



© La manufacture

FRÉDÉRIC BAU

Par Matthieu Aussudre

Peu de personnes peuvent se prévaloir d'être le visage d'une marque. Pour les pâtisseries et les chocolatiers, Frédéric Bau est Valrhona, Valrhona est Frédéric Bau. Directeur de la création de la chocolaterie rhodanienne, créateur de l'École Valrhona, en presque 35 ans, le chocolatier a participé à façonner cette institution, devenue une référence mondiale dans le domaine de la chocolaterie-pâtisserie.

UNE FORMATION DE HAUT VOL

« *Enfant, je savais déjà ce que je voulais être. Cuisinier ou pâtissier, c'étaient les seuls métiers que je voulais faire.* » Très tôt, Frédéric Bau était déjà habité par le feu sacré, celui qui l'anime toujours aujourd'hui, à 57 ans. Né en Lorraine dans une famille de cinq enfants, il démarre son apprentissage en cuisine à Belleville, à côté de Nancy, dans un restaurant alors étoilé au guide Michelin, le Bistrot. Avant même que sa formation ne débute, il perd son père, et ne peut continuer son apprentissage en cuisine. Après plusieurs mois de labeur et de tristesse, Frédéric est ramené à sa mère par la cheffe Marie-France Ponsard, pleine de mansuétude. Il reprend un apprentissage, en pâtisserie cette fois, chez Pierre Koenig, alors le meilleur pâtissier de Metz. Il y découvre l'univers des grandes brigades, en côtoyant notamment plus d'une quinzaine d'autres apprentis, et se frotte à un chef charismatique, au management parfois paternaliste, parfois très rugueux, voire violent. Au bout d'un an dans la maison Koenig, Frédéric Bau doit faire ses valises car sa mère décide de s'installer à Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes). Il terminera son apprentissage à la Maison Auer de Nice qui existe toujours aujourd'hui. « *C'est avant tout une confiserie*, explique Frédéric Bau. *Les meilleurs fruits confits de la Côte d'Azur sont toujours chez eux, mais ils faisaient aussi de la chocolaterie et de la pâtisserie. Je n'ai jamais fait de la pâtisserie aussi médiocre de ma vie que durant cet apprentissage (rires), mais Jean-Jacques Auer était un homme délicieux, et il m'a redonné l'amour du métier.* » Sur les conseils d'un de ses professeurs du CFA, il prépare le concours d'Un des Meilleurs Apprentis de France qu'il obtient en 1983. Il part ensuite travailler chez le pâtissier Claude Bourguignon à Metz, où il intègre une équipe de futurs très grands noms de la pâtisserie hexagonale, tels que Christophe Felder et Gilles Marchal. Il y passe de très bons moments, se

plaît à travailler, dans un cadre bienveillant, une pâtisserie très qualitative, jusqu'à ce que Claude Bourguignon le pousse à tenter sa chance à Paris. Il le présente à Joël Bellouet, qui lui conseille de rejoindre les équipes de Pierre Hermé, tout juste arrivé chez Fauchon. C'est alors toute une génération d'artisans exceptionnels qui passe par le célèbre traiteur : Christophe Felder, Gilles Marchal, Jean-Michel Perruchon, Arnaud Lahrer, Laurent Jeannin, etc. Aux côtés de son mentor et ami, Frédéric Bau touche à tout, et devient un pâtissier totalement accompli. C'est alors que Pierre Hermé le présente à Antoine Dodet, alors Directeur Général de Valrhona, qui lui propose un poste de chef pâtissier. La maison rhodanienne était à cette période concentrée uniquement

sur les chocolatiers, et voulait désormais parler également aux pâtisseries. Nous étions à la fin des années 1980, et Valrhona n'était pas la florissante entreprise qu'elle est aujourd'hui. La marque était en difficultés, et ne vendait pas de chocolat en dehors des frontières françaises. Tout était donc à faire pour Frédéric Bau.

