



à la rencontre
de...

Pas si simple d'être le digne héritier
de la tradition Bernachon...
Conscient qu'on l'attend chaque jour au
tournant, Philippe trace pourtant sa route
avec confiance, préservant avec talent
le prestige de la maison.

CHEF *Philippe*
BERNACHON

à la rencontre
de... *Philippe*
BERNACHON

Héritier et GARANT DU GOÛT maison

par Nadège Cartier

Gourmand et fier de l'être, grand amateur de douceurs depuis sa plus tendre enfance - une fois posé le pied dans la boutique, il goûtait à tout, des chocolats aux pâtisseries -, Philippe est devenu l'héritier naturel de la dynastie familiale et il met tout son cœur à satisfaire les nombreux clients fidèles au goût Bernachon...

3 générations fondues de chocolat

Tout a commencé il y a 61 ans, avec Maurice, mon grand-père, qui a imposé le chocolat comme le produit phare de sa pâtisserie du Cours Franklin Roosevelt (Lyon 6^{ème}). Passionné, perfectionniste, il a décidé de devenir un artisan-chocolatier, au sens le plus noble du terme. Son audace à une époque où l'on

voyageait peu ? Importer les meilleures fèves des quatre coins du monde et les "travailler" de A à Z pour produire son propre chocolat. Un grand chocolat qui gagne très vite ses lettres de noblesse dans tout le bassin lyonnais et bien au-delà. Torréfaction, broyage, mélange, conchage..., en choisissant de maîtriser toute la chaîne de production pour offrir à ses clients le meilleur, le savoir-faire de Maurice a même été loué jusque dans les colonnes du New York Times ! De la fève à la ganache, il passe des heures dans son labo et crée les pâtisseries pur chocolat qui font toujours le renom de la Maison, comme le Président (lire encadré), une incroyable gourmandise "tout choco" qui a ravi le palais de Valéry Giscard d'Estaing avant que tant de gourmands anonymes n'y succombent. Quand mon père Jean-Jacques reprend le flambeau, c'est tout naturellement qu'il s'emploie à préserver et développer plus encore le prestige de la maison, notamment en conservant une très grande rigueur dans le choix des matières premières et dans l'élaboration de la gamme des chocolats, des entremets, des confiseries...



Le goût et la qualité jamais cabossés

Dans le cœur stratégique de l'entreprise familiale, la chocolaterie, c'est finalement moi qui officie maintenant à la suite de mon père. Après des études dans la restauration, un passage particulièrement formateur chez Bocuse (NDLR : Paul Bocuse n'est autre que le grand-père maternel de Philippe), je suis « tombé en amour » pour le métier de

« Nul besoin
de trop en faire,
de rechercher
l'originalité à tout
prix : le bon
chocolat se suffit à
lui-même ».



Stéphanie et Philippe Bernachon.

chef-chocolatier que je trouve moins monotone que celui de chef-pâtissier. J'aime le bruit des machines que l'on bichonne jour après jour dans la fabrique, les arômes puissants qui se révèlent quand les fèves crépitent et le défi quotidien qui consiste à produire des bonbons de chocolat à la saveur inégalée et régulière que nos clients eux-mêmes appellent « le goût Bernachon ». Le secret ? Huit à dix sortes de fèves en provenance d'Amérique centrale (Mexique, Equateur, Venezuela...), de Java, de Madagascar..., que l'on mélange selon leur qualité pour obtenir un goût « standard », garant de la régularité qui fait la renommée de la Maison.

Philippe, digne héritier amoureux du métier

En bon gourmand, je suis moi-même exigeant lorsque je déguste les douceurs que j'affectionne particulièrement. Alors évidemment, je sais que nos fidèles clients (et les nouveaux) m'attendent au tournant ! Le moindre petit écart de qualité d'une pâtisserie, la saveur de l'une de nos tablettes légèrement différente..., et les reproches ne se feraient pas attendre. Voilà pourquoi, je suis tout à mon travail, je teste, je goûte encore et encore. Et si je voyage moins souvent dans les plantations de cacao - Philippe s'est déjà rendu au Pérou, au Brésil et essaye de visiter les planteurs en moyenne une fois tous les deux ans - que certains de mes confrères, je mets un

point d'honneur à rester fidèle à nos fournisseurs. C'est l'une des conditions qui nous permet de perpétuer la tradition, au même titre que le fait de ne pas (ou très peu) modifier nos recettes. Enfin, la clé du succès de Bernachon tient à ses fidèles employés, à notre famille soudée qui a toujours su travailler en bonne entente. Aux côtés de mes sœurs, Stéphanie qui s'occupe de la vente et qui vient de créer avec succès le nouveau design de nos emballages, et Candice qui dirige le salon de thé et le restaurant Bernachon Passion avec sa belle énergie, je sais que je ne suis pas le seul garant de la tradition familiale. Et c'est une chance !



à la rencontre de... *Philippe* BERNACHON



PASSIONNÉ DE GASTRONOMIE

Je crois que je suis né gourmand et que j'ai sans cesse cultivé cette gourmandise qui ne me semble pas être un vilain défaut. J'aime la gastronomie française ainsi que les bons vins : j'y retrouve de nombreuses similitudes avec le métier de chocolatier comme le plaisir de travailler de bons produits, le sens du goût et des saveurs, le vocabulaire parfois identique... Les bonnes caves, les bons restaurants nourrissent sans aucun doute une partie de mon imaginaire.

MOTO, RESTAU... DODO !

