



OLIVIER VIEL

Par Matthieu Aussudre

Récemment récompensé pour son engagement éthique par le Club des Croqueurs de Chocolat, Olivier Viel n'en est pas à sa première distinction. Artisan reconnu pour sa maîtrise de la méthode Bean-to-bar qu'il pratique depuis 2014, et l'ouverture de sa boutique "le Petit Chocolatier" ; le chocolatier normand ne peut pas concevoir son métier sans avoir l'assurance que le cacao qu'il utilise s'inscrit dans un schéma vertueux pour les producteurs.

CELUI QUI FAISAIT DU CHOCOLAT DANS SON GARAGE

Avant d'apprendre le Bean-to-bar en quasi-autodidacte, Olivier Viel a eu un parcours d'artisan relativement classique. À 14 ans, il entre en apprentissage en pâtisserie, même si le chocolat l'attire déjà. Les entreprises se succèdent, et sa pratique du chocolat s'accroît auprès d'artisans mayennais et chartrains. Il "monte" ensuite à Paris comme c'est l'usage chez tant de professionnels de bouche afin de se perfectionner encore, avant de retourner en province avec sa compagne Cécile. Très vite, le besoin de travailler ensemble se fait sentir. Surtout devant le peu de moments passés l'un avec l'autre face aux contraintes de deux emplois du temps aux jours de congés distincts. Ils vont donc monter ensemble leur affaire, une boulangerie-pâtisserie à Queulaines-Saint-Gault, un petit village situé entre Château-Gonthier et Laval. L'aventure dure 10 ans, avant que le couple apprenne que Cécile est atteinte de sclérose en plaque. « Il y a eu une grosse remise en question, et nous avons décidé de vendre l'affaire. » raconte Olivier. « On a tout arrêté, on a fait une

« Ce quelque chose, c'est une chocolaterie qui ne vend que du chocolat »

pause de quatre ans où nous sommes redevenus salariés. C'était quelque chose d'un peu délicat après avoir été chef d'entreprise pendant dix ans, donc on a très vite voulu remonter quelque chose. Et ce quelque chose, c'est cette chocolaterie qui ne vend que du chocolat. » Un sacré pari pour l'artisan qui s'était formé au Bean-to-bar en quasi autodidacte, en s'exerçant dans son garage : « Je faisais des tous petits volumes, 2-3 kilos de chocolat, et je me disais que c'était dommage de pas en faire un peu plus. » Originaire de Mortagne-au-Perche dans le département de l'Orne, Olivier choisit de se rapprocher de ses racines et décide de s'installer à Alençon, préfecture du département, plus à même d'accueillir une boutique comme la sienne que sa ville de naissance. Le local trouvé, il décide donc de se lancer dans une petite production Bean-to-bar, mais uniquement pour le chocolat noir car le matériel et la main d'œuvre lui manquent. Un premier problème se pose : comment trouver les fèves ? Olivier, Cécile et leur fille s'envolent donc pour Sao-Tomé pour trouver des fèves de cacao. Une fois celles-ci trouvées, les trois Viel vident leurs



La gamme de chocolats



Olivier Viel au Cameroun...



... et au Panama

POUR UN CHOCOLAT ENGAGÉ

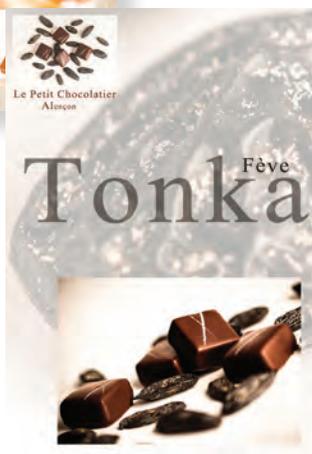
En 2017, Olivier est contacté par Madame Aristide Tchemtchoua, responsable d'une coopérative cacaoyère au Cameroun, qui lui propose ses fèves. Olivier est intéressé mais ne peut malheureusement pas absorber seul les coûts de leur importation vu le faible volume que le chocolatier travaille. La productrice se tourne alors vers Christophe Bertrand de la Reine Astrid, chocolatier engagé pour une filière responsable, qui apprécie les fèves et trouve de l'intérêt au projet et qui est à l'origine du Club des Chocolatiers Engagés. Un voyage au Cameroun pour visiter les plantations

est alors organisé. Olivier est du voyage, et reste un membre actif de l'association, attaché aux valeurs qu'elle propage : « Cela permet une mise en valeur du travail des planteurs, et une rémunération juste et équitable de ces derniers. Que

le cacao ne soit pas seulement un cours de bourse, ce qui ne correspond à rien. » Il faut dire que le développement permis par le Club des Chocolatiers Engagés pour cette plantation camerounaise parle de lui-même : ce qui n'était qu'au départ une toute petite coopérative montée autour d'Aristide Tchemtchoua et de sa famille, regroupe aujourd'hui 100 producteurs dont 32 femmes. Aujourd'hui, le club propose deux origines dans le monde (Cameron, Colombie et bientôt Togo) regroupant 9 coopératives ou groupes de producteurs. Les fèves de la coopérative d'Aristide d'Nkog-Ekogo ont un profil très cacaoté, avec des notes de fruits jaunes. « C'est un chocolat qui est idéal pour les moulages, pour faire les chocolats de Pâques par exemple, ou en ganache » précise Olivier. Depuis, le chocolatier a complété sa gamme par de nouvelles origines, dont certaines sont également le fruit d'un engagement éthique comme c'est le cas avec la Tanzanie.

