



à la rencontre
de...

On ne présente plus ses chocolats, ses boutiques et ses sculptures, dont l'une sera exposée prochainement au musée Rodin. On le sait Meilleur Ouvrier de France chocolatier et on a pu l'apercevoir dans des émissions de télévision. On connaît moins ses origines paysannes et sa passion pour la vitesse, qui lui a fait emprunter des chemins de traverse. Et d'ailleurs, comment devient-on Patrick Roger ?

CHEF

Patrick

ROGER

Par Julien Boni



Les paysages forgent les hommes. Patrick Roger n'échappe pas à la règle, mais il a su s'extirper de son destin. Un village de 200 âmes, Le Poislay, niché au cœur des campagnes du Loir-et-Cher, a été le cadre d'éveil du jeune Patrick. « Elevé en plein air, aime-t-il rappeler, avec la liberté et la débrouillardise comme mots d'ordre ». Ces grands espaces figés dans le temps, et l'ennui peut-être, lui ont communiqué le désir d'aller vite, ce qu'il ne tardera pas à faire en dévalant les routes à moto. Le calme monotone du village et des horizons sociaux restreints lui ont donné le goût de la liberté et de la création, qu'il exprime aujourd'hui dans les arts combinés du chocolat et de la sculpture. « Créer sans entrave » pourrait être sa devise. « Travailler » aussi, comme dans la boulangerie familiale où il s'imprègne dès son plus jeune âge de gestes et d'odeurs. Voilà comment on se retrouve, des années plus tard, à la tête d'une entreprise de 40 collaborateurs

LA CARTE ET LE TERRITOIRE

et d'une œuvre sculpturale qui a ses entrées au musée Rodin. Une histoire de "carte génétique".

L'APPRENTISSAGE DE LA VIE

« Si j'ai choisi la formation de pâtissier ? Je n'ai rien choisi du tout ! J'étais dans une classe de troisième où nous étions tous à peu près nuls. Je n'ai pas pu faire menuisier car deux de mes camarades avaient choisi cette voie ; un troisième ça faisait beaucoup ! Et comme mes parents tenaient la boulangerie du village, ils ont demandé à un fournisseur s'il ne connaissait pas une bonne place pour un garçon brillantissime ! (rires). Et voilà, je me suis retrouvé en apprentissage de pâtisserie. C'est comme cela que se dessine une orientation.

Quand à 16 ans, vous vous levez à 2 heures du matin, 27 ou 28 jours par mois, vous êtes vite remis dans le droit chemin... Il faut être capable d'encaisser cela. Sans compter l'autorité des professeurs, le mien s'appelait Michel Girard, ou celle naturelle de mon père : il n'avait pas besoin de parler, je rasais tout seul les murs. Tout cela m'a sauvé. Comme le camp semi-disciplinaire, quelques années plus tard lors de mon service militaire.

Avant cela, j'aidais mes parents dans la boulangerie familiale. Je n'avais pas le choix. A 5 ans, je crois que je rendais déjà la monnaie. Et à 8, je participais au service du dimanche dès 8h du matin.

Comme d'autres, j'ai pensé jusqu'à 30 ans que mes parents ne m'avaient rien appris.

Je me rends compte de l'inverse aujourd'hui. Je reproduis ce qu'ils m'ont enseigné : le labeur jusqu'à minuit, week-end compris. Et je comprends aussi qu'ils m'ont apporté deux choses essentielles : le goût et le travail. Et lorsqu'on commence à travailler, si on a eu la chance de saisir le truc pour lequel on est fait, ce n'est que du bonheur !

LE HASARD ET LA NÉCESSITÉ

Mais je suis persuadé que si j'avais dû faire menuisier, boucher ou même chirurgien, j'aurais conservé une même approche de mon métier. On a chacun sa carte génétique. Tout est joué d'avance, d'une certaine



manière. Mais je serai bien incapable de dire ce que contient ma carte ! Difficile de mettre des mots sur l'élaboration d'une recette... Je le fais sans réfléchir. On peut toujours essayer de mettre des mots sur le goût, ça ne changera pas votre façon de faire.

C'est pour cela que c'est si compliqué de transmettre son savoir-faire à ses collaborateurs, car ils sont tous différents. Et je compte dix nationalités dans mon équipe ! Comment définir le goût de la rhubarbe par exemple ? Les 5 sens sont en éveil, tout a une incidence, à commencer par sa propre personnalité. C'est pratiquement une affaire de génome. On le constate dans tous les domaines. C'est aussi vrai dans la moto, ma première passion : si les grands champions sont

à ce niveau-là, c'est qu'ils ont quelque chose en plus.

