



à la rencontre  
de...

*« Je ne viens jamais au travail, je fais chaque jour ce que j'aime. »* Une phrase qui pourrait à elle seule résumer l'artisan parisien. Simplicité, générosité et sentiments. Mais ce serait oublier un peu trop vite la grâce et le génie qui s'invitent eux aussi chaque jour dans l'atelier. La magie opère...

CHEF

*Jacques*  
**GENIN**

Par Audrey Doret

# L'Autodidacte

## Génie

### DES SAVEURS

#### Les premières nourritures de l'esprit

De mon enfance dans les Vosges, je garde de nombreux souvenirs sensoriels aujourd'hui encore très vivaces. Une éducation à la dure, l'accès défendu aux bonnes choses, ont finalement, je crois, fait naître en moi un puissant pouvoir d'imagination. Devant la vitrine des pâtisseries dont je ne pouvais franchir la porte, je me plaisais à composer dans mon esprit toutes les sensations gustatives que devaient offrir ces gourmandises interdites. Je m'en appropriais par l'imaginaire les textures, l'équilibre, chacune des saveurs. Un jour ou l'autre, je savais que je leur donnerai vie... A cette période, mes rêves me projetaient vers trois métiers. Celui de pâtissier bien-sûr, pour exprimer enfin toute cette palette de goûts que j'avais en moi. La recherche génétique me fascinait également, car elle me semblait

pouvoir offrir à l'Homme la liberté et l'incroyable faculté d'embellir le monde et son existence. Une fois devenu chercheur, peut-être pourrais-je ainsi recréer les parents idéaux, ceux dont je rêvais. Rapidement balayée car considérée comme une occupation de fille, mon envie de devenir danseur était quant à elle motivée par une profonde attirance de la scène, du partage avec l'autre. Alors finalement, avec mon métier de chocolatier, j'ai parfois la sensation d'avoir trouvé un équilibre plutôt honnête entre ces trois rêves d'enfance...

#### Les premiers pas de chef

Sauf qu'à l'âge de 12 ans, il a bien fallu remettre les rêveries à plus tard et commencer à gagner ma vie. Le secteur recrutait en masse à l'époque, alors je suis entré dans les abattoirs, sans trop me poser de questions. Mon caractère tête brûlée a certainement agi en ma

faveur, en m'aidant à ignorer allègrement toutes les barrières. Je suis ainsi passé des abattoirs aux restaurants, jusqu'à devenir chef de cuisine en 1988. Autodidacte, je fonçais, progressais, ne m'imposant aucune limite. J'aimais les beaux produits, j'aimais cette liberté d'exprimer enfin tout ce que j'avais précieusement gardé dans mes tripes pendant des années, et j'aimais partager ces émotions avec les gens. J'ai d'ailleurs rencontré des êtres formidables, des professionnels passionnés, avec qui j'ai su préserver des relations de complicité et de partage. J'ai alors notamment croisé la route de Monsieur Maurice Bernachon, qui m'invite à visiter sa chocolaterie lyonnaise. L'émerveillement opère, le chocolat s'impose dans mon esprit, avec toutes ses promesses et sa noblesse. Je continuais (et continuerai toujours !) à admirer les infinies possibilités offertes par le travail des produits frais dans la restauration. Mais à ce moment, j'ai l'envie de me confronter à un nouveau défi. La Maison du Chocolat m'ouvre ses portes, me confiant en 1992 la mission de mettre en place sa carte de pâtisserie. J'y reste trois années, pendant lesquelles j'ai notamment l'occasion de concevoir la toute première robe pour le Salon du Chocolat de Paris. Mais justement parce que mes fonctions de Chef Pâtissier ne me permettaient pas de me lancer pleinement dans la découverte du produit chocolat, j'ai finalement décidé de quitter l'entreprise, et de créer la mienne.

