



Par Juliette Sabatier

POUR SON PLUS GRAND BONHEUR, LE CHOCOLATIER VENU DU NORD A TROUVÉ EN TERRE CHAMPENOISE UN ÉCRIN POUR SA CRÉATIVITÉ. ANNÉE APRÈS ANNÉE, IL A GRAVÉ LES MARCHES DE LA QUALITÉ, EN EXERÇANT SON ESPRIT CURIEUX ET MÉTICULEUX, DEPUIS LA SÉLECTION DU MEILLEUR PRODUIT BRUT JUSQU'À LA DÉGUSTATION. ÉPRIS DE DÉCOUVERTES ET DE RENCONTRES, IL EST AUSSI HEUREUX D'APPRENDRE DES AUTRES QUE DE PARTAGER SES SAVOIRS. COMMENT S'ÉTONNER, ALORS, QU'IL AIT REÇU, POUR LA SECONDE FOIS CETTE ANNÉE, UN AWARD QUI RÉCOMPENSE SES TALENTS DANS LE MARIAGE DES SAVEURS.

EMMANUEL BRIET

Chocolat

NE RIEN LAISSER AU HASARD



De Tourcoing à Épernay en passant par la Belgique et Paris ; de la chocolaterie de revente à la confection de bonbons haut de gamme, le parcours d'Emmanuel Briet est franchement inhabituel. Mais quand il le raconte, il vous donne le sentiment d'un cheminement naturel qui lui a permis de faire le passage vers toujours plus d'exigence, d'application, de recherche. Il a suivi une formation originale. Sorti du collège, le futur pro a rejoint, à Tournai en Belgique, un établissement formant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie. Ce cursus, voisin d'un lycée hôtelier, lui a permis d'acquérir les fondamentaux, qu'il a voulu compléter par un apprentissage à la française. « En sortant de Septième en Belgique, j'étais apte à diriger une entreprise, j'avais de bonnes notions de gestion et de très bonnes bases boulangerie, pâtisserie, traiteur, mais je n'étais pas en mesure de tenir un poste précis, c'est pourquoi j'ai décidé de reprendre une formation en France, CAP, BTM puis BM chocolatier confiseur, pour me spécialiser dans le domaine qui me passionnait le plus », se souvient-il.

UNE ÉCOLE DE L'EXCELLENCE

Passé par deux chocolateries B to B, Chocolat Loosveldt dans le Nord puis Les Violettes Confiserie à Alfortville, le jeune homme va faire une rencontre, qui va marquer pour toujours sa vie professionnelle. Durant 5 ans, il travaille aux côtés de Michel Chaudun, dans le 7^e arrondissement de Paris. Lui-même formé chez Lenôtre avant d'être débauché par Robert Linxé pour La Maison du chocolat, Michel Chaudun a été l'un des premiers chocolatiers français reconnus au Japon où il a eu jusqu'à 4 boutiques et une myriade de corners. Il a transmis à Emmanuel Briet une approche engagée, notamment ce principe : rester petit pour maîtriser la qualité. Le jeune chocolatier prête aujourd'hui la plus grande attention à la fraîcheur des produits, des fruits, frais ou secs, de la crème et du beurre d'Echiré, des couvertures – il travaille essentiellement avec 3 fournisseurs historiques : Valrhona, Weiss et Cacao Barry – avec un goût prononcé pour les assemblages, une culture qui lui vient, là encore, de Michel Chaudun. « Sur mes bonbons, il peut y avoir jusqu'à 6 ou 7 provenances », précise Emmanuel Briet, qui utilise 14 sortes de chocolats noirs. Il aurait pu prendre la suite de son maître, mais il ne voulait pas rester à Paris. Son épouse étant rémoise



d'origine, il s'est naturellement tourné vers l'est et a atterri à Epernay il y a 11 ans... « Je m'y trouve très bien. Je ne savais pas si j'aurais une clientèle pour mes chocolats... Le bouche à oreille a fonctionné, il y avait un manque cruel d'offre de chocolats de qualité. J'ai été conforté dans mon approche. » Le Chocolat d'Emmanuel Briet, son enseigne, s'est parfaitement insérée dans un tissu de commerces du centre-ville sparnacien, point d'attractivité commercial pour le vignoble champenois.