« **Cuisinier ou pâtissier, c'étaient les seuls métiers que je voulais faire** »



L'AVENTURE VALRHONA

Frédéric quitte donc Paris et son effervescence pour la petite ville de Tain-l'Hermitage, située à quelques kilomètres au nord de Valence. Entré en 1988 chez Valrhona, le pâtissier ne se fait pas attendre pour moderniser cette belle endormie. Il a l'idée de créer une école destinée à former les professionnels aux produits de la maison, mais plus globalement aux exigences techniques que demande le chocolat. Un an plus tard, l'École Valrhona était née, non sans combattre avec la direction d'alors, et elle a depuis essaimé à Brooklyn, Tokyo puis Paris dernièrement. Travaillant quotidiennement avec des ingénieurs, Frédéric Bau a lui-même contribué directement à la création de produits de la maison Valrhona, alors que ce n'est pourtant pas son métier. Ce fut le cas

du chocolat Dulcey « créé par hasard, c'est ma Tarte Tatin à moi », de la couverture Absolu noir et de la gelée neutre Absolu cristal. Parallèlement à son activité chez Valrhona, il ouvre à la fin des années 2000 un restaurant au cœur des vignes avec sa femme Rika, suivi d'un bistrot. L'aventure s'arrête au milieu des années 2010, Frédéric vit alors un véritable burn out, et est à deux doigts d'arrêter le métier. Jean-Luc Grisot, le directeur-général de Valrhona d'alors, refuse la démission du pâtissier, et lui propose un nouveau poste : celui de directeur de la création. Il abandonne la direction des écoles pour se tourner vers ce nouvel emploi qui va lui offrir de belles opportunités : écriture de plusieurs livres, tournages pour la télévision, conférences partout autour du globe, etc. Il développe son concept de "gourmandise raisonnée", afin de proposer à sa clientèle et aux autres pâtissiers, une pâtisserie plus saine et vertueuse : « Désormais, je travaille 70 % de mon temps sur la gourmandise raisonnée. C'est dans la stratégie de développement de Valrhona, et je travaille régulièrement avec Pierre Hermé sur le sujet. On essaye d'accompagner nos clients dans leur époque. Un artisan, ça bosse énormément, vous vous imaginez bien quand il a terminé sa 14^e heure, il ne va



Rika et Frédéric Bau, lors de l'inauguration de la nouvelle École du Grand Chocolat

« Désormais, je travaille 70 % de mon temps sur la gourmandise raisonnée »

pas se poser pour réfléchir à la stratégie de développement de son entreprise à cinq ans.» Il s'offusque de la tendance de la pâtisserie à proposer des produits toujours plus riches, toujours plus gras, toujours plus sucrés, pourvu qu'ils

soient photogéniques. À contrario, il pense que la pâtisserie moderne doit aller vers toujours plus de légèreté, et se libérer de la tutelle de la citation de Kaamelott devenue culte, « Le gras, c'est la vie » « Soyons les Gaston Lenôtre d'aujourd'hui ! Il faut oser ! Qu'est-ce que nous avons inventé, nous ? Si c'est pour que l'on se retrouve avec des moules en silicone partout autour de la planète et des pâtissiers qui font tous la même chose, et bien, c'est bien triste... »

Aujourd'hui, Frédéric Bau souhaite prendre du temps. Il ne travaille plus qu'à 60 % pour Valrhona : « J'ai envie d'autres choses. Je me suis fait un atelier de poterie, je crée des assiettes pour les chefs de cuisine. J'ai repris le consulting à titre personnel,



VALRHONA EN CHIFFRES

- VEND DU CHOCOLAT DANS 74 PAYS
- 950 SALARIÉS
- 4 ÉCOLES
- 32 PÂTISSIERS ITINÉRANTS
- 1 CENTRE DE PRODUCTION À TAIN-L'HERMITAGE

QUESTIONS DE GOÛT

Frédéric Bau

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

« Je suis lorrain, et chez nous, on accorde une grande importance à Saint Nicolas et Pâques. Je me souviens des petits Saint Nicolas au chocolat qu'on nous donnait lors des fêtes de villages. Je n'étais pas un grand fan de chocolat, mais tout le rituel qu'il y avait autour m'a particulièrement marqué. »

► Le souvenir de chocolat le plus intense ?

