



À LA RENCONTRE DE...

PHILIPPE BERTRAND

Par Matthieu Aussudre

Meilleur Ouvrier de France, directeur de la Chocolate Academy de Barry Callebaut, Philippe Bertrand est un acteur incontournable de la chocolaterie française. Ce pâtissier de formation n'était pourtant pas destiné au métier de chocolatier. Mais c'était sans compter sur des rencontres exceptionnelles qui l'ont poussé à atteindre l'excellence qui est la sienne aujourd'hui. Entretien avec un professionnel passionné, au regard singulier porté sur la chocolaterie française.

APPRENDRE L'EXCELLENCE

Tout commence dans les années 1980 : le jeune Philippe Bertrand termine son année de troisième et doit décider de quoi sera fait son avenir professionnel. A cette époque, le choix n'était pas pléthorique pour les métiers de bouche, et Philippe s'oriente vers un CAP pâtissier à Niort. Une fois le diplôme obtenu, il prend la route pour la capitale où il travaille chez FLO prestige et au Crillon, puis s'envole six mois pour l'Angleterre où il exerce à l'University Arms Hotel de Cambridge. Rentré en France, il travaille quelques temps pour le restaurant gastronomique de François Clerc, traiteur, puis passe un entretien pour le poste de chef chez Cacao Barry. Son profil de jeune pâtissier qui a déjà vu beaucoup d'aspects du métier et maîtrise l'anglais plaît au géant du chocolat qui l'engage en 1990. Il rejoint dès lors une véritable "dream team" de la chocolaterie-pâtisserie, dirigée par Jacques Bellanger, avec Philippe Urraca et André Boucher. C'est donc en belle compagnie que le jeune chef se découvre une passion dévorante pour le chocolat : « J'ai pu travailler auprès de ces trois cadors pendant plusieurs années, et c'est auprès d'eux que je me suis rendu compte que j'avais des aptitudes pour le chocolat. C'est une matière qui m'a adopté, ce fut une révélation. Dès lors, même si j'étais pâtissier, je me suis davantage spécialisé sur le chocolat. » Son premier travail est alors la réalisation de catalogues présentant les moulages pour Pâques et des carnets de recettes à destination des professionnels. « Petit à petit, j'ai pris mon autonomie, je pouvais proposer mes propres recettes » se souvient-il. « J'ai eu beaucoup de chance d'avoir un chef comme Jacques Bellanger qui m'a laissé très vite pas mal de libertés. »

AU SERVICE DE L'ARTISANAT

Nous sommes au début des années 1990, et Philippe Urraca prépare son concours de Meilleur Ouvrier de France pâtisserie. Philippe Bertrand fait partie de son équipe, le seconde et l'observe. C'est à ses côtés

qu'il prend goût aux concours et se rêve à son tour Meilleur Ouvrier de France. Ce sera fait trois ans après Philippe Urraca, en 1996, dans la catégorie chocolatier cette fois. Une année passe, Jacques Bellanger, alors directeur de la Chocolate Academy de Cacao Barry, décide de quitter l'entreprise. On propose le poste à Philippe qui accepte. « La Chocolate Academy c'est un centre de formation pour les professionnels de France et du monde entier. » explique-t-il. « Un centre d'expertise qui dispense des formations, mais qui fait également dans le support des artisans pour qu'ils puissent disposer eux mêmes d'approches nouvelles en pâtisserie ou en chocolaterie. On fait également des stages de sculpture sur chocolat. J'aide également au développement technique et commercial des entreprises, et j'adore ça. Je suis un passionné, je me retrouve au milieu de gens qui partagent la même passion, qui cherchent des solutions, des idées, pour progresser, et je suis là pour les accompagner. C'est un métier où il faut être assez réactif, extrêmement proactif, car il faut non seulement être à l'écoute des clients, mais également les anticiper afin de leur offrir ce qu'ils n'avaient peut-être pas prévu, pour les sortir de leur propre zone de risque. Cela fait trente ans que je fais de la formation. Des artisans, j'en ai vu des milliers, et c'est un grand plaisir de les revoir sur les salons ou sur les grands événements de la profession, voir où ils en sont dans leur parcours. »