LE GOÛT, LE GOÛT, LE GOÛT

Il se dit « tatillon », mais son caractère le porte plutôt du côté du perfectionnisme ! Depuis son installation, Emmanuel Briet essaie de faire ce qu'il y a de mieux. Tenté par l'aventure japonaise, durant 3 années avec un partenaire nippon, il y a pour le moment renoncé parce qu'il lui aurait fallu faire des compromis sur la qualité... Inenvisageable ! Il fabrique et maîtrise une quarantaine de bonbons – et des cerises au kirsch, intégralement faites maison –, de nombreuses tablettes et quelques gourmandises, avec un souci du détail sans cesse renouvelé. Parmi les spécialités, le Pavé, un cœur de truffe qui fait écho au Pavé de la rue de l'université de Michel Chaudun. Chaque client en reçoit un à son passage en boutique. « Ce qui prime avant tout, c'est le goût et le fait que je sois présent, dans le labo. Dans l'absolu si je voulais changer des recettes tous les deux mois je pourrais. Mais bien sûr en boutique nous avons une base de classiques que nous gardons toujours. » Emmanuel Briet présente la particularité de travailler pour la restauration et de trouver dans ses relations avec les cuisiniers et restaurateurs des inspirations, des aiguillons pour se renouveler et nourrir sa créativité. « Travailler avec des étoilés est un moteur : on imagine des choses en fonction de leur carte. Pour le Royal Champagne, pour lequel j'ai élaboré une ganache passion, insert passion... Les chefs ont parfois des idées d'associations auxquelles je n'aurais pas pensé : trompettes de la mort et pâte d'amandes enrobées de chocolat, caramel-ratafia... »

NOURRITURE ET BREUVAGE DES DIEUX

Champenois d'adoption, Emmanuel Briet s'est initié à la dégustation et a mené des expérimentations, parfois à la demande de restaurateurs, pour marier les vins et le chocolat : une rencontre extrêmement difficile à maîtriser tant l'acide de l'un et l'amer de l'autre se contredisent.

« La solution de facilité est d'aller chercher un vieux champagne, par exemple un rosé avec un cacao Ambanja acidulé du nord de Madagascar. J'ai associé une ganache citron avec un Blanc de Blanc de Vertus, d'André Jacquart, qui a des notes prononcées d'agrumes, de pamplemousse. Un Blanc de Blanc un peu ancien, millésimé, peut avoir un côté miellé qui se mariera avec une ganache au miel. » Pour synthétiser ces découvertes, le chocolatier a inventé un bonbon grand cru, intégrant une gelée à base de jus de pinot noir d'Aÿ. Ce niveau de recherche gustative permet de mesurer l'immense chemin parcouru depuis que, jeune homme, le futur chocolatier a choisi d'aller vers les métiers du sucré, en écoutant un camarade de classe lui en parler. « Je suis passé par la fabrication à bas coût, rapide. Michel Chaudun m'a appris à goûter et à sublimer les matières premières, il m'a donné la soif de créer. Ma plus grande crainte aurait été de devoir redescendre en qualité. » ■



Des barres pralinées-pâtes de fruit pour l'été.