#### Le chocolat des plus belles adresses

Les débuts sont semés d'embûches, évidemment. Mais ils sont tout au-

tant gorgés de défis, de fougue et de persévérance. Je m'installe dans un petit atelier du 15<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, continuant à apprendre seul, m'offrant enfin le luxe de donner vie à toutes les merveilles que je contempiais enfant. Depuis cette époque, les saveurs étaient là, en moi, précises. Je n'avais plus qu'à apprendre à dompter la matière, à perfectionner ma maîtrise du produit, pour les exprimer au travers de mes propres créations. Et c'est avec ces premiers essais que je suis allé frapper aux portes des hôtels et palaces parisiens. Alors bien-sûr, j'ai essuyé des critiques, des "giffles". Mais mon obstination à faire toujours mieux, toujours meilleur, a rapidement fini par payer, et ma petite entreprise par devenir le fournisseur officiel des plus belles adresses de la capitale. Sans jamais "signer" mes produits, je fournissais également quelques artisans, qui les revendaient ensuite à leurs clients. A cette époque, j'ai foncé tête la première. Et j'ai été confronté aux dures réalités d'un chef d'entreprise, à commencer par les écueils du recrutement. A mes yeux, il est essentiel de s'entourer de collaborateurs partageant une même vision. Nous avons tous notre sensibilité, notre singularité, c'est là toute notre force. Mais pour la sublimer, je ne conçois de créer et de travailler qu'en équipe, dans une harmonie et un partage au quotidien.

#### L'ouverture au grand public

Fort de ces reconnaissances, je tombe un peu par hasard sur une boutique rue de Turenne. C'était décidé, j'allais y installer ma chocolaterie. Celle-ci ouvre ses portes au public en 2009, accueillant sur plus de 400 m<sup>2</sup> un espace salon de thé, une espace vente, et les ateliers aménagés au premier étage. Aujourd'hui, je suis comblé de pouvoir proposer mes produits à mes clients. L'un de mes bonheurs du quotidien, lorsque je sors des ateliers, est de contempler ce lieu vivant que nous avons su créer. A toute heure, en toute saison, il y a du monde, de la vie, des échanges. Qu'il soit habitué ou de passage, chaque client est accueilli simplement, avec une dégustation et un sourire. Rien de pire à mes yeux que les barrières, et j'aime vivre cette boutique comme un espace de partages et d'émotions. Parallèlement, mon équipe



et moi-même continuons à réserver une large partie des créations à nos clients historiques, palaces et grands tables. Face à ces évolutions, le plaisir est finalement resté intact. C'est aux côtés de mes fidèles collaborateurs que je me plais encore chaque matin à venir travailler à l'atelier. Tant que je resterai chocolatier, je n'imagine pas une seule seconde m'éloigner de mon équipe, ni surtout perdre le contact avec mes produits.

#### Un métier, fondeur en chocolat

Je distingue deux savoir-faire différents. D'une part, celui du Maître Chocolatier, le torréfacteur qui fabrique le chocolat à partir de la fève. Le mien consiste à transformer ce chocolat en bonbons et autres créations, et donc à le sublimer en lui associant des ingrédients, en l'enrichissant de textures, de contrastes, d'émotions. Bien-sûr que je rêverais de maîtriser la fabrication du chocolat, de travailler la fève. Mais chacun son métier... Ainsi, lorsque j'ai eu en tête un chocolat de couverture à la typicité bien précise, j'ai fait appel à un maître chocolatier pour qu'il me crée un chocolat sur mesure, ajustant avec lui et exactitude les notes que je désirais (acidité, fruité...). Dans nos métiers, les bases restent finalement immuables. La réalisation d'un praliné, la recette d'une ganache, toutes sont issues d'un même et long héritage. Nous ne créons pas, nous imaginons plutôt des variations, au gré des inspirations, des envies, des saisons. Personnellement, j'ai toujours

refusé de proposer des collections, car j'aime rester libre de mes envies et idées. Je vois un produit, j'en imagine les saveurs, les associations possibles, le produit final. La découverte d'une fleur, la dégustation d'un fruit, d'un légume, tout peut être prétexte à imaginer de nouveaux accords, chaque jour et toute l'année.

