



Par Juliette Sabatier

ENTRE LA ROUTINE DE LA PÂTISSERIE CLASSIQUE ET LA LIBERTÉ CRÉATIVE OUVERTE PAR LE CHOCOLAT, FABIENNE POIX-DAUDE A CHOISI. LE CACAO LUI A OUVERT LES PORTES DU BONHEUR, TOUT "SIMPLEMENT"... LA RENOMMÉE DE LA PETITE BOUTIQUE, CRÉÉE IL Y A 16 ANS À PONTARLIER, S'EST RÉPANDUE ALENTOUR COMME UN DOUX FUMET DE BEURRE DE CACAO, JUSQU'À ÊTRE CONSACRÉE AU PLAN NATIONAL PAR L'AWARD DE LA CHOCOLATIÈRE ET LA TABLETTE D'OR. DES RÉCOMPENSES QUI SONNENT COMME UN POINT DE DÉPART, À L'HEURE OÙ LA 2^E GÉNÉRATION ARRIVE !

SIMPLEMENT CHOCOLAT
Fabienne et Laura
POIX-DAUDE

10

AFFAIRE DE *femmes*

PREMIÈRE CHOCOLATERIE DE CE TYPE INSTALLÉE À PONTARLIER, Simplement Chocolat s'est construite autour de la simplicité des produits, sans ajout, arôme, extrait ou conservateur. Une sorte d'évidence pour Fabienne Poix-Daude qui a grandi dans une famille d'agriculteurs et a connu enfant les joies de la cueillette et du potager. Titulaire d'un CAP d'employée technique de collectivités, c'est la rencontre avec son époux, pâtissier de métier, puis la reprise de la boulangerie-pâtisserie familiale avec son beau-frère et sa belle-sœur, qui lui ont mis les mains dans la farine et le sucre. « *Mon mari m'a appris énormément de choses, mais c'est dans le chocolat que je me suis vraiment éclatée*, raconte la chocolatière, qui s'est forgé son propre apprentissage par essais et erreurs, en s'appuyant sur des livres et des stages. *Mon mari me regardait parfois en faisant les gros yeux, parce que je ne procédais pas comme quelqu'un qui a passé ses diplômes... Mais j'étais créative et j'ai persévéré !* » Une quinzaine d'années de pratique ont précédé l'ouverture de la boutique : parfois, l'expérience vaut bien un titre académique !

INNOVER SANS CHOQUER

Depuis 2002, Fabienne Poix-Daude a su composer entre son esprit fourmillant d'idées nouvelles et les attentes d'une clientèle peu habituée aux innovations culinaires. « *Au début, j'étais un peu frustrée, j'avais envie de changer les goûts de mes clients, friands de pralinés... On n'est pas loin de la Suisse ! J'ai commencé tout doucement à mettre en avant le chocolat noir, les ganaches... Un peu d'audace, sans être excentrique. Maintenant, les gens me demandent quelles sont les nouveautés !* » Il faut dire qu'en matière de créativité, la chocolatière n'a pas été en reste ces dix dernières années. Écoutant le slogan "5 fruits et légumes par jour", elle a eu l'idée de ganaches aux légumes, variant au fil des saisons : orange-carotte-cannelle, poivre-framboise, petits pois-céleri entre autres, qu'elle recommande en apéritif avec un verre de vin blanc. En une autre occasion, accueillant pour une visite un groupe de jeunes agriculteurs en formation, Fabienne Poix-Daude leur a concocté une ganache au foin... Qu'ils ont mis du temps à identifier ! Les bonbons de chocolat sont devenus les produits-phares de la boutique, une trentaine compose la gamme, plus quelques classiques saisonniers : cassis, framboise, caramel au sel de Guérande, poivre muscade, menthe fraîche du jardin... Les ganaches fruitées font d'ailleurs partie des préférées de la clientèle locale. A leurs côtés, on trouve des guimauves, bouchées, macarons mais aussi des "sèches comtoises", biscuits mis au goût du jour par Fabienne à partir d'une recette de sa grand-mère : « *elle faisait une pâte toute simple avec de la farine et du lait de la ferme, du beurre et de la crème, qu'elle étalait ensuite très finement, badigeonnait de beurre et saupoudrait de sucre avant de la passer dans le fourneau... On dégustait ce dessert de fête doré-caramélisé* ».