LE PRODUIT À SON MEILLEUR

Emmanuel Briet applique une approche des matières premières qui lui permet de les travailler en s'assurant le meilleur niveau de qualité possible : « *Au moment de la nouvelle récolte d'amandes Valencia, noisettes du Piémont, noix (AOC Périgord et, plus récemment, d'un producteur local), je rentre les quantités nécessaires pour l'année, je les mets sous vide et je les stocke en froid négligé. Cela demande de reconditionner en fonction des besoins et cela représente une immobilisation... Mais cette technique permet de préserver le goût du produit, à pleine maturité – je veux tout avoir dans les 15 jours qui suivent la récolte – et c'est ce qui, pour moi, prime avant tout. Je procède aussi de cette façon pour la framboise, par exemple : le producteur avec qui je travaille, Thibaut Guillaume dans la Meuse, les récolte en juillet après 3 jours sans pluie et me les livre au meilleur moment.* » L'attention à la fraîcheur est d'autant plus fondamentale que le chocolatier n'utilise aucun conservateur. Pour travailler de cette façon, il dispose, chez lui, d'un espace de stockage de 150 m², en plus de celui de son atelier.

TRACÉ DE ROUTE

1996 : Intègre une formation professionnelle en Belgique

2000 à 2003 : CAP, BTM puis BM de chocolatier tout en étant apprenti dans des entreprises B to B

2003 – 2008 : Travaille au côté de Michel Chaudun à Paris

2008 : Ouverture du Chocolat d'Emmanuel Briet à Épernay

2009 : Fait son entrée au Guide des croqueurs

2016 : Award de l'harmonie des saveurs

2019 : Award de l'équilibre des saveurs



TEMPS POUR TEMPS : TROUVER LA JUSTE PROPORTION

Le spécialiste de l'équilibre des saveurs cherche à faire la bonne balance entre vie professionnelle très prenante et vie familiale. Son épouse, technicienne de laboratoire à l'hôpital de Reims, vient prêter main forte à la vente, à Noël et Pâques : la chocolaterie tourne avec une équipe resserrée de 4 personnes à l'année. « *Je passe énormément de temps dans l'entreprise, parfois trop, j'essaie de m'améliorer sur ce point... Mais le problème, c'est la passion ! Je consacre au moins 4 semaines par an à mes enfants. Je ne voulais pas m'installer à Paris pour trouver cet équilibre.* » Ce grand perfectionniste est aussi un peu hyperactif : il n'hésite pas à passer un jour férié sur un tractopelle pour créer de ses mains un terrain de pétanque... En prévision de futurs moments de détente et de partage !



Bulles de plaisir

Le chocolatier a fait partie de l'association des sommeliers de Champagne pendant 5 ans, à l'invitation de son président, qui avait décidé d'ouvrir le club à des gourmets issus d'autres corps de métiers. « *Nous faisons 2 à 3 dégustations par mois, j'ai énormément appris : c'était de grands moments de plaisir et d'échange. Comme toutes les personnes qui ne connaissent pas le champagne, j'ai commencé par découvrir que c'est d'abord un vin, avec ses terroirs, ses cépages. J'ai vécu des choses étonnantes comme une verticale chez Veuve Cliquot où nous sommes remontés jusqu'en 1953...* »

Emmanuel Briet est ici entouré de Claude Giraud, qui dirige la maison de champagne Henri Giraud et de Sébastien Le Golvet, son chef de cave, et accompagné de Philippe Mille, chef du restaurant 2 étoiles Le Parc (Domaine Les Crayères). ▼



À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

QUESTIONS DE GOÛT

Emmanuel Briet

Pouvez-vous citer un souvenir de chocolat ?
J'en ai tellement ! Mais, enfant, c'est la baguette avec un peu de beurre et une barre de chocolat cassée d'une tablette.

Une saveur qui vous correspond ?
Celle de la cuvée « 1809 » de la maison de champagne A.D. Coutelas à Dizy.

Quel est le chocolat, dans votre gamme, qui vous ressemble le plus ?
Le Délicatesse, qui porte très bien son nom... (ci-dessous, ndlr). C'est celui que je mange le plus : un bicouche praliné-caramel filant avec une touche de vanille de Madagascar, enrobé de chocolat noir.

