



Par Juliette Sabatier

L'ÉCHANGE ET LE PARTAGE. COMME DEUX RAILS, CES VALEURS ONT TRACÉ LA ROUTE DE FRÉDÉRIC JOSEPH VERS L'EXCELLENCE. SON MÉTIER LUI A ÉTÉ LÉGUÉ PAR SON PÈRE ET SON GRAND-PÈRE. PARTANT DE CET HÉRITAGE, IL A INVENTÉ SA PROPRE RECETTE DU SUCCÈS, BUTINANT LES MEILLEURS GESTES ET IDÉES EN CHANGEANT DE RÉGIONS ET DE MAISONS... AVANT D'ÉLABORER SA PROPRE APPROCHE DE L'HARMONIE DES SAVEURS. SANS ÊTRE ANTICONFORMISTE, LE CHOCOLATIER A DES IDÉES CLAIRES ET BIEN À LUI SUR LES FAÇONS DE MAGNIFIER LES MATIÈRES PREMIÈRES. UNE VISION QUI LUI VAUT AUJOURD'HUI LA RECONNAISSANCE DU PUBLIC ET DES PROFESSIONNELS, BIEN AU-DELÀ DES FRONTIÈRES DE SA DORDOGNE D'ADOPTION.

Frédéric

JOSEPH

Chocolaterie Joseph

CHOCOLATIER EN RÉSEAU



« *Tout petit je faisais des gâteaux dans le labo de mes parents et ça les ennuyait un peu parce que je ne rangeais pas tout.* » Bien que né dans une famille de boulangers pâtisseries, Frédéric Joseph n'a pas eu de vocation précoce. Il a d'abord suivi des études musicales, comme guitariste... Mais l'atavisme est parfois puissant et le chocolat lui a offert la possibilité de concilier son goût pour les disciplines techniques et créatives. Après un CAP obtenu dans la maison paternelle, il a appris à maîtriser la matière chocolat auprès de René Pillon à Toulouse, au milieu des années 1990, et chez Ménard à Tours (La Chocolatière). Curieux, avide de progrès, il effectue des stages avec Pascal Brunstein, MOF chocolatier 1991, puis se spécialise complètement en entrant chez Pascal Caffet, MOF 1989. Il deviendra par la suite chef de production chez Henri-riet à Biarritz. « *Je me suis perfectionné à la fois seul et au contact des autres, explique le chocolatier. Pour se former régulièrement, en pâtisserie chocolaterie comme en cuisine, il faut bouger et observer des techniques et des organisations différentes.* »

IDENTITÉ : CHOCOLATIER

Né à Chartres, élevé à Versailles, formé entre Sud-Ouest et Est, Frédéric Joseph n'avait aucune idée préconçue quant à l'endroit où il créerait sa propre entreprise. L'opportunité d'une affaire à reprendre l'a amené à poser ses valises à Périgueux,



avec sa femme Nathalie, en 2010. Dès ce moment, le chocolatier a pu déployer toute la palette de son caractère et de sa créativité. Contrairement à l'adage qui veut que, lors d'une reprise, on ne bouscule pas trop les habitudes de la clientèle locale : « *je n'ai gardé qu'un produit, le gâteau aux noix, parce qu'il est emblématique de la région* », s'amuse Frédéric. Il s'est immédiatement positionné comme un chocolatier pur, proposant une belle gamme de ganaches et pralinés maison, aux côtés de macarons et de gâteaux de voyage. « *Au début, on avait une trentaine de bonbons, mais on a tendance à resserrer de plus en plus pour s'en tenir à 26 à 28 afin de garantir la qualité et de s'attacher, de plus en plus aux saisons* », explique-t-il. Le succès de la chocolaterie et les demandes de la clientèle locale l'on amené à proposer des pâtisseries, mais uniquement le week-end : « *c'est un bon compromis en terme d'organisation ; je propose des pâtisseries fraîches, de saison, à dominante chocolat. Et cela participe à faire vendre des bonbons* ».

CŒUR DE MÉTIER

Les clients fidèles apprécient particulièrement les ganaches pures origines, souvent grands crus, et ce n'est pas un hasard. En effet, Frédéric Joseph s'intéresse depuis toujours à la provenance des cacao, avec un penchant marqué pour l'Amérique latine et du Sud, berceau historique des fèves. Le chocolatier a effectué de nombreux voyages dans des plantations. « *J'ai découvert au fil des années qu'il y a beaucoup plus de variétés de fèves qu'on ne le croit. Je suis dernièrement allé en République Dominicaine. Je suis aussi en contact avec un sourceur équatorien qui fait transformer sur place, en bio : on va élaborer ensemble de nouveaux produits... J'aime étudier les choses.* » Spécificités des origines et des variétés, sélection des producteurs, traçabilité : Frédéric Joseph s'inscrit dans ce mouvement, en adéquation avec les attentes d'une clientèle qui pose de plus en plus de questions. Mais n'allez pas lui parler de "bean to bar", le chocolat n'embrasse pas du tout ce concept ! « *Je considère que l'on ne fera jamais aussi bien que les spécialistes de la transformation : ils ont l'expertise et l'expérience, les sourceurs sur place... C'est un métier à part entière. Pour moi, fabricant de chocolat et artisan chocolatier sont deux métiers différents. La transformation requiert un chaînage et une maîtrise sanitaire. Je ne comprends pas que des chocolatiers qui ne font pas eux-mêmes leur praliné veuillent transformer les fèves. Le boulanger, dans la majorité des cas, ne fabrique pas sa farine !* » Fort de cette conviction, le