MAIN DANS LA MAIN

Cette anecdote fait tout son sens dans le projet Simplement chocolat, qui est aussi une histoire de famille. « *En Troisième, je loupais le bus scolaire pour rester travailler avec ma mère, elle n'a su que bien*



De gauche à droite
Fabienne, Gaëlle,
Laura et Carinne



plus tard que je le faisais exprès, se souvient en souriant Laura, la fille de Fabienne. *L'année suivante, je suis entrée en CAP pâtissier puis j'ai fait un CAP chocolatier et je suis en BTM, j'ai validé la pratique.* » La jeune femme, 23 ans bientôt, prend de plus en plus sa place dans le labo. L'entreprise est ainsi de plus en plus féminine et familiale. Depuis 4 ans, Carinne, la nièce de Fabienne a pris en main la partie boutique et développement. Le trio est épaulé par une vendeuse, Gaëlle, et une apprentie, Emilie, à la fabrication. « *On me dit : « Mais il n'y a que des filles ! » Ce n'est pas une décision que j'ai prise, ça s'est fait comme ça !* », précise Fabienne. Consciente qu'il n'est pas toujours facile pour une femme de s'imposer dans un métier qui reste majoritairement masculin, elle pousse sa fille à passer ses diplômes, pour asseoir ses compétences et sa crédibilité. Mère et fille se partagent désormais la tâche. Laura développe ses talents et réalise des pièces en chocolat, domaine dans lequel Fabienne avoue volontiers son manque de patience. Elles s'entendent pour faire des essais de nouvelles saveurs et les multiplier jusqu'à obtenir un résultat qui leur convienne à toutes les deux.

FÉE VERTE

Fidèle à sa ligne de conduite, Fabienne Poix-Daude, quelles que soient ses envies, reste à l'écoute de la clientèle. « *Les alcools ne font pas partie de mes produits préférés, mais comme nous sommes dans la capitale de l'Absinthe, je ne pouvais pas passer à côté : les gens qui visitent la région demandent toujours à goûter des spécialités... Je suis fière de la ganache amande à l'absinthe que j'ai créée* (bicouche ganache amande et ganache lactée Tanariva 36 %, Absinthe blanche fruitée, ndlr), *elle n'est pas représentative de mes goûts personnels, mais elle plaît !* » Elle fait même partie des bonbons que le pointilleux jury du Club des croqueurs de chocolat a dégusté et qui l'ont conduit à attribuer l'Award de la chocolatière 2017 à Simplement Chocolat ! Laura, de son côté, s'est essayée à la création d'un mini-macaron à partir d'une absinthe rose, à l'hibiscus. Les deux femmes ne prennent pas l'arrivée de cette

récompense comme une consécration, mais comme le début d'une transmission. La boutique vient d'être rafraîchie, les plans d'agrandissement du laboratoire sont sur la table, une refonte du site internet est prévue... Les cinq dames de Simplement Chocolat ont les atouts en mains pour continuer à faire grandir la maison familiale. ■

« **PENDANT DES ANNÉES, JE ME SUIS DÉBROUILLÉE SEULE, EN CHERCHANT À PROPOSER DES CHOSES NOUVELLES SANS TROP SORTIR DES SENTIERS BATTUS. AUJOURD'HUI, JE SUIS FIÈRE DE CE QUE J'AI ACCOMPLI ET DE NOTRE TRAVAIL, D'ÉQUIPE !** »

Fabienne Poix-Daude





Award deS chocolatières

Fabienne et Laura sont allées ensemble au Salon du chocolat à Paris pour recevoir cette belle distinction, symbole de leur travail commun, mais aussi d'un futur passage de relais entre la maman-chef d'entreprise et sa fille. « On m'avait dit que les Awards faisaient venir du monde, je n'y croyais pas vraiment, mais ça a bien été le cas ! On a eu plus de clients, plus de visites sur le site, des gens qui passaient dans le coin ont fait un détour pour venir nous voir... »



• Cette petite boîte carrée est l'une des signatures de Simplement Chocolat : le Tournitrobon est un assortiment surprise des spécialités de la maison, « un peu de tout pour faire plaisir ». Ce packaging ludique figure dans le top des ventes en boutique et sur les salons.



QUESTIONS DE GOÛT DE Fabienne

Avez-vous un souvenir de chocolat intense ?

C'est un souvenir d'enfance : les caramels Lutti emballés dans un papier bleu et blanc. C'était notre petite confiserie du dimanche après le catéchisme !

Une saveur qui vous correspond ?

J'adore les fruits rouges et en particulier le cassis. Il me ressemble avec quelque chose de doux, d'onctueux mais avec du caractère !

Quel est le chocolat qui vous ressemble le plus ?

J'aime bien la ganache noire Kalapaïa pur Papouasie-Nouvelle Guinée. En plus, on lui met un joli décor de toutes les couleurs dessus : souvent les gens le veulent sans même savoir le goût qu'il a !

Avez-vous une habitude gourmande ?

