



Par Juliette Sabatier

EN REPRENANT LA ROUTE DU CACAO IL Y A 6 ANS, DAMIEN PINEAU A PRIS SON INDÉPENDANCE ET SON ENVOL, EN GARDANT LES PIEDS SUR TERRE. IL S'EST GLISSÉ DANS CETTE ENTREPRISE AVEC LA PRUDENCE ET LE RESPECT QU'ONT LES VRAIS ARTISANS POUR LE TRAVAIL DE LEURS PAIRS. TRÈS SOUCIEUX DE MÉNAGER LA SENSIBILITÉ DE SA CLIENTÈLE, IL A CEPENDANT APPORTÉ SA TOUCHE D'INVENTIVITÉ... AU POINT DE DÉCROCHER CETTE ANNÉE L'AWARD DE L'AUDACE CRÉATIVE !

Damien **PINEAU** *La route du cacao*

Le

L'ESPRIT PRATIQUE



Sa grand-mère confectionnait chaque jour de ses mains des desserts maison avec les œufs du poulailler, le lait de la ferme... Et puis Damien Pineau a appris les recettes et les coups de main, jusqu'à vouloir en faire son métier. De cette enfance dans les douceurs angevines, il a gardé le goût des produits simples et vrais. Le chocolat n'est arrivé que plus tard dans son parcours, par le biais de stages. Comme tous ceux qui disent « *je suis un peu autodidacte* », Damien Pineau s'est en réalité formé des années durant : il a travaillé chez Pierre Mauduit à Paris, fait des stages chez Pascal Brunstein, Meilleur ouvrier de France chocolatier 1991, à l'école Bellouet. « *C'est une matière agréable, qui sent bon, et permet beaucoup de choses : il y a énormément d'aromatisations possibles, on peut la sculpter... J'ai progressé en faisant des erreurs, en parlant avec des professionnels.* » Le chocolatier est un vrai manuel, qui cultive une imagination au service du concret, qu'il s'agisse de faire tenir debout une sculpture en chocolat ou d'assembler des goûts !

REPRISE EN DOUCEUR

C'est en tant qu'employé de la maison Chatellier, à La Baule, où il a passé 18 ans, que le pâtissier devenu chocolatier a mis en place sa première gamme de bonbons. Sa notoriété en tant que responsable du laboratoire s'est répandue dans la région et en 2012, l'ancien propriétaire de La route du cacao l'a contacté pour lui proposer de reprendre son affaire : « *J'ai sauté sur l'occasion !* » Damien Pineau a très rapidement installé un labo plus grand, distinct de la boutique historique, et ouvert une deuxième boutique à La Baule en 2013. Volontaire dans l'esprit d'entreprise, il s'est montré d'une prudence toute délicate concernant les produits : « *Je suis parti sur le tout fait maison, parce que j'ai toujours travaillé de cette façon, à Paris, à La Baule. C'est aussi une façon de se démarquer de ceux qui font de la revente. J'ai gardé toutes les spécialités de la maison, avec leurs noms, ainsi que les fournisseurs avec lesquels mon prédécesseur travaillait comme Belcolade pour les couvertures. Je pars du principe que quand on reprend une entreprise, on ne peut pas tout changer : les gens ne le comprennent pas et c'est la catastrophe !* » Le chocolatier a donc repris la fabrication de A à Z, en relookant très légèrement les Truffes des marais (praliné feuilleté, fleur de sel, crêpe dentelle, enrobé chocolat lait), les Croquignettes, les Mini-vagues (chocolat et éclats d'amandes torréfiées) notamment. Parallèlement, il a introduit de nouvelles créations et développé la pâtisserie et les entremets glacés. Exemple caractéristique, en 2013 Damien Pineau a lancé le Choc'amandes (nougatine, sésame, amandes effilées enrobage lait ou noir), une nouveauté dans le droit fil des spécialités préexistantes. « *Notre clientèle est assez âgée, elle préfère les recettes traditionnelles, les ganaches vanille, café, éventuellement citron, explique Damien Pineau. Je fais quelques bonbons aux épices, un à l'orange et au thym, mais je me limite car je trouve que certains vont un peu trop loin dans les mélanges d'ingrédients. De*



nos jours, avec les chocolats d'origine qui sont à notre disposition, il y a déjà tellement de saveurs que ce n'est pas la peine d'en ajouter trop. » Le chocolatier travaille avec une dizaine de chocolats d'origine, qui lui servent pour les ganaches, enrobés et les 24 sortes de tablettes (dont une douzaine de pures origines). Se définissant comme « *anti-arômes* », il met à l'honneur certains produits locaux pris directement chez des producteurs de la région : fleur de sel, miel de la Brière, fraises et framboises... Et il se rend aussi disponible que possible pour échanger avec ses clients, présenter ses créations et parler des arômes.

