



DAMIEN VÉTAULT

Par Matthieu Aussudre

Pâtissier de formation, tombé tardivement dans le chocolat, Damien Vétault a ouvert sa propre boutique il y a huit ans à Angers, sa ville natale. Ce réfractaire du cacao est devenu il y a quelques années un véritable mordru de la cabosse, très exigeant sur les matières premières qu'il travaille, essayant de valoriser le terroir angevin dans ses créations.

LE PÂTISSIER QUI N'AIMAIT PAS LE CHOCOLAT

L'histoire de Damien Vétault est celle de beaucoup d'artisans : partis de leur province une fois leur formation terminée, venus s'aguerrir à Paris, puis de retour dans la ville de leurs origines pour bâtir leur entreprise. Damien a ainsi eu un parcours de pâtissier relativement classique : formé dans une belle maison angevine, la pâtisserie Allard, dans laquelle il effectue son apprentissage, il décroche un poste d'ouvrier dans la même maison où il exerce quelques années. Puis c'est le départ pour Paris et ses grandes maisons : il travaille pour Ladurée et « *Des Gâteaux et du Pain* » pendant trois ans, avant de revenir à Angers à l'âge de 25 ans pour s'y installer. Le chocolat ? Damien n'aimait pas vraiment cela. Il n'y en avait tout simplement pas en rayon durant les premières années de sa jeune boutique, entièrement tournée vers la pâtisserie. « *J'ai un peu approché le chocolat lors de ma formation, mais je n'aimais pas particulièrement ça, j'avais beaucoup de mal à maîtriser la matière.* » détaille-t-il. C'est face à la demande de plus en plus pressante de sa clientèle qu'il décide de se plonger dans le chocolat ; et dès lors, il y prend goût : « *Ce n'est qu'à 28 ans que j'ai réellement découvert ce monde si vaste, si complexe, dans lequel on est toujours en train d'apprendre. C'est un univers comparable à celui du vin, que j'apprécie également* »

JOUER LA CARTE DU LOCAL

La boutique de Damien Vétault se situe à quelques pas seulement du centre-ville d'Angers, sur une place comptant de nombreux commerces de bouche très fréquentés. Il n'a ainsi pas eu de mal à trouver sa place dans une ville pourtant bien dotée en belles affaires de chocolaterie-pâtisserie, grâce à la fréquentation assidue de cette place par les gourmets

angevins. « *J'aime beaucoup Angers et sa région* » déclare Damien, « *la Loire est une source énorme d'inspiration pour moi. La nature encercle cette ville à taille humaine.* » Il faut dire que la capitale de l'Anjou jouit d'un terroir exceptionnel, produisant une multitude de fruits et de légumes, mais également des vins reconnus mondialement, des alcools célèbres et des confiseries. Le pâtissier-chocolatier joue intelligemment la carte du local, et ce depuis le début de son activité : « *Lorsque nous nous sommes installés, nous avons voulu proposer une offre saisonnière, basée sur les produits frais, et locaux si possible, et en s'appuyant sur des fonds de tarte cuits au jour le jour. Le tout à travers une carte courte, inspirée de ce qui se faisait alors dans la restauration.* » Une approche originale qui convainc une clientèle de plus en plus à l'écoute de la saisonnalité et des circuits courts, mais qui demeure assez exceptionnelle dans l'univers du chocolat. Damien a d'ailleurs dû être un prescripteur pour beaucoup de clients habitués à consommer des produits hors saison : « *La saisonnalité est pour moi un mantra. Je refuse de faire des ganaches framboise en plein hiver, c'est hors de question. C'est une hérésie totale. Mes clients ont appris à faire avec cette éthique, même si c'était difficile au départ. On travaille avec beaucoup de fruits locaux, et uniquement avec des fruits frais. Cet hiver, on a fait beaucoup de ganaches aux agrumes et aux épices. On a fait par exemple une ganache cardamome-pamplemousse rose délicieuse, très fraîche. On a également travaillé le yuzu et la verveine tirée de notre jardin.* »

« **On cherche des chocolats singuliers, aromatiques, longs en bouche** »

LE CHOCOLATIER EST UN PRESCRIPTEUR DU GOÛT !

Aujourd'hui, la boutique de Damien Vétault est devenue une vraie chocolaterie. On y propose entre 16 et 18 tablettes, et une petite trentaine de bonbons de chocolat. L'artisan s'est d'ailleurs taillé une belle réputation dans le praliné, avec un très gros succès autour de ses rochers notamment. « *On fait nos pralinés maison, explique-t-il, avec une sélection rigoureuse des noisettes, des amandes, des noix et des pistaches.* » Il a ainsi créé sa propre spécialité angevine, qui a vocation (du moins, on l'espère pour lui) à devenir aussi célèbre que les quernons d'ardoise ! En effet, "Les pavés du bout du monde" sont une création de Damien, et rendent hommage à la "balade du bout du monde" qui se situe juste en face du château d'Angers, et qui surplombe la vieille ville. Une promenade réellement bucolique sur une allée pavée connue des Angevins, que le chocolatier apprécie particulièrement. Ces pavés sont un assemblage de gianduja, de noisettes et de feuilletés, relevé