chocolatier fait appel au savoir-faire de plusieurs couvertureurs, ce qui est, selon lui, « *philosophiquement très bien, économiquement nettement moins* » !

HOMME DE RÉSEAU

Engagé pour la qualité dès son installation, Frédéric a continué à progresser dans la recherche sur les goûts et le choix des ingrédients. « *J'ai beaucoup de contacts avec des amis cuisiniers, cela m'a fait évoluer, oser des mariages plus audacieux. Cela a ouvert mon horizon sur les matières premières : j'ai eu accès à des producteurs d'exception, comme les "meilleurs agrumes du monde" de Perrine et Etienne de la maison Bachès à Perpignan. Sur les pralinés, je suis dans un combat pour trouver des noisettes et des amandes françaises en quantités suffisantes.* » Son envie de tout faire maison, en circuit court si possible, est allée croissant. « *Depuis 9 ans, ma femme a pris l'excellente habitude de noter chaque jour la recette et la météo du jour : il est clair que l'été est de plus en plus long à Périgueux. L'avenir des chocolatiers n'est pas radieux de ce point de vue. Jusqu'à cette année, je vendais les glaces d'Alain Chartier, mais j'avais envie de faire les miennes. Je me suis reformé... J'ai réalisé 6 parfums en sorbets et 6 en glace, dont une crème glacée au chocolat du Venezuela et un sorbet au chocolat de Papouasie.* »

Par son parcours, l'artisan a fait énormément de rencontres dans la profession. Il est aujourd'hui membre de plusieurs réseaux, qui contribuent à renouveler sa curiosité et enrichir ses connaissances. Il est entré en 2016 au Collège culinaire de France et à Tradition Gourmande plus récemment. Les discussions avec d'autres grands professionnels agissent comme un carburant à la fois professionnel et humain pour le chocolatier : « *on rencontre de belles personnes, l'échange, le partage sont extrêmement intéressants que ce soit avec des pâtisseries ou avec d'autres métiers de bouche* ». ■



« *DÈS QUE J'AI FAIT DU CHOCOLAT, IL A ÉTÉ ESSENTIEL POUR MOI D'EN CONNAÎTRE L'ORIGINE.* »



UN PEU MOINS DE 30 CHOCOLATS, QUI VARIENT AU FIL DES SAISONS, AVEC UNE NETTE DOMINANTE DES NOIRS SUR LES LAITS : FRÉDÉRIC JOSEPH SE TIENT À UNE EXIGENCE DE QUALITÉ ET MISE SUR DES ASSOCIATIONS DE GOÛTS SÛRES ET EFFICACES (THÉ, MENTHE, CITRON...). LES FRUITS À COQUE ONT LA PART BELLE AUX CÔTÉS DE GANACHES PURES ORIGINES OU ASSEMBLAGES DE GRANDS CRUS MAISON.

DES PALAIS AUX PALACES

Un hôtel bordelais de luxe voulait se fournir en chocolats de qualité et locaux. Ses équipes ont donc réalisé une dégustation à l'aveugle de bonbons achetés chez des artisans de la ville... La chocolaterie Joseph est sortie en tête de ce banc d'essai. Cette sélection, très valorisante pour le chocolatier, l'a amené à une réorganisation. « *Nous avons vendu la boutique que nous avions à Bordeaux, explique-t-il. Ainsi je peux servir mes clients B to B, des hôtels à Bordeaux et Marseille et quelques marchés à l'export : en Chine, Arabie Saoudite et Japon. Ce sont des acheteurs qui sont venus à nous. La vente aux professionnels représente 20 à 30 % de mon chiffre d'affaires, mais cette activité ne pèsera jamais plus que mon magasin car je ne veux pas que l'équilibre de l'entreprise dépende d'un gros client qui peut nous lâcher.* »

Award et chocolat

« *Une récompense comme celle-ci est toujours flatteuse car elle montre que nos chocolats plaisent au-delà des frontières de l'Aquitaine.* » La Chocolaterie Joseph a reçu une superbe brassée d'éloges dans l'édition 2019 du Guide des croqueurs, avec l'attribution de l'Award de l'harmonie des saveurs. Et sa trajectoire d'"Awardé" ne va pas s'arrêter là ! Comme l'an dernier, le chocolatier a cette année un stand sur le Salon du chocolat de Paris, toujours en quête d'échanges tant avec le grand public qu'avec ses pairs.