Avez-vous une habitude gourmande ?
Les pralinés : dès que j'en fabrique, il faut que je le goûte ! J'adore les fruits secs, j'estime que savoir les transformer est l'une des bases de mon métier... Je ne sais pas si c'est moi qui influence ma clientèle mais les pralinés font partie de nos meilleures ventes.

Quelle est votre définition du bon goût ?
C'est ce qui vous donne du plaisir, qui vous marque, qui renvoie à la mémoire. C'est aussi ce qui permet le passage et l'échange. Le goût le moins trafiqué possible.

Et votre définition du mauvais goût ?
Ce sont les saveurs insipides. Aujourd'hui malheureusement on trouve des produits qui trichent, dans lesquels on masque l'absence de qualité par la texture par exemple.

Quel est le luxe que vous aimeriez-vous accorder ?

Plus de moment de complicité avec mes proches. Mes filles ont 8 et 12 ans, elles sont à des âges où elles commencent à découvrir le monde. J'aimerais aller me balader avec elles à Paris, tester des chocolateries et leur demander de dire ce qu'elles aiment.

Quelle est votre devise ?

On ne fait du bon qu'avec de bonnes matières premières. Et, pour bien faire, il faut rester à taille humaine et se donner les moyens.

Quelle sera votre prochaine folie ?

Je ne sais pas encore mais il n'y a plein de choses à découvrir... Je ne m'inquiète pas sur la possibilité de trouver de nouvelles inspirations !



LES CRÉATIONS D'EMMANUEL BRIET ONT TRÈS VITE SUSCITÉ L'INTÉRÊT DU CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT ET IL EST TOUT DE SUITE APPARU DANS LES CLASSEMENTS DES MEILLEURS ARTISANS DE FRANCE. « *LE GUIDE DES CROQUEURS N'A PAS TOUJOURS ÉTÉ TENDRE AVEC MOI ET C'ÉTAIT MÉRITÉ. J'AI REGOÛTÉ MES CHOCOLATS EN TENANT COMPTE DE CE QU'ILS DISAIENT : C'EST UNE BELLE RECONNAISSANCE MAIS AUSSI UN OUTIL DE TRAVAIL. CE GUIDE PERMET D'AVOIR SOUS LES YEUX UN ÉTAT DE CE QUI SE FAIT EN FRANCE.* »



Pour les sujets, la chocolaterie fabrique elle-même ses moules, ce qui lui permet de proposer des modèles originaux. Les lettres de 50 g pièce, emballées individuellement, séduisent les clients toute l'année pour un remerciement, un petit cadeau...

DEPUIS 3-4 ANS, LE CHOCOLATIER A INITIÉ UNE BAISSÉ DE LA QUANTITÉ DE SUCRE DANS SES PRALINÉS. DEPUIS CETTE ANNÉE, IL TRAVAILLE SUR UNE BASE DE 65 % DE FRUITS SECS MINIMUM, AVEC UN ENROBAGE À 68 % POUR CONTREBALANCER LA SUCROSITÉ.

La boutique



**LE CHOCOLAT
D'EMMANUEL BRIET**
13 rue Porte Lucas - 51200 Épernay
03 26 54 31 92
www.lechocolatdemmanuelbriet.com

Sa recette

GANACHE FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

| | |
|-------------------|----------|
| Framboise fraîche | 0,700 kg |
| Crème fleurette | 0,450 kg |
| Chocolat 62% | 0,570 kg |
| Chocolat 56% | 0,570 kg |
| Beurre | 0,090 kg |



PROCÉDÉ

- ▶ Dans un premier temps, éclater les framboises en les cuisant au chaudron de cuivre.
- ▶ Dès l'obtention du jus, le passer à la centrifugeuse pour enlever les pépins.
- ▶ Monter le jus à ébullition 3 minutes, ajouter la crème et refaire bouillir.
- ▶ Verser sur le chocolat, mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu pour ensuite ajouter le beurre.
- ▶ Dès l'obtention d'une ganache homogène à 34°C, couler en cadre.