Comme tous les artisans, je manque évidemment de temps pour les loisirs. Sans compter que le métier est très saisonnier et qu'à certaines périodes, il est impensable de vouloir s'échapper. Toutefois, avec mes collègues et amis Sébastien Bouillet et Stéphane Bonnat, on arrive à former un bon trio sur nos motos. Au gré de nos balades dans les plus jolis coins de France, on finit toujours par mettre le cap sur un bon restaurant et on rentre rassasiés... de belles images et de douces saveurs !



LA PETITE HISTOIRE DU PRÉSIDENT

Le "Président", gâteau le plus célèbre de la Maison Bernachon, est une véritable création, à l'origine singulière. En effet, en février 1975, Paul Bocuse doit recevoir la légion d'honneur des mains du président Valéry Giscard d'Estaing. Pour le repas de cette grande occasion, Maurice Bernachon et Paul Bocuse veulent arriver à l'Élysée avec une gourmandise absolument originale. Ce sera le "Président", spécialement créé pour l'occasion (le 1^{er} pour 20 personnes pesait 3 kg !). Trois couches de génoise punchées au Cherry recevront une ganache au gianduja et aux cerises macérées au Cherry. Les copeaux de chocolat signeront, par cette chevelure délicate et fondante, une explosion de cacao. 40 ans après, le « Président » fait toujours le bonheur des gourmands du monde entier.

*Source : www.bernachon.com



POUR RÉUSSIR DANS CE MÉTIER, IL FAUT EN ÊTRE AMOUREUX

Tel est l'aveu en forme de conseil donné par Philippe Bernachon aux jeunes qui arrivent dans la profession. Car le chocolat est un produit atypique, technique, exigeant, un peu comme une femme. Et lorsque l'on en est amoureux, on est prêt à tout : à répondre à toutes les exigences du métier, à travailler dur y compris les week-ends, à s'employer à produire le meilleur chaque jour pour récompenser les gourmands.

Tracé de route

- 1996 Auberge du Pont de Collonges Paul Bocuse, secteur événementiel et réception pour l'abbaye de Collonges.
- 1997 Brasserie Le Nord (première brasserie Paul Bocuse), en alternance cuisine-pâtisserie.
- 1998 Chocolaterie Bernachon, alternance en comptabilité.
- 1999 Chocolaterie Bernachon, assistant du chef chocolatier Raymond Miguet.
- 2002 Chocolaterie Bernachon, chef de fabrication.
- 2006 Participation au Salon du chocolat de Tokyo au Japon. Puis participation aux salons de New York, de Chine, de Corée du Sud, du Brésil, et du Pérou.
- 2011 Salon du chocolat de Lyon.
- 2012 Salon du chocolat de Paris.
- 2013 Salons du Chocolat de Paris et de Lyon.

SPÉCIALITÉS "MAISON"

Le Palet d'Or.

Le bonbon de chocolat emblématique de la maison, à base de ganache fine prise entre deux couches de chocolat noir poudré d'or.

L'Aveline.

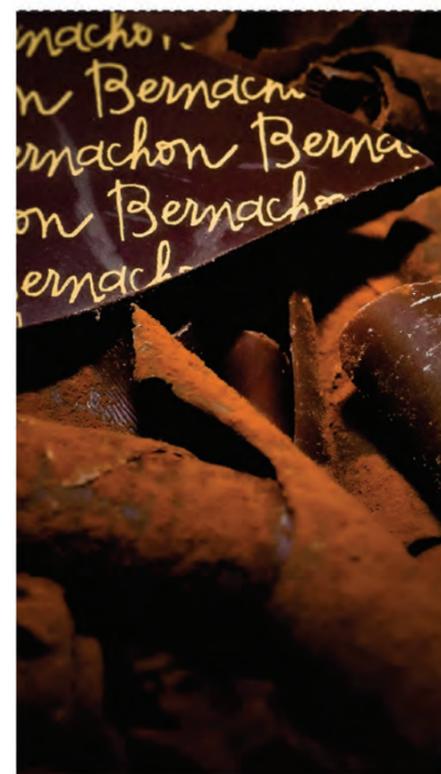
Un praliné noisette et gianduja qui enchante chaque jour le palais de Philippe Bernachon.

Le Président.

Génoise, ganache gianduja, griottes, punch cherry, éventail en chocolat composent cet entremet phare de la Maison Bernachon, créé pour le président Valéry Giscard d'Estaing, et servi à la table du restaurant de Paul Bocuse.

Le Roosevelt.

Encore une recette très chocolat à base de pâte aux amandes, feuilletine craquante au praliné, ganache fondante et copeaux de chocolat.



11 Questions

Votre souvenir chocolat le plus intense ?

Le Palet d'Or.

Votre saveur préférée ?

Le praliné.

Votre définition du bon goût ?

Bon produit.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Des vacances de Noël.

Votre habitude gourmande ?

Une part d'Éventail (NDLR : une succulente pâtisserie maison à base de pâte à succès aux amandes et de ganache au chocolat) avec une pointe de chantilly.)

La saveur qui vous définit le mieux ?

La vanille.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

L'Aveline.

Un synonyme philosophique du mot chocolat ?

Plaisir.

Une faute de goût ?

L'impolitesse.

Votre devise culinaire ?

Bon appétit et large soif.

Votre prochaine folie gustative ?

Un risotto à la truffe blanche.



Bernachon en chiffres

Chiffre d'affaires :
plus de 3,5 millions annuels.
Environ 48 employés (hors restaurant).
Une boutique dans le 6^{ème} arrondissement de Lyon.
Un nouveau site Internet et l'ouverture d'une e-boutique courant 2014.