Remise de l'Award par Alain Blanchon et Jacques Pessis, président du Club des croqueurs de chocolat.



TRACÉ DE ROUTE

2000-2006 : Second de Pascal Caffet

2006-2010 : Chef de production chez Henriët

2010 : ouvre la chocolaterie à Périgueux

2018 : Tablette d'or, Coup de cœur et Award de l'harmonie des saveurs attribués par le Guide des croqueurs de chocolat



PORTÉ SUR LA CRÉATION ESTHÉTIQUE DEPUIS LONGTEMPS, FRÉDÉRIC JOSEPH S'INITIE DEPUIS 3 ANS À LA SCULPTURE ANATOMIQUE AVEC FREDANGE, UN ARTISTE BORDELAIS, PARMIS LES RARES QUI PRATIQUENT ET ENSEIGNENT CETTE DISCIPLINE ACADÉMIQUE. EN NOVEMBRE 2018, LE CHOCOLATIER EST VENU AU SALON DU CHOCOLAT AVEC CE BUSTE D'HERNÁN CORTÉS, CONQUISTADOR DU MEXIQUE, DE 80 CENTIMÈTRES DE HAUT ET PRÈS DE 80 KILOS.



EN COUPLE ET EN ÉQUIPE

À lui, la production et le pilotage des créations. À elle, la vente, le commercial, l'administratif et les ressources humaines. Nathalie est venue travailler avec son mari au moment de leur installation à Périgueux en quittant un métier qui n'avait rien n'aurait vu : elle était éducatrice auprès d'adultes handicapés. « *Frédéric m'a transmis sa passion. Quand il travaillait chez Pascal Caffet, j'y allais très souvent, je regardais, je goûtais... Je me suis mise à aimer ce milieu de la pâtisserie chocolaterie.* » L'entreprise emploie aujourd'hui 7 paires de mains à la production (9 à Noël), 4 à la vente dont un apprenti (7 ou 8 à Noël), les employés saisonniers sont fidélisés. « *Nous avons un management assez participatif : nous faisons régulièrement des causeries en équipe au cours desquelles nous élaborons les projets, les futures recettes, précise Frédéric. C'est venu naturellement, je me suis aperçu que le chef tout puissant ça ne marche plus, on s'épuise et on est has been.* » Grâce à la confiance que Frédéric et Nathalie ont en leur équipe, la chocolaterie n'a aucune période de fermeture.



Boutique

CHOCOLATERIE JOSEPH

13, rue des Chaînes
24000 Périgueux

Le laboratoire, à Boulazac, sert aussi de point de retrait pour les commandes effectuées sur le site : www.chocolatier-joseph.fr

Frédéric Joseph

QUESTIONS DE GOÛT

Avez-vous un souvenir de chocolat particulièrement intense ?

Le chocolat au lait. Mes parents et mes grands-parents faisaient des sujets pour Pâques, je goûtais les petits bouts qui traînaient. C'est un goût régressif.

Quelle saveur vous correspond le mieux ?

Le caramel. C'est aussi lié à l'enfance. Gamin, je faisais un kouglof et je versais du caramel

au milieu... J'aime aussi les goûts fumés.

Quel est le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Un Chuao du Venezuela, au goût très chocolaté avec de la rondeur... Même si je ne suis pas rond physiquement !

Avez-vous une habitude gourmande ?

Pas en dehors du chocolat !

J'aime beaucoup le rocher praliné (amandes-noisettes 60-40).

Quelle est votre définition du bon goût ?

C'est celui qui vous correspond le mieux ! Tout vient de la matière première. Et d'ailleurs, chacun ses mauvais goûts !

Quel est le luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Du temps, pour jouer de la

guitare, mais surtout pour la sculpture. C'est ma récréation.

Quelle est votre devise culinaire ?

Je pourrais reprendre celle de Serge Granger, MOF Chocolatier : faire son travail sérieusement sans se prendre au sérieux.

Quelle sera votre prochaine folie créative ?

Des chocolats avec certains alcools...

Sa recette

GANACHE

WHISKY



INGRÉDIENTS

Crème	500 g
Miel	60 g
Sorbitol	75 g
Chocolat lait 38 %	515 g
Chocolat noir 62 %	725 g
Whisky Nikka Taketsuru	110 g
Beurre laitier	55 g

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la crème à 40°C.
- ▶ Incorporer le miel et le sorbitol.
- ▶ Chauffer à 85°C le tout.
- ▶ Verser sur les chocolats, mixer.
- ▶ Incorporer le beurre, mélanger.
- ▶ Puis mixer avec le whisky.
- ▶ Et couler entre 30-32°C.