#### L'amour du produit

Le choix de travailler au plus frais s'est imposé à moi. Par respect des produits que nous transformons, qui sont des matières vivantes, et évoluent donc dans le temps. Ainsi, chocolats et confiseries sont proposés au client accompagnés d'une date conseillée de consommation très proche, car j'estime qu'au-delà la qualité n'est plus optimale. C'est d'ailleurs pour ces raisons que j'ai décidé de ne plus proposer de pâtisseries fraîches en continu dans la boutique. Au vu des quantités, il m'aurait fallu recourir à la congélation. Et pour le produit, pour ses saveurs, pour le client qui le déguste, c'était tout simplement impensable. Finalement, j'ai toujours assimilé la relation au produit à celle qui se crée entre les gens. L'amour est le même, les émotions aussi. C'est pour cela que je n'aime pas nous voir comme des passionnés ; cela induirait une dépendance, une aliénation. Or c'est un métier dans lequel il est indispensable de rester libre. Dans l'atelier, tout est encore fait à la main, j'aime l'idée de préserver et de transmettre ce savoir-faire d'artisan. Le contact avec le produit est primordial, il ne faut surtout pas s'en détacher, jamais. Je pousse sans cesse mes collaborateurs à goûter, à vérifier l'équilibre des saveurs, des textures, à chaque cuisson. Et puis bien-sûr, je sélectionne au amont les meilleurs ingrédients de base. D'ailleurs, mon unique regret, s'il en est un, serait finalement de travailler des produits qui par leur qualité, leur noblesse et leur rareté, restent très coûteux. Nos chocolats sont donc d'une certaine manière inévitablement élitistes. A ma manière, j'essaie de les faire découvrir au plus grand nombre.

#### La vie dans l'atelier

Mes collaborateurs et moi-même travaillons sur une amplitude horaire de 8h à 21h. Cette organisation permet



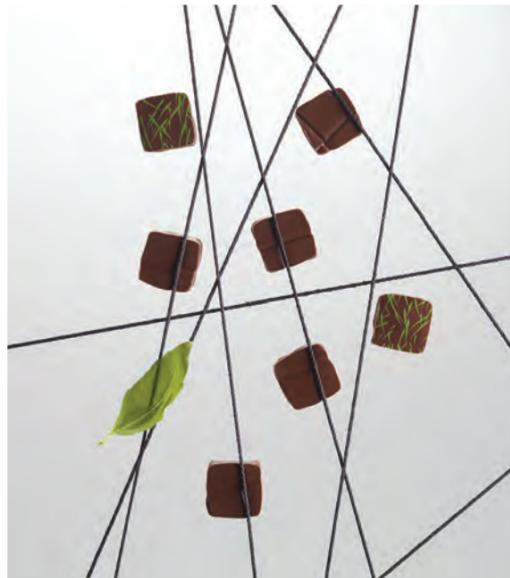
à la rencontre  
de... *Jacques*  
**GENIN**

de travailler au plus frais, de garantir une fluidité optimale dans la production. Les gens qui m'entourent sont issus d'univers et de parcours très divers. Je ne recrute pas un diplôme, je recrute une personne, une motivation, une sensibilité. Lorsque je rencontre un jeune qui souhaite s'orienter vers la pâtisserie-chocolaterie, je l'interroge d'abord sur ses envies profondes. Il n'y a rien de plus terrible que de choisir ce métier pour de mauvaises raisons : la pression familiale, l'image médiatique, le prestige... Cette cohésion professionnelle m'est aujourd'hui devenue indispensable, je n'envisage pas de renoncer à ces partages qui nourrissent aujourd'hui mon quotidien à l'atelier. Ici comme ailleurs, la richesse et la vérité des relations humaines sont essentielles à ma vie, et j'ai toujours fait en sorte de m'entourer de belles personnes. A commencer par ma fidèle seconde, Sophie Vidal. Toujours incroyablement pétillante et volontaire, elle a d'autant

plus de mérite qu'il n'est pas tous les jours facile pour une femme de s'imposer aux commandes d'un atelier ! Elle est tout simplement formidable, et elle ira loin.

### Le bonheur au quotidien, les projets pour l'avenir

Je suis désormais simplement heureux de ce que j'ai. Mais cela ne m'empêche pas d'avancer ni surtout de me renouveler ! L'essentiel est de ne jamais avoir le moindre regret. J'ai eu cette envie d'ouvrir une seconde boutique, en octobre, rue de Varenne. Mais les idées continuent à fourmiller du côté de la rue de Turenne... Je songe notamment à y développer le dessert à l'assiette, afin de retrouver ces émotions de l'instantané, de l'éphémère. Finalement, si je suis là aujourd'hui, c'est tout simplement parce que je suis toujours resté fidèle à moi-même. J'ai conservé intactes ma sensibilité, mon intransigeance et ma soif d'avancer. Et quoi qu'il en soit, je continuerai à mettre mes tripes dans tout ce que je ferai. ■