« C'était chez Valrhona avec un chocolat qui m'a le plus marqué : le Gran Couva, un pur Trinidad. Un chocolat au profil aromatique que je n'avais jamais vu de ma vie : très floral, très camphré, mentholé. C'était la première fois chez Valrhona qu'on faisait du chocolat pur plantation, et millésimé. Il y a des années où on n'en faisait pas. »

► Un chocolat qui vous ressemble ?

« J'adore le Tulakalum qui est un chocolat du Belize, où j'ai eu la chance d'aller. Un pays magnifique avec des petites fermes et des petites exploitations. Ce chocolat a lui aussi un profil aromatique incroyable, avec un pourcentage élevé mais une sorte de douceur, de soyeux, tout en étant très capiteux. »

► Une habitude gourmande ?

« Faire mes pâtes fraîches à la maison. »

► Quelle est votre définition du bon goût ?

« Celui dont tu te souviens très longtemps. »

► Et du mauvais goût ?

« L'endroit où tu ne retourneras jamais. »

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

« Oui. C'est d'avoir un cuisinier privé à la maison. Nous sommes des épicuriens avec ma femme, mais nous sommes tous les deux très occupés. Un ami a un cuisinier privé à l'année, et c'est quelque chose que j'aimerais bien avoir aussi. Pour préparer un repas entre amis, ou nous servir une cuisine plus simple tous les jours. La vie est trop courte pour la manger triste. »

► L'accomplissement professionnel dont vous êtes le plus fier ?

« Mes deux livres "Au cœur des saveurs" et "Gourmandise raisonnée". Ce sont pour moi énormément de bonheur, de fierté, énormément de sacrifices aussi. J'ai le sentiment d'avoir rendu service à ma profession, d'avoir apporté ma pierre à l'édifice. »

► Quelle serait votre devise culinaire ?

« C'est ce que Claude Bourguignon m'a offert quand je suis parti de chez lui, j'ai le petit tableau en face de moi : « On n'enseigne pas ce que l'on veut, on ne peut enseigner que ce que l'on est. » C'est une citation de Jean Jaurès qui m'a toujours suivi, c'est un peu l'antithèse du paraître, et du monde dans lequel on est aujourd'hui. »

À LA RENCONTRE DE...



car ça me fait du bien d'être confronté à une réalité pratique, et de sortir un peu de la théorie. » Jamais loin de la création et de l'artisanat quelles que soient leurs formes, cet infatigable travailleur aura accompagné la pâtisserie française dans ce que l'on peut considérer comme un âge d'or depuis les années 1990. Inséparable de la maison Valrhona, Frédéric Bau a pleinement participé au renouveau de l'institution rhodanienne, en étant son (sympathique) visage auprès de milliers de professionnels. ■



L'AUTRE PASSION DE FRÉDÉRIC BAU

« Je me suis fait pendant la pandémie un bel atelier de céramique. J'adore le travail de la terre, j'y vois beaucoup de passerelles avec le chocolat d'ailleurs. La terre bouge quasiment comme le chocolat, avec les mêmes contraintes. Et puis c'est très doux l'argile, très sensuel, très agréable. »

ALBERIC ET ANTOINETTE

Recette calculée pour 12 entremets carrés de 12 x 12 x 4,5 cm



Conception / réalisation : Studio Elco - 2022 Valrhona - Crédit photo : La manufacture

BISCUIT GÉNÉREUX KOMUNTU 80 %**280 G LAIT ÉCRÉMÉ****210 G KOMUNTU 80 %****120 G BLANCS PASTEURISÉS****100 G SUCRE SEMOULE****45 G POUDRE D'AMANDES DÉSHUILÉES****30 G HUILE D'AMANDES GRILLÉES****15 G HUILE D'AMANDONS DE PRUNEAUX****120 G FARINE T55****7 G LEVURE CHIMIQUE****927 G POIDS TOTAL**

Chauffer le lait, et émulsionner le chocolat. Ajouter les blancs froids, le sucre, la poudre d'amandes, les huiles, ainsi que la farine et levure chimique.

Mixer au robot ou énergiquement au fouet, quelques secondes, afin d'obtenir un mélange bien lisse.

