



FRANCK KESTENER

Par Matthieu Aussudre

Descendant d'une lignée de cinq générations de boulangers-pâtisseries lorrains, Frank Kestener avait l'artisanat de bouche dans le sang. En 2005, après une longue période de formation et de concours qui lui fit connaître les États-Unis, les ors de la république et les grandes maisons parisiennes, il reprend l'activité de ses parents et agrandit la petite affaire familiale en une entreprise présente à Paris et en Allemagne. Portrait d'un chocolatier qui ne reste jamais bien loin de sa Lorraine natale.

UNE VOCATION

Comme beaucoup d'enfants d'artisans, Franck Kestener a dû beaucoup se débrouiller tout seul alors que ses parents étaient au fournil et à la vente de la boutique familiale de Forbach. Sa première appétence pour la chose culinaire vint par la cuisine. Dès 10 ans, il fait les courses, trouve des recettes dans les livres de son père, et cuisine pour lui et ses parents.

Un terrain de jeu formidable pour ce jeune garçon mordu d'arts plastiques, de dessin et de création manuelle. À la sortie du collège, Franck veut faire un CAP cuisine mais son père l'oriente vers la pâtisserie, afin de lui donner des bases et une rigueur solide qui faciliteront son arrivée dans la cuisine. Il rentre donc en apprentissage dans l'entreprise familiale, et apprend un métier qu'il n'avait qu'effleuré jusque-là. Le diable sucré le pique dès lors, et Franck se découvre une attirance très forte pour le chocolat : « J'ai eu le coup de cœur pour le chocolat dès les premiers mois de mon apprentissage. Artistiquement, le chocolat offre des possibilités que l'on n'a pas en cuisine par exemple. C'est un peu difficile à expliquer, mais j'ai tout de suite eu beaucoup de facilité avec le chocolat, alors que sa maîtrise est technique. Il y a quelque chose d'instinctif, j'ai très vite compris comment la matière réagissait, notamment en étant à l'écoute de mon corps et sa sensibilité aux températures. »

Après avoir terminé deuxième au concours du meilleur apprenti de France, il rentre dans les cuisines de l'Élysée pour faire son service militaire. Nous sommes en 1996, et Jacques Chirac est dans sa première année de mandat : « J'ai eu la chance de partir un mois au fort de Brégançon pour les vacances du président. Nous étions en petite équipe et c'était très intéressant. Jacques Chirac était un vrai gourmand, amateur

de chocolat, donc c'était particulièrement gratifiant pour nous. » Après dix mois au service du président, il rentre en Lorraine quelque temps, avant de repartir pour Paris et se former auprès de cadors du chocolat que sont Jean-Paul Hévin et Robert Linxe à la Maison du Chocolat. En 1998, les parents de Franck vendent la pâtisserie familiale de Forbach pour s'installer dans une chocolaterie à Sarreguemines. Le fils rejoint alors ses géniteurs pour les aider dans cette nouvelle aventure qu'ils construisent ensemble. Son appétence pour l'exercice artistique le pousse à tenter sa chance au concours du Meilleur Ouvrier de France, qu'il obtient lors de la promotion 2004. Il est alors de toutes les compétitions, qu'il gagne la plupart du temps. Que cela soit le Grand Prix International de la Chocolaterie (ancienne formule du World Chocolate Masters) en 2002, ou le Championnat du monde de la pâtisserie par équipe à Phoenix (Arizona, USA) en 2006.

UNE RÉGION EN HÉRITAGE

En 2005, les parents de Franck décident de prendre leur retraite et cède l'entreprise à Franck. Très vite, il décide d'ouvrir un point de vente à Paris pour rendre plus accessible ses créations à une clientèle qui l'avait découvert lors du concours du Meilleur Ouvrier de France. Bien connu des Japonais qui s'arrachent ses créations dans les grands magasins de Tokyo, il était difficile de les faire venir à Sarreguemines lors de leurs vacances en France. En 2014, c'est à Sarrebruck, de l'autre côté de la frontière allemande, qu'il décide d'ouvrir une boutique : « On voulait avoir un commerce plus porté sur la pâtisserie, installé dans une ville plus grande. À Sarrebruck, il y a presque 200 000 habitants, on touche une population plus

large, tout en étant très proche de Sarreguemines. » Bien que la période de la pandémie fût particulièrement pénible pour les équipes de Franck, devant s'adapter à deux politiques sanitaires différentes, la boutique de Sarrebruck fonctionne bien. Si l'offre est un peu différente de ses deux autres boutiques, il est quand même possible d'y trouver quelques-unes de ses spécialités. Il y a bien sûr la "perle de Lorraine" qui est un bonbon chocolat à la mirabelle en trois textures, et dont Franck est particulièrement fier : « C'est une création de mon père qui date des années 1980 et que j'ai un tout petit peu reconstruite. Il s'agit d'une pâte de fruit mirabelle, un caramel détendu à l'eau de vie de mirabelle et un praliné noisette croustillant. L'idée c'est que lorsque l'on déguste ce bonbon, cela doit nous rappeler le fruit frais, la mirabelle juste cueillie. Ce fruit c'est le produit phare de la Lorraine, notre emblème, on organise énormément d'événement autour de la mirabelle dès que c'est la saison, on y est très

« J'ai eu le coup de cœur pour le chocolat dès les premiers mois de mon apprentissage. »



"Perle de Lorraine"

attaché. Je trouve que ça a un goût unique, que ça se travaille aussi bien en sucré qu'en salé, bref, c'est un super produit.

