtient son CAP Pâtissier-Chocolatier.
- 1991 : Obtient son Brevet de Maîtrise.
- 1998 : Responsable de la production pour la Coupe du Monde de Football (Maison Lenôtre).
- 1999 : Participe en tant que Chef Pâtissier à l'obtention de la 2^{de} étoile du Pré Catalan.
- 2005 : Devient Champion du Monde de Pâtisserie.
- 2007 : Participe en tant que Chef Pâtissier à l'obtention de la 3^{eme} étoile du restaurant d'Anne-Sophie Pic.
- 2007 : Obtient le titre de MOF.
- 2010 : Ouvre avec sa femme Elodie une boutique de pâtisserie-chocolaterie à Annecy.



LES ACCORDS CHOCOLAT

Ma rencontre avec le chocolat s'est faite lorsque je travaillais dans la restauration. C'est aux côtés d'Anne-Sophie Pic que j'ai découvert toute la richesse de ses saveurs. Au restaurant, nous utilisons la gamme Valrhona, et mes papilles se sont donc exercées avec leurs chocolats. De plus, cette entreprise régionale m'a ouvert ses portes, et j'ai gardé une affinité naturelle avec leurs produits. Et comme je fonctionne énormément à l'affectif, y compris dans le travail, je leur suis resté fidèle à l'ouverture de ma boutique. C'est pendant la préparation des Championnats du Monde que j'ai eu l'occasion de découvrir le produit chocolat dans toute son exigence, en me confrontant à la précision de son travail et à son extrême technicité. Aujourd'hui, un de mes best-sellers à la boutique est l'entremets tout chocolat, qui joue sur les textures et les différentes saveurs chocolatées. Dans la gamme de bonbons chocolats, les billes garnies d'un caramel au beurre salé sont peu à peu devenues une spécialité appréciée et demandée par nos clients. Dans l'année, je ne propose généralement pas de thématiques particulières. Je préfère satisfaire les clients avec leurs produits préférés, en m'offrant la liberté d'apporter quelques variations en fonction des saisons, des produits, des découvertes.



PAROLE DE PRO... MESSAGE AUX JEUNES PASSIONNÉ(E)S

La toute première chose qui me semble essentielle, c'est de ne jamais chercher à brûler les étapes. La connaissance des bases est indispensable pour progresser. Lorsque les appuis théoriques sont stables, alors seulement on peut commencer à se faire plaisir. Cette maîtrise est selon moi cruciale sur le long terme pour nourrir la passion et la garder intacte. Et dans nos métiers, la passion seule permet d'oublier les difficultés. Ensuite, face à l'attrait que peuvent représenter les concours et les récompenses, j'ai pour habitude de dire que celles-ci doivent rester la cerise sur le gâteau. L'essentiel, c'est le plaisir qu'on offre aux clients. C'est là notre mission, c'est notre métier.

8 questions à Philippe Rigollet

Un rituel gourmand au quotidien ?

Picorer des pistoles de chocolat, en particulier de chocolat au lait.

Une saveur chocolatée qui lui ressemble ?

Une ganache noire infusion menthe.

Une définition du bon goût ?

Le juste équilibre.

Et au contraire, une faute de goût ?

Le "trop".

Une source d'inspiration ?

Ce que proposent les confrères, au travers de découvertes et dégustations un peu partout en France et dans le monde.

Une idée du luxe ?

Un plus grand laboratoire !

Une devise culinaire ?

Travailler les bons produits pour obtenir un bon produit.

Une prochaine envie ?

Un dîner chez Michel Bras, pour la qualité exceptionnelle du personnage et de sa cuisine.