La glace ! Au caramel par exemple, avec de la sauce, du chocolat chaud, de la meringue : il faut que ce soit gourmand, chaleureux. Quand j'en prends une en dessert, je veux une belle coupe !

Quelle est votre définition du bon goût ?

C'est avant tout l'équilibre. Ce n'est pas toujours facile d'avoir le palais mais je m'y retrouve bien dans les saveurs.

Et du mauvais goût ?

Les parfums trop forts. Je n'aime pas les arômes trop durs, trop frontaux, le côté trop floral m'étourdit.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

J'aimerais passer du temps avec de grands professionnels pour discuter de tout, de rien, écouter leurs conseils. Une journée pour échanger avec Pierre Hermé par exemple !

Votre prochaine folie ?

Je cherche à créer pour cet été un mendiante fruité, tant dans le goût que dans la couleur...



La petite boutique d'à peine 60 m² est classée monument historique et possède un très beau plafond. Après les travaux de rénovations réalisés il y a quelques mois (le rose bonbon a fait place), Fabienne et Laura Poix-Daude ont vu arriver des Pontissaliens étonnés, découvrant la boutique... Alors qu'elle est là depuis 16 ans ! Cette remise au goût du jour du magasin et des étiquettes a réveillé la clientèle locale.

TRACÉ DE ROUTE

1989 : Fabienne Poix-Daude épouse un pâtissier (et son métier !)

2002 : Ouverture de Simplement Chocolat

2011 : Fait son entrée dans le Guide des Croqueurs de Chocolat - Laura commence à travailler dans l'entreprise familiale

2014 : Obtient la Tablette d'argent

2017 : Award de la meilleure chocolatière et Tablette d'or

Simplement Chocolat

79 rue de la République
25300 Pontarlier
03 81 46 35 27

www.simplementchocolat.fr



QUESTIONS DE GOÛT DE Laura

Avez-vous un souvenir de chocolat intense ?

Mamie Thérèse me donnait, quand j'allais la voir enfant, un petit bonbon de caramel suisse...

Une saveur qui vous correspond ?

J'ai toujours adoré le Caramelia de Valrhona, l'alliance du caramel et du chocolat lait.

Quel est le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Notre ganache citron... Elle pète en bouche, réveille

les papilles et la mousse lactée l'adoucit.

Avez-vous une habitude gourmande ?

Le mœlleux au chocolat avec de la crème anglaise, c'est mon péché mignon, ma "petite soupe" de vanille !

Quelle est votre définition du bon goût ?

Il faut que l'on reconnaisse le produit, sans que ce soit trop fort, et que la texture ne soit ni trop dure, ni trop molle, vraiment juste.

Et du mauvais goût ?

Comme ma mère, je n'aime pas les parfums forts : quand ce n'est pas équilibré, une ganache lavande par exemple a le goût du savon !

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Un labo entièrement équipé en neuf avec tout le matériel moderne, une belle turbine à glace...

Votre prochaine folie ?

Peut-être un nouveau macaron à l'absinthe blanche, en référence au bonbon...

INSPIRATIONS AU NATUREL

Pour s'aérer la tête, les deux chocolatières aiment aller marcher dans la nature. Fabienne Poix-Daude et son mari pratiquent la randonnée en moyenne montagne. Amatrice de cueillette, elle confectionne aussi ses confitures, pour le plaisir : sureau, framboise, cassis, groseille... Elle bouquine également des livres de recettes et n'hésite pas à faire un saut chez d'autres professionnels pour goûter leurs créations. Ses modèles : Frédéric Bau (« mon premier stage chez Valrhona ! »), Pierre Hermé pour la pâtisserie, Fabrice Gillotte pour le chocolat et Alain Chartier pour les glaces.

La recette

GANACHE CASSIS NOIR

DE BOURGOGNE

GANACHE CASSIS

• Pulpe de cassis	360 gr
• Jivara Lactée 40%	720 gr
• Sucre inversi	90 gr
• Beurre sec 84%	120 gr

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la pulpe de cassis et le sucre inversi.
- ▶ Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat de couverture Jivara préalablement fondu.
- ▶ Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
- ▶ Dès que la ganache est à 35°/40° environ, ajouter le beurre en dés.
- ▶ Afin de ne pas déstabiliser l'émulsion, cadrer la ganache dès le mélange terminé à une température entre 30° et 35° avant la cristallisation.
- ▶ Réserver la ganache à 16°/18° pour la phase de cristallisation pendant 48 h.
- ▶ Détailler à la forme désirée.
- ▶ Enrober de couverture noire.
- ▶ La couverture noire peut être décorée de cristaux d'arômes de cassis.



*Simplyment
Chocolat*