# Sa RECETTE

## Ganache menthe FRAICHE



### INGREDIENTS

- 300g Crème fraîche liquide
- 200g Chocolat Manjari
- 125g Chocolat Caraïbe
- 32,5g Feuilles de menthe
- 125g Chocolat Extra bitter

### PROCEDE

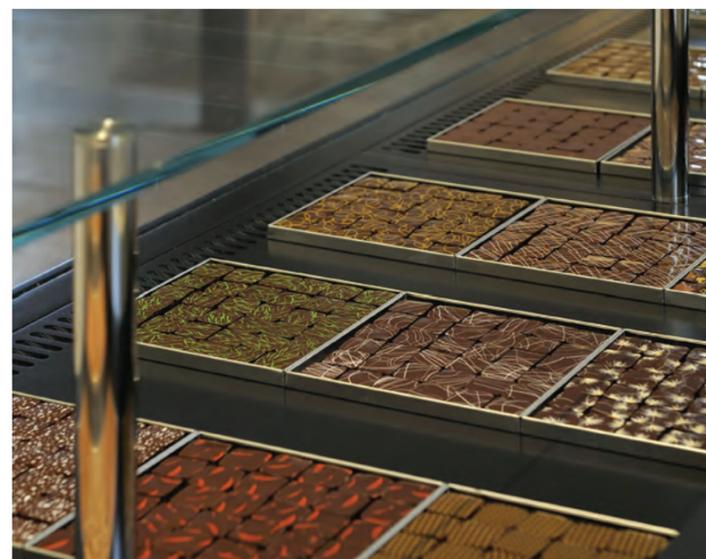
- Faire bouillir la crème, ajouter les feuilles de menthe, et laisser infuser 10 min.
- Faire bouillir la crème une seconde fois, puis chinoiser et verser sur les chocolats Manjari et Caraïbe.
- Monter la ganache, puis la couler dans un cadre (1.5 cm).
- Laisser reposer une nuit.
- Chablonner de chaque côté de la ganache, puis détailler en carrés.
- Enrober de chocolat noir.

### SPECIALITES MAISON

**Bonbon menthe amante** : ganache chocolat noir, feuilles de menthe infusées.

**Caramel mangue-passion** : mais aussi framboises, pistaches de Sicile... Souvent cités comme étant les meilleurs caramels de la capitale.

**Tarte au citron** : si Jacques Genin est notamment réputé pour avoir retravaillé jusqu'à la perfection la pâtisserie traditionnelle française, sa tarte citron en est peut-être la plus fameuse illustration.



### REGARD DE PRO

Comme beaucoup, je ne cache pas mon inquiétude quant à l'avenir du chocolat artisanal de qualité. Dans les pays producteurs, la tentation est forte de privilégier le cacao hyper-productif au détriment des plantations et fèves de qualité. Ces dernières risquent par conséquent de devenir de plus en plus rares, donc de plus en plus chères. Alors non, les industriels ne connaîtront pas de pénurie, c'est certain. Par contre, la situation s'annonce plus compliquée pour les artisans souhaitant proposer des produits de qualité au prix le plus juste.

En tant qu'artisan, ma seconde inquiétude se porte sur la transmission de notre savoir-faire. D'une part, l'apparition récente de machines "à tout faire" tend à supplanter le travail manuel et à priver le professionnel du contact direct avec ses produits. Alors forcément, je m'interroge sur la préservation du savoir-faire artisanal. D'autre part, et à la différence peut-être des métiers de la restauration, la chocolaterie française reste aujourd'hui encore un milieu relativement cloisonné. Par peur j'imagine de perdre leur savoir-faire, qu'il leur échappe, de nombreux artisans ont encore beaucoup de mal à le partager, et donc à le transmettre aux générations futures. On aimerait tous laisser une empreinte vivante et durable de notre passage sur Terre. Malheureusement, contrairement aux artistes, l'artisan est souvent rapidement oublié. Et c'est justement pour cela qu'il est vital pour notre métier de partager ce que nous savons faire...