GANACHE KOMUNTU 80 %**1 300 G LAIT ENTIER****40 G FÉCULE DE POMMES DE TERRE****110 G GLUCOSE DE60****715 G KOMUNTU 80 %****2 185 G POIDS TOTAL****1 920 G POIDS TOTAL APRÈS CUISSON**

Bouillir 4 minutes en remuant énergiquement, le lait, la fécule et le glucose. Émulsionner le chocolat en ajoutant progressivement le lait chaud en 3 ou 4 fois. Mixer quelques secondes pour parfaire l'émulsion. Conseil : en grosses quantités, cuisez en pasteurisateur fermé.

GANACHE CRÉMÉE KOMUNTU 80 %**970 G GANACHE KOMUNTU 80%****230 G CRÈME UHT 35 %****1 200 G POIDS TOTAL**

Ajouter à la ganache Komuntu la crème UHT liquide froide, et mixer quelques secondes.

GANACHE CRÉMEUSE PARFUMÉE À LA VANILLE**845 G GANACHE CRÉMÉE KOMUNTU 80 %****10 G PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO****855 G POIDS TOTAL**

Ajouter à la ganache crémée Komuntu la pâte de gousses de vanille bio. Mélanger et cristalliser au réfrigérateur 5 ou 6 heures.

MOUSSE KOMUNTU 80 %**1 070 GLAIT ENTIER****70 G FÉCULE DE POMMES DE TERRE****955 G KOMUNTU 80 %****1 510 G CRÈME UHT 35 %****3 605 G POIDS TOTAL**

Bouillir le lait et la fécule de pommes de terre, durant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la texture devienne brillante et soyeuse.

Émulsionner le chocolat, mixer quelques secondes pour parfaire l'émulsion. Ajouter à 38/40 °C, la crème UHT montée mousseuse.

APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80 %**700 G KOMUNTU 80 %****300 G BEURRE DE CACAO****1 000 G POIDS TOTAL**

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

MONTAGE

Réaliser le biscuit. Couler le biscuit dans un demi-cadre de 40 x 60 cm (Matfer). Laisser reposer 1 ou 2 heures avant de cuire si possible. Cuisson à 170/180 °C, 12/15 minutes.

Réaliser la ganache Komuntu. Sur le biscuit refroidi et en cadre, couler 950 g de ganache Komuntu. Cristalliser 5 ou 6 heures au réfrigérateur.

Réaliser la ganache crémée. Prélever 600 g de ganache crémée afin de réaliser la ganache montée. Cristalliser 5 ou 6 heures minimum. Monter-la ensuite au bec d'oiseau à vitesse moyenne.

Réaliser la ganache parfumée à la vanille avec l'autre partie de la ganache crémée. Cristalliser. Une fois le biscuit et sa ganache cristallisée et refroidie, découper-les en 12 carrés d'environ 9,5 x 9,5 cm.

Dresser sur chaque carré environ 50 g de ganache montée. À l'aide d'une cuillère à soupe, sur chaque carré, créer des cavités qui recevront la ganache crémeuse parfumée à la vanille. Surgeler quelques minutes, puis garnir les cavités avec 50 g de ganache crémeuse parfumée à la vanille. Surgeler.

Mettre chaque carré en cadre de 12 x 12 x 4,5 cm. Garnir de mousse Komuntu (environ 300 g par cadre) à ras puis à la poche à douille les bords pour éviter la formation de bulles d'air.

Déposer dessus de la mousse Komuntu et créer à l'aide du dos d'une cuillère à soupe un relief joli et gourmand. Surgeler de nouveau.

DÉCOR

Réaliser l'appareil à pulvériser.

Pour une parfaite adhésion de l'appareil à pulvériser, déposer un voile très fin de nappage Absolu Cristal dilué à 10 % d'eau bien chaude.

À l'aide d'un pistolet déposer un léger voile.

Le décor chocolat tempéré est confectionné au cornet, comme il y a 100 ans, et juste couvert de feuille d'or pour le 1.

VALRHONA : Komuntu 80% (48579), Nappage Absolu Cristal (5010), Beurre de cacao (160)