valises en laissant le contenu sur place, et remplacent les vêtements par des sacs de fèves ; pouvant ainsi ramener 80 kilos de cacao. Il s'agira de la première production du "Petit Chocolatier", avec laquelle il remportera un award des mains du Club des Croqueurs de Chocolat. Une soudaine renommée qui lui amènera de nombreuses entreprises décidées à proposer leurs services au chocolatier. « Il a fallu faire le tri au départ » reconnaît Olivier. « Aujourd'hui on s'approvisionne avec le Cercle du cacao et Silva cacao. Les deux entreprises ont un engagement, une éthique vis-à-vis des planteurs, et c'est ce qui m'intéressait. »

« Tous les jours je me lève avec le sourire d'aller travailler »



QUESTIONS DE GOÛT

Olivier Viel

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

« Je me suis écorché avec un clou en escaladant l'évier de la cuisine pour aller chaparder du chocolat dans le placard. J'avais huit ans, et la cicatrice ne m'a pas quitté depuis. »

► Le souvenir de chocolat le plus intense ?

« C'était la première fois où j'ai sorti mon propre chocolat Bean-to-bar, avec des fèves du Pérou. On découvre alors autre chose, et on se dit que tout est possible. C'est un souvenir extraordinaire. »

► Une saveur particulièrement appréciée ?

« La galette des rois. C'est un gâteau que je fais à grande échelle, et pour ma consommation personnelle (rires). J'adore la frangipane aux amandes, je trouve ça exceptionnel. C'est mon dessert préféré. »

► Un chocolat qui vous ressemble ?

« La ganache 73 % Sao-Tomé. C'est brillant en surface, lisse, tout en étant très puissant. »

► Une habitude gourmande ?

« Manger un chocolat systématiquement quand je rentre dans le labo. »

► Quelle est votre définition du bon goût ?

« La sobriété. »

► Et du mauvais goût ?

« L'exubérance. »

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

« Avoir plus de temps pour voyager. »

► Quelle serait votre devise culinaire ?

« Le goût. On travaille avant tout sur le goût. Le visuel est très important, mais le goût doit toujours primer. »

► Quel est votre plus grand accomplissement professionnel ?

« D'avoir réussi à monter mon entreprise tout en faisant du Bean-to-bar. Au départ, beaucoup m'ont dit que ce ne serait pas possible, et au final, on s'en sort plutôt pas mal. »

À LA RENCONTRE DE...



Olivier et sa sculpture de panthère

LE PETIT CHOCOLATIER EN CHIFFRES

• 2 SALARIÉS

• 4 APPRENTIS

• 25M² DE BOUTIQUE

• 55M² DE LABORATOIRE

• ENTRE 40 ET 45% DU

CA FAIT À NOËL

• ENTRE 25 ET 30 % DU CA

FAIT À PÂQUES

• 14 SORTES DE TABLETTES

• 54 SORTES DE BONBONS

Sa clientèle est sensible à sa démarche, tout comme le Club des Croqueurs de Chocolat qui l'a récompensé en fin d'année dernière de l'award de l'engagement, complétant un palmarès déjà bien riche (tablette Équateur en lait 41 % primée, un des meilleurs des meilleurs pour les 25 ans des awards du Club des croqueurs de chocolat en 2019). Pas de quoi faire tourner la tête à Olivier Viel, qui ne se voit pas se développer outre-mesure, mais rester le plus fidèle possible à l'artisanat : « On a trouvé notre place à Alençon. On n'a pas envie de grossir à outrance, ce n'est pas le but. On veut rester à une échelle d'artisan. Je vis très bien de mon métier, j'en suis fier, j'ai ce qu'il me faut pour vivre, je n'ai pas besoin de plus. Tous les jours je me lève avec le sourire d'aller travailler, je fais ce que j'aime. Que demander de plus ? » ■



L'AUTRE PASSION D'OLIVIER VIEL

« Pendant 10 ans j'ai arrêté la moto, et j'ai repris depuis deux ans. J'ai notamment fait du moto-cross, avec laquelle j'ai obtenu le titre de champion des Pays de Loire en enduro en 2010. À la suite de ça j'ai tout arrêté, et mon épouse m'a encouragé à reprendre après le covid. C'est quelque chose qui me calme énormément, me permet de décompresser. »



La boutique

LE PETIT CHOCOLATIER

234, avenue du Général Leclerc -
Route du Mans 61000 Alençon
Tél. : 02 33 31 72 73
lepetitchocolatier.fr

GANACHE MENTHE FRAÎCHE

Recette calculée pour 2 cadres hauteur 12 mm - 36x36

INGRÉDIENTS

625 G DE CRÈME
100 G DE FEUILLES DE MENTHE
125 G DE TRIMOLINE
60 G DE GLUCOSE
1120 G DE COUVERTURE NOIRE SAO TOMÉ 63 %
200 G DE BEURRE

PRÉPARATION

- Infuser la menthe avec la crème pendant 18h à froid.
- Le lendemain, porter à ébullition, filmer et laisser infuser 20 minutes. Filtrer et verser sur trimoline + glucose + couverture.
- A 33 °C, incorporer le beurre.
- 2 cadres hauteur 12mm – 36x36
- Enrobage avec couverture chocolat noir Sao Tomé 63 %