### ON EN PARLE...

- 2014 : "Fève d'Or" pour le praliné au lait et la ganache noire, reconnaissances décernées par le Club CACAO (Club des Amateurs de Chocolats Artisanaux d'Origine) à l'issue de dégustations à l'aveugle.
- 2011 : Reconnu "Talent de l'invention" à l'occasion des prix "Talents du luxe et de la création", qui célèbrent le savoir-faire et l'excellence des créateurs et managers de la filière.
- 2010 : Prix Pudlowski du Chocolatier de l'année, et Award du Chocolat décerné à l'occasion du Salon du Chocolat.
- 2005 : Cité "meilleur chocolatier du monde" par le critique Mort Rosenblum.



### Tracé de route

1959 : Naissance dans les Vosges

1988-1991 : Restaurateur et Chef cuisinier

1992-1996 : Chef Pâtissier de la Maison du Chocolat

1996 : Fondateur de la Maison Jacques Genin

2008 : Ouverture de la boutique au grand public (rue de Turenne)

2010 : Export vers le Japon

Octobre 2014 : Ouverture de la seconde boutique (rue de Varenne)

### Questions de goût...

#### Un souvenir gustatif ?

L'association d'un Chateau Yquem avec un roquefort. L'alliance de ces deux pourritures nobles est sublime.

#### Une saveur qui vous ressemble ?

Le praliné, certainement. Pour sa rondeur, sa générosité, sa puissance.

#### Un rituel gourmand ?

Goûter mes produits, toujours, à longueur de journée. Je dois manger pas moins de 600g de chocolat par jour !

#### Une définition du bon goût ?

L'humilité et la simplicité. Savoir rester vrai, à sa place, toujours fidèle à soi-même.

#### Et à l'inverse, une faute d'accord ?

A mon sens, associer le vin et le chocolat.

### EN QUELQUES MOTS...

• **Indépendance** : électron libre de la profession, Jacques Genin tient à se préserver des tendances, de l'esprit de clan, de réseau et d'appartenance.

• **Amour de la vie** : le chocolatier est aujourd'hui un homme accompli et heureux. Après avoir rêvé les saveurs, il peut désormais s'offrir les plus belles tables. Ses grands moments se partagent autour d'une assiette et d'un bon vin, aux côtés de belles personnes. L'instant dégustation parfait ? Un cognac accompagné d'un praliné noisettes, ou le mariage d'un whisky à un bonbon chocolat orange et safran.

• **Amour de l'art** : artisan par métier, Jacques Genin est également profondément attaché à la danse, au cinéma, à la lecture. Tout semble prétexte à la contemplation et à l'enrichissement. Si la créativité esthétique de ses oeufs de Pâques n'est plus à prouver, il entreprend régulièrement d'autres collaborations avec des artistes. Dernier projet en préparation, une BD conçue par un dessinateur qui avait réalisé chez lui un stage en chocolaterie...

• **Nature et simplicité** : le chocolatier nous confie avoir été fortement impressionné par la campagne japonaise, dans laquelle règnent une profonde harmonie, un rapport vrai et brut avec la nature. Cette simplicité, à mille lieux des artifices et du superflu, se retrouve pleinement dans son travail, depuis son logo épuré jusqu'aux ganaches puissantes, végétales.

• **Générosité** : dans les métiers de bouche et plus généralement dans la société, rien ne lui déplaît tant que les étiquettes, les cloisonnements, les « échelles de valeurs » entre les gens. Il refuse également les attaques, toujours faciles. Il cite notamment Pierre Hermé, dont certains se plaisent parfois à critiquer le travail ou la démarche. Oubliant tout ce que l'immense professionnel a fait de formidable pour le métier.

#### Le luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Je suis plutôt comblé aujourd'hui... Mais évidemment, on aimerait tous pouvoir consacrer plus de temps aux belles choses de la vie ! Alors oui, peut-être avoir plus régulièrement la possibilité de m'offrir des moments en pleine mer.

#### Une devise culinaire ?

Se faire plaisir pour en transmettre.

#### Une prochaine folie gustative ?

Tout à l'heure, demain... Chaque jour.

#### Un héros ?

Camille Claudel. Je pense que la femme était à l'image de l'artiste, d'une profonde sincérité.

#### Ce qui vous anime pour demain ?

A part continuer ainsi le plus longtemps que possible ? Redémarrer une nouvelle carrière dans le vin, pourquoi pas !