LA PASSION DE TRANSMETTRE

Chez Pierre Mauduit à Paris, Damien attrapé que le virus du chocolat, il a celui des concours ! des concours, en les jurés qu'on

Pineau n'a pas aussi contracté « *C'est en faisant discutant avec s'améliore* », estime-t-il. Cela le mènera jusqu'en finale du Grand prix international de la chocolaterie, l'un des ancêtres des World Chocolate Masters, où il termine au pied du podium. Depuis, il a participé à de nombreuses compétitions avec une prédilection pour les pièces artistiques.

Aujourd'hui, il encourage les jeunes à suivre le même chemin. Il prend chaque année deux apprentis avec une volonté farouche de leur apprendre les règles de l'art : « *ils doivent voir vraiment comment on fait le praliné, le gianduja... Une ganache, ça ne consiste pas juste à mettre du chocolat et de la crème ensemble, il faut connaître les températures, comprendre pourquoi on incorpore*

« **QUAND ON REPREND UNE ENTREPRISE, ON NE PEUT PAS ARRIVER ET CHANGER LE GOÛT DU CHOCOLAT, LA RECETTE D'UNE SPÉCIALITÉ. CE SONT DES PETITES CHOSES MAIS C'EST TRÈS IMPORTANT POUR LA CLIENTÈLE.** »

tel ingrédient à tel moment. Nous devons former nos apprentis correctement, ce sont les futurs repreneurs de nos entreprises ! » Les demandes de stages sont nombreuses mais « *il devient compliqué de trouver des gens qui ont de bonnes bases en pâtisserie, déplore l'artisan. Dans une petite entreprise comme la mienne on a le temps, dans les périodes creuses, de montrer les gestes aux jeunes parce que, comme le dit Pierre Hermé, pour être pâtissier il faut maîtriser au moins "la poche et la maryse".* » Au-delà de la technique et du beau geste, Damien Pineau veut insuffler à ses élèves le goût de la recherche et de l'invention propres à l'artisanat. « *Je leur dis régulièrement : « Il faut toujours cogiter, cela ne coûte pas plus cher et on peut gagner un peu de temps, ou du confort... » Je les pousse à chercher l'astuce pour que ça marche, le bon moule pour créer une pièce en chocolat... » Des conseils que ce grand bricoleur, au sens noble du terme, s'est toujours appliqués à lui-même. ■*





Graines de champions

Le chocolatier participe à l'organisation du Salon du chocolat et des saveurs du Croisic dont la fréquentation et la réputation augmentent chaque année. La 11^e édition se tiendra les 10 et 11 novembre prochains. Autour de 45 œuvres en chocolat y sont réalisées, très majoritairement par des élèves. Cela crée une saine émulation chez les jeunes de la région. Fabien Mercier, l'un des apprentis de La route du cacao a été triplement médaillé en 2017 : 1^{er} prix en BTM chocolatier, 1^{er} prix entremet jeune et Prix du public. Une autre apprentie, Kimberley Garnier est arrivée 1^{ère} des CAP. Il y a 2 ans, une autre future professionnelle passée par La route du cacao, Adélaïde Broudy, a décroché la médaille de bronze à la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs.

DEPUIS QU'IL EST CHEF D'ENTREPRISE, DAMIEN PINEAU N'A PLUS DE TEMPS POUR SON LOISIR FAVORI : LE MODÉLISME. UNE PASSION CULTIVÉE DEPUIS L'ENFANCE ET QU'IL AIMAIT TRANSMETTRE, DÉJÀ À L'ÉPOQUE : « QUAND J'ÉTAIS ADOLESCENT, J'EXPLIQUAIS AUX ENFANTS DE 8-9 ANS COMMENT S'Y PRENDRE... »



LA PLUS GRANDE TABLETTE DE FRANCE !

Avec 2,52 m de haut, 1,27 m de large et 4,5 cm d'épaisseur, Damien Pineau a établi en 2014 le record de France de la plus grande tablette, lors du salon de la gastronomie du Pouliguen. Il a surpassé de loin le précédent titre (1,80 m de haut pour 1 m de large). Pour faire tenir ensemble ces 150 kg de chocolat, il a mené une réflexion d'architecte.