Après l'apprentissage, je trouve une place chez Laurent Mauduit, une structure de 75 employés où on travaillait dur. Il s'est vite aperçu que ce n'était pas mon truc de faire de la crème pâtissière à longueur de journée. Par punition, on m'a envoyé en chocolaterie. Le chef Jean-Michel Bougrain, qui a travaillé avec Jean-Paul Hévin, comprend que j'ai une vraie aptitude dans le travail de la matière. De mon côté, je comprends qu'avec cette matière je vais pouvoir tout construire. Gagner ma vie, faire vivre ma passion de la moto, voyager dans le monde entier, exercer un superbe métier. Voilà, c'est là que l'histoire démarre. » ■



SCULPTURE : UN LIVRE TÉMOIN

Plus qu'un simple catalogue, il s'agit d'un livre original et très personnel, pensé et dessiné par Patrick Roger. A travers plus de 150 sculptures, l'ouvrage retrace près de 15 ans de sculpture, du premier contact avec la matière à l'exploration de l'infini des formes. La passion est dévorante pour tout ce qui s'abandonne à sa corne et à sa main. Du sujet animalier à la pure abstraction, d'une construction savante au modelage instinctif, le livre raconte son aventure de sculpteur, lui l'autodidacte des arts, passant du chocolat au bronze quand le besoin de pérenniser ses créations se fait sentir. Les moules en silicone et le travail de fonderie envahissent alors l'atelier de Sceaux. Et l'art du chocolat devient art tout court, à travers une œuvre forte et vivante, parce que singulière.



© Laurent Dupont

La Sculpture a du goût, préface Catherine Chevillot, directrice du Musée Rodin, texte Jean-Marc Dimanche, photographies

Michel Labelle, Hughes Dubois et Laurent Dupont, 268 pages, Patrick Roger Éditions

à la rencontre de *Patrick* **ROGER**

« CHERCHER SES TALENTS LÀ OÙ ILS SONT FOURRÉS »

Le message de Patrick Roger aux jeunes qui rêvent de s'accomplir dans la profession tient en deux mots : le talent et le travail.

« Découvrir son propre talent, c'est finalement le plus compliqué. Mais le travail est indispensable et il paie, c'est évident : on n'arrive pas au plus haut niveau sans travail ».



SPÉCIALITÉS MAISON

Instinct : Praliné amandes et noisettes, décliné en Noisettes (praliné noisette et noisette entière), Amandes (praliné amande et amande entière), Café et Feuilleté.



Amazon : l'harmonie du caramel associé au tranchant du citron vert dans une gourmandise en forme de demi-sphère.



CHEMINS DE TRAVERSE... À MOTO

« Après Pierre Mauduit, je suis allé de misère en misère (rires) ! Trouver un poste de chocolatier n'a pas été facile sans réseau. J'ai fait beaucoup de moto à cette période. J'ai découvert les circuits, comme celui du Castellet. J'ai même remporté

une course dans un championnat de France. Je voulais faire de la compétition mais dans ce domaine, à 20 ans passés, il est déjà trop tard. Les places sont très chères. Aujourd'hui, les jeunes entrent en carrière à 15 ans. A la même époque, je vendais mes premiers Instincts dans la boulangerie de mes parents, qui m'en laissaient la recette pour financer ma passion de la course. La moto a été le fil rouge de ma vie. Aujourd'hui, je n'ai plus de difficulté pour remplir le réservoir d'essence, mais je n'ai plus le temps de rouler ! Je suis constamment accaparé par le travail et je me rends à l'atelier en vélo... »

DEMI-SPHÈRES EN ROUE LIBRE

Deux nouvelles collections viennent enrichir la gamme des Demi-sphères, soit sept miniatures à la texture lustrée et à la robe toujours aussi sensuelle. Compositions sucrées avec ces ganaches de caramel au miel du jardin, à la pomme, au cassis ou au chocolat. Et recettes originales, inspirées par l'univers du potager que Patrick Roger affectionne tant, dans lesquelles une pâte d'amande fondante se marie au céleri, à la patate douce et au riz noir.



Tracé de route

1992 : 1^{er} prix aux Journées gastronomiques de Sologne.

1994 : lauréat du Grand Prix international de la chocolaterie grâce notamment à l'Amazon, une demi-sphère associant caramel et citron vert.

1997 : il dénicher son premier atelier-boutique de 40 m² à Sceaux (92).

2000 : consacré Meilleur Ouvrier de France chocolatier, épreuve pendant laquelle il présente une imposante sculpture en chocolat (62 kg) d'un planteur accroupi qui ne tient que par la pointe des pieds.

2009 : il quitte son atelier trop exigu et s'installe dans un nouvel espace à Sceaux : 700 m² dédiés à la création de recettes, à la confection des chocolats et à sa passion de la sculpture.