d'une pointe de fleur de sel. Pour ses chocolats, il collabore à 90% avec le même couvreur pour l'enrobage et les ganaches, mais travaille sur de multiples origines pour ses tablettes. « *On cherche des chocolats singuliers, aromatiques, longs en bouche.* » détaille-t-il. « *On fonctionne au coup de cœur avec nos fournisseurs, on n'a pas une origine que nous valorisons particulièrement. Comme les cavistes, on n'a pas vocation à ne présenter qu'une seule origine du produit. Chaque origine a sa propre histoire à raconter.* » Ce n'est ainsi pas loin d'une vingtaine de tablettes que propose Damien à ses clients, en les classant selon leurs caractéristiques gustatives. L'artisan a indéniablement un rôle de prescripteur auprès de son public, et le chocolatier ne s'en cache pas. Il fait découvrir à ses clients la très grande diversité du monde du chocolat, en leur présentant les différentes sortes de fèves, en leur expliquant les différences aromatiques des origines, et en détaillant le processus de fabrication pour arriver à un chocolat 70% par exemple. Des choix qui portent leurs fruits aujourd'hui selon Damien Vétault, qui se réjouit de voir sa clientèle de plus en plus connaisseuse, de plus en plus passionnée, et de plus en plus

fidèle. L'année 2020, qui fut si difficile pour de nombreux artisans, a paradoxalement plutôt souri au chocolatier angevin, qui s'est beaucoup adapté pour répondre aux besoins des clients. Pour 2021, il envisage de continuer sur la même lancée, « *même si quelques inquiétudes peuvent survenir lorsqu'on nous oblige à baisser le rideau à 18 heures* » admet-il. Grâce à la fidélisation d'une clientèle toujours plus nombreuse, attentive aux créations et aux découvertes, Damien Vétault peut regarder vers l'avenir avec envie, et sérénité. ■



L'ENTREPRISE DE DAMIEN VÉTAULT

5 SALARIÉS

55M² AU TOTAL (LABO ET

ESPACE DE VENTE COMPRIS)

20% DU CA À NOËL,

15% À PÂQUES

UNE VINGTAINÉ DE

TABLETTES

UNE TRENTAINÉ DE

BONBONS AU CHOCOLAT

QUESTIONS DE GOÛT

Damien Vétault

► Un souvenir d'enfant lié au chocolat ?

Le chocolat chaud de ma grand-mère. Je me souviens notamment de la petite peau de lait en surface.

► Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

La première fois que j'ai mangé une fève de cacao crue dans une plantation avec le planteur. C'était en Martinique, et c'était le point de départ d'une histoire.

► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

Le pain. J'adore ça. J'en mange énormément. J'aime bien croquer dans un bout de baguette tradition dans lequel je glisse un morceau de chocolat, ou mieux, un rocher. C'est mon plus gros péché mignon.

► Un chocolat qui vous ressemble ?

Le chocolat pamplemousse-cardamome, issu d'une infusion de cardamome avec un jus de pamplemousse frais pressé, le tout incorporé dans une ganache. C'est hyper vif, hyper frais, et doté d'un sacré caractère.

► Une habitude gourmande ?

Un rocher le soir avec une petite infusion.

► Votre définition du bon goût ?

Quelque chose qui vous reste en bouche, à la fois corsé et subtil.

► Votre définition du mauvais goût ?

Quelque chose de synthétique, de mal dosé, de déséquilibré.

► Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Avoir ma propre plantation de cacao.



L'AUTRE PASSION DE DAMIEN VÉTAULT

« La moto, c'est une vraie passion. Ça me permet de couper. Quand on est sur un circuit avec son petit bolide, on a besoin d'une concentration maximale, on est souvent sur un fil, ça va vite, et je suis quelqu'un de très speed. La moto ça me représente donc totalement, je me retrouve beaucoup dedans, ça incarne mon état d'esprit. »



À LA RENCONTRE DE...

La boutique

**DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS & PÂTISSERIES**

1, place du Lycée 49400 Angers
www.damienvetault.com

contact@damienvetault.com

TÉL. : 02 41 88 96 35

Sa recette
Pâte
à tartiner
NOISETTE



INGRÉDIENTS

PRALINÉ NOISETTES PIÉMONTIS 70% LISSE	9517 G
PÂTE DE NOISETTES	9517 G
BEURRE DE CACAO	9517 G
POUDRE DE LAIT	268 G
POUDRE DE LAIT	134 G
NOISETTES TORRÉFIÉES CONCASSÉES	1762 G

PROCÉDÉ

Faire fondre le beurre de cacao à 45/50°C et mélanger avec le praliné et la pâte de noisette préalablement mélangée à la poudre de cacao et poudre de lait.

Réchauffer l'ensemble à 45°C, tempérer puis amorcer une cristallisation à 25/26°C, ajouter ensuite les noisettes torrifiées concassées.

Garnir les pots.

Ceci vous permettra d'avoir une pâte à tartiner bien cristallisée sans migration des matières grasses avec une bonne texture et une conservation stable.