UN REGARD PORTÉ SUR LA CRISE DU COVID

Philippe Bertrand a vécu, comme tout le monde, une année 2020 des plus atypiques. Nous sommes au mois de mars, et avec ses équipes il doit concevoir toutes les créations de bûches de Noël, afin que les modèles et les recettes soient disponibles à partir de septembre pour les artisans. Très vite, Philippe réalise que le moment est historique, et implique des ruptures importantes dans les méthodes de travail du groupe : « J'ai essayé de trouver un nouveau modèle pour continuer à travailler. Je me suis mis à chercher quelqu'un capable de dessiner mes pâtisseries, que je

créerai en virtuel, et on a réussi à sortir un catalogue de douze bâches, on était très contents. » Pour le Meilleur Ouvrier de France, l'artisanat de bouche français a été à la hauteur de l'immense défi posé par la crise du coronavirus. Il loue les qualités d'adaptation, de réactivité, de proximité, d'un secteur qui a su à la fois utiliser avec brio les armes du numérique, tout en ne délaissant jamais la clientèle locale. « L'artisanat a très vite pris le train en marche, on a vu que c'est un milieu qui a l'habitude de réagir, de s'adapter à des contextes difficiles. » détaille-t-il. « La difficulté a fait rebondir notre profession. J'étais très fier de notre métier. Les consommateurs nous ont choisis car ils avaient confiance en nous certes, mais nous avons été à la hauteur de cette confiance. Beaucoup d'artisans n'ont rien lâché, ont innové dans leur communication grâce aux réseaux sociaux, ont montré qu'ils étaient présents pour leurs clients, et en proposant parfois des services qui dépassaient leurs compétences de départ. » Des qualités que nous avons à de nombreuses reprises soulignées dans Chocolat-Confiserie & Glace, notamment dans le dossier du numéro 502, et qui prouvent que la profession est certainement sortie grandie de cette crise qui marquera l'histoire. Un état des lieux du métier partagé par Philippe Bertrand, qui a désormais hâte de retrouver tous les artisans, dès lors que les salons professionnels auront rouvert leurs portes. ■



L'AUTRE PASSION DE PHILIPPE BERTRAND

« J'adore la mer Méditerranée, j'aime la parcourir en bateau, ou l'admirer sur la côte. Pour cela, rien ne vaut le Vespa. Je fais de belles balades dans le sud-est de la France, pour profiter de la vue et des odeurs des champs de lavande. Il y a tant de beaux petits coins à découvrir là-bas, je m'évade... »



QUESTIONS DE GOÛT

Philippe Bertrand

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

J'ai souvenir, enfant, d'avoir toujours eu un bâton de glace enrobé de chocolat pour le goûter. Je revois encore mes copains, tout barbouillés de chocolat, l'esquimau dans la bouche.

► Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

Le soufflé au chocolat Saint-Domingue de Régis Marcon, dans lequel il plongeait une cuillère de glace aux herbes faite au pacojet à sa sortie du four. On mangeait ce soufflé entre le chaud et le froid, avec cette glace aux herbes dont personne n'avait eu l'idée jusque-là, c'est un souvenir gravé dans ma mémoire.

► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

Le pain d'épices. C'est une vraie base de travail pour moi depuis des années, on peut l'utiliser pour faire des ganaches, des biscuits à insérer dans les gâteaux au chocolat, etc.

► Un chocolat qui vous ressemble ?

Le chocolat de Tanzanie, avec ses notes acidulées de fruits rouges, que je trouve particulièrement envoûtant.

► Une habitude gourmande ?

Manger le praliné à la cuillère. C'est pas bon pour ma ligne, mais je ne peux pas m'en passer.

► Votre définition du bon goût ?

La simplicité.

► Votre définition du mauvais goût ?

Oser trop de mariages, la superposition des saveurs qui empêche de trouver un goût dominant.

► Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

De voler, dans un avion qui surplombe le paysage, ou en ULM.

► Quelle est votre devise culinaire ?

L'ennemi du bien, c'est le très bien.

Sa recette TWISTER sablé au beurre

Recette pour environ 60 twisters

BISCUIT PETIT BEURRE

Porter à ébullition

EAU	45 G
SUCRE SEMOULE	90 G
BEURRE DOUX	85 G
GOUSSE DE VANILLE	1/2 PCE

Laisser refroidir à 25°C. Verser sur

FARINE T55	200 G
Tamisé avec	
LEVURE CHIMIQUE	2,5 G
SEL FIN	2 G

Réserver la pâte au frais minimum 2h.

Abaïsser à 3mm.

Cuire à 170°C 10 à 15 minutes.

Mixer grossièrement les Petits Beurre.

Mélanger à 29°C

CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT LACTÉE SUPÉRIEURE 38% 210 G

Mouler et évider des moules Pistoles Chocolate World (réf : 1847)

Garnir avec le mélange précédent puis laisser cristalliser en chambre à température contrôlée.

Une fois cristalliser, coller deux pistoles ensemble avec une pointe de chocolat tempéré. Coller ensuite sur une des deux surfaces de la pistole, une demi-sphère 2,5 cm pour vous permettre de la tenir pendant la phase d'enrobage.

Superposer du Chocolat noir Extra Bitter Guayaquil 64% sur du Lactée Supérieure 38% avec une poche puis enrober les twisters en tournant la pistole à la sortie de l'enrobage, Laisser cristalliser tête en bas afin d'obtenir un beau twist avec une jolie pointe.

En dernier, décoller la 1/2 Sphère.