NOUVELLE BOUTIQUE, AUTRES SENSATIONS

Inaugurée fin octobre, la nouvelle boutique Patrick Roger, située en plein cœur de Paris, a été conçue comme une plongée dans l'essence esthétique et gustative du chocolat. Signé SCAU Architectes, l'agence qu'a choisie le chocolatier pour relever ce défi qu'il rêvait tout autant émotionnel que technologique, cet espace de 33 m² se joue des contrastes et des matériaux pour faire émerger un lieu dédié à la dimension sensorielle du chocolat. Le rez-de-chaussée, qui accueille les clients, apparaît sombre et mystérieux ; l'étage supérieur, inaccessible, déploie un écran géant brillant d'images. Une fois à l'intérieur, l'œil se focalise naturellement sur les chocolats, les seuls éléments éclairés dans ce décor où le noir recouvre sols, murs et plafonds, et confère à l'endroit une sérénité qui contraste avec l'animation du boulevard Saint-Germain. L'expérience de cette nouvelle boutique se veut un retour à l'état primitif et au désir instinctif, qui a beaucoup à voir avec le bonheur du goût. Loin des rumeurs de la ville.

Boutique Patrick Roger
108 Boulevard Saint-Germain - 75006 Paris
Ouvret du lundi au dimanche de 10h30 - 19h30

Questions de goût...

- *Un souvenir gustatif ?*
Le chausson au pomme, brûlant, de mes parents, servi le jeudi matin.
- *Une saveur qui vous ressemble ?*
Le citron vert pour son acidité.
- *Un rituel gourmand ?*
Manger du chocolat dès le matin !
- *Une définition du bon goût ?*
Déguster au jardin des produits cultivés au jardin.
- *A l'inverse, une faute d'accord ?*
Le poivron, sans trop hésiter. On en trouve partout, sûrement parce que ça ne coûte pas cher.
- *Une devise culinaire ?*
L'équilibre des saveurs.
- *Un modèle ?*
« No modèle » !
- *Un synonyme philosophique du mot chocolat ?*
Cela me fait penser au 17^{ème} siècle, quand l'artisan est séparé de l'artiste.
- *Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?*
Avoir le temps de penser. On dort au lieu de penser car notre activité est très prenante pendant le jour.
- *Ce qui vous anime pour demain ?*
Me lever le matin : j'aime toujours autant me rendre à l'atelier. A vélo (rires) !

L'HOMMAGE À RODIN

À l'invitation de Catherine Chevillot, directrice du musée Rodin (Paris), Patrick Roger a créé une sculpture en chocolat qui sera exposée pendant quatre mois dans le hall d'accueil de l'institution. Le prétexte s'y prêtait pour cet amoureux de la sculpture : 175^{ème} anniversaire de la naissance d'Auguste Rodin mais aussi, et surtout, réouverture du musée de la rue de Varenne, après une rénovation complète des salles et une nouvelle mise en lumière des œuvres. Patrick Roger a signé pour l'occasion un monumental « *Hommage à Rodin* », où s'exprime son incroyable maîtrise des volumes et des effets de surface. Une manière aussi pour la conservatrice des lieux de « *redonner goût à la sculpture à un public chaque jour plus éloigné d'un geste essentiel, celui de l'homme face à la matière* ».

L'Hommage à Rodin
du 12 novembre 2015 au
20 février 2016 - Musée Rodin :
79, rue de Varenne - 75007 Paris



Auguste Rodin Balzac, étude de nu. S177 plâtre et Détail sculpture Balzac en chocolat Patrick Roger

à la rencontre
DE *Frédéric*
ROGER

Sa recette

TRUFFES AU CHOCOLAT

■ Pour 30 truffles

Temps de préparation : 1h

Temps de repos : 1 nuit

Ingrédients

150g de chocolat noir à 70%

11cl de crème

20g de miel

20g de beurre

Pour l'enrobage :

200g de chocolat noir à 70%

100g de cacao en poudre

Procédé

- Faire bouillir la crème avec le miel. Hacher le chocolat finement.
- Verser la crème sur le chocolat et mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Une fois l'émulsion faite, ajouter le beurre et lisser au mixeur. Verser la ganache dans un plat de 25mm de hauteur et laisser refroidir une nuit.
- Saupoudrer la ganache de cacao en poudre et détailler-la en petits cubes de 2x2 cm. Faire de petites boules en les roulant dans la paume des mains.
- Tempérer le chocolat : le faire fondre au micro-ondes par tranches de 15 secondes ou au bain-marie jusqu'à 32°C.
- Tremper les truffles dans le chocolat tempéré et les rouler dans le cacao. Les déposer sur une plaque filmée. Laisser durcir 5 minutes.