« C'est M. Bosc qui m'avait lancé le défi ! Il fallait que la tablette soit d'un seul tenant et tienne sur un chevalet. Un ami qui travaille aux chantiers navals à Saint-Nazaire m'a calculé les forces. »



Mathilde Pineau, ici avec Marie-Luce, aide ses parents à la chocolaterie pendant la saison d'été, tout en poursuivant des études de communication visuelle.



TRACÉ DE ROUTE

2002 : Finaliste du Grand prix international de chocolaterie

2012 : Reprend La route du cacao au Croisic

2013 : Ouvre une boutique à La Baule

2014 : Record de France de la plus grande tablette de chocolat

2017 : Tablette d'or pour la 3^e année consécutive et Award de l'audace créative du Club des croqueurs de chocolat

▲ N'est-il pas paradoxal, pour un chocolatier qui dit avoir une clientèle plutôt traditionnelle, de recevoir l'Award de l'audace créative du Club des croqueurs de chocolat ? C'est pourtant ce qui est arrivé à Damien Pineau lors du dernier Salon du chocolat à Paris, le jury ne tarissant pas d'éloges sur son bonbon K6 : « réunir deux ingrédients que tout oppose, le cassis et l'anis : quelle merveille, quel bonheur et quelle trouvaille ! ». L'idée de cette association lui est venue en goûtant une confiture réunissant ces deux parfums, dans une chambre d'hôtes alors qu'il revenait du Jura et ramenait justement dans ses valises de l'anis de Pontarlier. « Je ne m'attendais pas vraiment à recevoir un Award, cela m'a fait très plaisir ! »



MAGASIN ET SALON DE THÉ
4 place Boston
44490 Le Croisic
02 40 53 78 51



LA ROUTE DU CACAO
33 avenue Lajarrige
44500 La Baule
02 40 60 00 09



LA FABRIQUE
62 rue du Traict
44490 Le Croisic
02 40 60 52 71

QUESTIONS DE GOÛT

Vos souvenirs de chocolat les plus intenses ?

Une couverture Ouganda 80 %, qui a des notes de terre et de sous-bois. Je ne sais plus où je l'ai découverte, mais j'ai tout de suite voulu le travailler et je l'ai associé avec l'orange sanguine. Par ailleurs, quand j'étais ouvrier, je suis allé une fois chez Henri Le Roux et j'ai pris un ballotin : les meilleurs chocolats que j'avais dégustés de ma vie !

Une saveur qui vous correspond ?

La vanille et, en fruit, la mangue.

Un chocolat qui vous ressemble ?

L'éclipse, c'est un chocolat caramel framboise avec un praliné croustillant, que j'ai mis beaucoup de temps à mettre au point : j'aime ce goût de framboise dans le caramel, sans que ce soit trop sucré...

Une habitude gourmande ?

Je suis fan de glace, je peux en manger été comme hiver. Je prends celles que je revends en boutique chez un glacier fabricant (Terres de glaces à Ruffiac dans le Morbihan) : mes clients ne s'y trompent pas, les amateurs viennent chez moi !

Votre définition du bon goût ?

Un goût équilibré en bouche, dont on peut déterminer tout de suite la note aromatique.

Et du mauvais goût ?

Tout ce qui est à base d'arômes artificiels... Ils détruisent tout !

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Avoir un peu plus de temps pour montrer notre savoir-faire aux clients, parler de notre artisanat, du fait maison. L'hiver, je fais des petites séances d'explication et de dégustation pour les groupes.

Votre devise culinaire ?

Simple et bon !

Votre prochaine folie ?

Je travaille sur un chocolat aux algues car nous avons un producteur au Croisic. Je ne veux pas juste mettre des paillettes sur une tablette... Mais le goût de l'algue est particulier. Je voudrais marier la saveur du chocolat et celle de l'iode avec une pointe d'algue. Il faut que ce soit subtil. Infusion à froid, à chaud ? Je fais des essais...



Sa recette

K6

INGRÉDIENTS

| | |
|-------------------------|--------|
| Purée de cassis | 360 gr |
| Sorbitol poudre | 50 gr |
| Dextrose | 65 gr |
| Couverture Vanuatu 44 % | 760 gr |
| Glucose DE 60 | 25 gr |
| Anis de Pontarlier 45 % | 50 gr |

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la purée de cassis, le sorbitol et le dextrose à 50°C.
- ▶ Verser sur la couverture fondue.
- ▶ Mixer pour parfaire l'émulsion.
- ▶ Ajouter le sirop de glucose et l'alcool d'anis de Pontarlier.
- ▶ Mixer à nouveau.
- ▶ Couler à 34°C en cadre.
- ▶ Détailler.
- ▶ Enrobage couverture Noir 70 %.