» La maison est également reconnue pour ses barres pralinées auxquelles Franck apporte énormément de soin et de travail. Le lorrain essaye tant qu'il peut de se procurer un maximum de produits de sa région natale, plus portée sur l'industrie sidérurgique et la faïence que l'agriculture. Il arrive néanmoins à se procurer localement du miel, des quetsches, et bien sûr des mirabelles pour ses différentes boutiques.

L'année 2020 ne fut pas de tout repos pour l'entreprise de Franck Kestener. Paris se vidant de ses habitants durant les différents confinements, perdant ses touristes, la boutique située en face du jardin du Luxembourg a pas mal souffert. À Sarrebruck, les conditions sanitaires mises en place par le gouvernement allemand pénalisa grandement les commerces non essentiels. Comme beaucoup d'artisans, Franck Kestener peine à recruter depuis la levée des confinements, ce qui l'empêche de se projeter dans un futur à moyen et long terme. S'il réfléchit à passer au Bean to Bar ou de refaire un atelier, la situation reste en stand-by devant le flou et les difficultés posées par la pandémie, non résolues encore aujourd'hui. La reprise économique due notamment au succès de la vaccination devrait soulager beaucoup d'entrepreneurs qui sont dans la même situation que Franck Kestener. Davantage qu'un artisan chocolatier particulièrement doué, le lorrain est un véritable ambassadeur d'un savoir-faire et d'un art de vivre propre à cette région de l'est de la France. Tout en marchant dans les pas de ses aïeux, il a su s'affirmer à travers des concours prestigieux et une formation remarquable, qui ont conduit ce petit gars de Forbach à devenir l'un des chocolatiers les plus talentueux de sa génération. ■

L'ENTREPRISE DE FRANCK KESTENER

TROIS BOUTIQUES
18 SALARIÉS
LABORATOIRE DE 800 M²
SUPERFICIE DES BOUTIQUES : 50 M² À SARREGUEMINES, 80 M² À SARREBRUCK, 35 M² À PARIS.
ENTRE 20 ET 25% DU CA
FAIT À PÂQUES ET À NOËL
UNE VINGTAINE DE TABLETTES ORIGINES + 7 SORTES DE TABLETTES FOURRÉES
44 SORTES DE BONBONS
100 EUROS LE KILOGRAMME
DE CHOCOLAT EN MOYENNE SUR LES TROIS BOUTIQUES



QUESTIONS DE GOÛT

Franck Kestener

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

Les petits-déjeuners que je prenais enfant chez mon grand-père maternel. Il faisait un cake marbré vanille-chocolat qui était légèrement aromatisé au rhum que je garde en mémoire.

► Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

C'est une question où il m'est difficile de répondre. Il s'agit probablement de chocolat que j'ai pu goûter chez des professionnels comme Jean-Paul Hévin, Fabrice Gillotte ou à la Maison du Chocolat. C'est en goûtant les chocolats de ces professionnels-là qu'on trouve sa voie.

► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

J'ai beaucoup parlé de la mirabelle, mais les fruits secs sont également très importants pour moi. Alors je dirais aussi la noisette.

► Un chocolat qui vous ressemble ?

La ganache poire caramélisée au safran. C'est une ganache qui a un caramel façon confiture de lait, à la poire et infusé aux pistils de safran. Cela a un côté surprenant, inattendu, et c'est peut-être un peu comme ça que l'on peut me définir. On me perçoit souvent comme quelqu'un de très sérieux, de carré, et plus cool et délirant dès lors que l'on discute avec moi.

► Une habitude gourmande que vous avez ?

Le fromage. J'en mange tous les jours. J'aime beaucoup les pâtes cuites, j'adore les chèvres et les fromages plus crémeux type Saint-Félicien ou Saint-Marcellin.

► Quelle est votre définition du bon goût ?

Des produits faits avec sincérité, sans tricher.

► Quelle est votre définition du mauvais goût ?

Tricher et mentir sur ce que l'on fait.

► Y a-t-il un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Avoir du temps.

► Quelle est votre devise culinaire ?

Si tu veux le faire, fais-le, mais fais-le bien



L'AUTRE PASSION DE FRANCK KESTENER

« Je suis cinéphile, et c'est un de mes passes temps favoris hors du travail. J'adore Albert Dupontel, Benoît Poelvoorde, Louis de Funès, Jean Gabin, les films d'Audiard, de Cédric Klapisch. Un des derniers films qui me vient à l'esprit c'est Le Grand Bain, c'était une très bonne comédie ».



Les boutiques

FRANCK KESTENER • PARIS
7 Rue Gay-Lussac, 75005 Paris
TÉL. : 01 43 26 40 91

FRANCK KESTENER • SARREGUEMINES
6 Rue Gutenberg, 57200 Sarreguemines
TÉL. : 03 87 28 14 62

FRANCK KESTENER • SAARBRÜCKEN
Betzenstraße 7, 66111 Saarbrücken, Allemagne
TÉL. : +49 681 94004425
franck-kestener.com
contact@franck-kestener.com