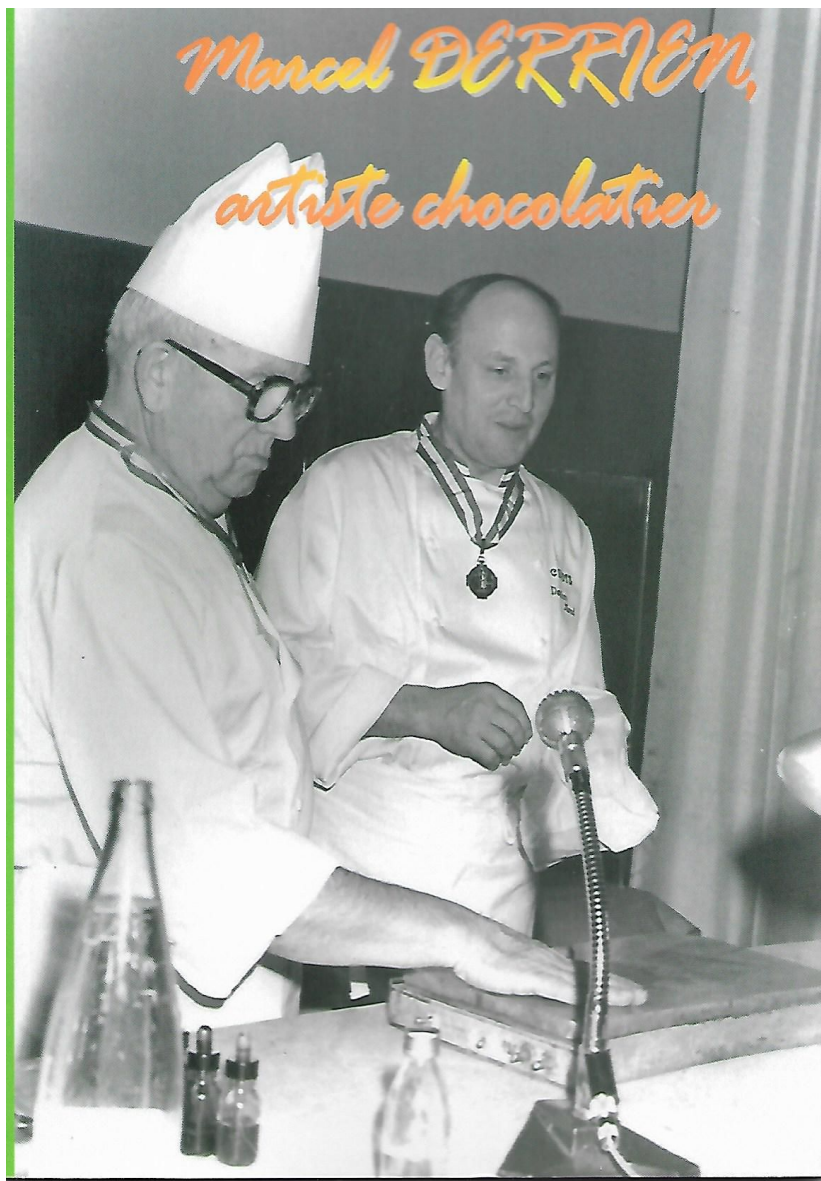


*Marcel DERRIEN,
artiste chocolatier*



BEURRE, SUCRE ET FERVEUR !

MARCEL DERRIEN,

ARTISTE CHOCOLATIER

« Erreur de l'un, réussite de l'autre, ne t'inquiète point de ces divisions.

Il n'est de fertile que la grande collaboration de l'un à travers l'autre.

Et le geste manqué sert le geste qui réussit. (...). Invente un empire où simplement tout soit fervent. »

A. de Saint-Exupéry – Citadelle.

PROLOGUE

Barry Callebaut, l'usine située sur la commune de Hardricourt, rive droite de la Seine, arrose de ses parfums enivrants le quartier La Haye, aux Mureaux, ce coin en bord de Seine, un paradis pour les flâneurs, les amoureux, les sportifs ou les rêveurs. Les vents d'ouest vaguement humides nous distribuent le parfum charmeur et envoutant du chocolat. Ça sent tellement fort certains jours, comme si les maisons autour s'étaient toutes transformées en gâteaux géants ! Des saladiers de chocolat... des monticules de pépites partout ! Je suis sans aucun doute un passionné, fervent défenseur de la fève sacrée, capable de toutes les inventions pour mettre en valeur le cacao et rendre grâce aux cinq sens, à commencer par la vue et le goût, en passant par le nez et l'ouïe ! Mais nulle part ailleurs je n'ai senti ces effluves de chocolat si proches de mon habitation, à croire que le sort voulait me jouer un tour ! Pour un artisan pâtissier chocolatier, ancien directeur d'école Lenôtre, né dans le Berry, avouez qu'il s'agit là d'un heureux hasard : vivre une vie paisible de retraité heureux dans un quartier bercé par les effluves d'une usine à cacao, que demander de mieux !?

Je suis né le 1^{er} juin 1938, à Ainay-le-Vieil, un coin du centre de la France au sud de Bourges, où les villages sont désertés par les jeunes et les petits commerces disparus. La modernité de la ville, son aspect superficiel et ses codes simplistes attirent le jeune, tandis que la profondeur des campagnes, ses mystères et leur majesté

appartiennent au registre de la Nature, au registre du sacré, dont les enseignements disparaissent de plus en plus au profit du Dieu argent, de l'industriel et du nombre. Qualité ou quantité ? Précision ou pifomètre ? Valorisation ou médiocrité ? De quel bord êtes-vous ? Porteur de valeurs, auxquelles vous êtes fidèle, quelles sont-elles ? Je n'étais pas vieux quand j'ai quitté l'école, mais aujourd'hui j'ai toujours les mêmes principes et la vie m'a fait des cadeaux que je n'ai pourtant pas demandés. Je pense avoir suivi un chemin, mon chemin, conforme à des valeurs que j'ai faites miennes au contact de professionnels des métiers de bouche, dans une recherche du beau et de l'effort parce que j'ai toujours aimé ce métier. De fait, je n'ai jamais eu à travailler à proprement parler. « *Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas un seul jour de travail dans votre vie* », disait Confucius. C'est précisément ça ! Vacances étaient synonymes d'ennui au même titre que cérémonie et discours me donnaient l'envie de jouer des tours ! Je n'ai pas le goût de vous endormir, ni la prétention de vous ressasser des leçons dans les pages qui suivent, mais je serais heureux de vous communiquer l'essentiel d'une vie professionnelle riche et épanouissante afin de vous divertir, vous faire sourire, vous montrer un parcours qui reflète sans doute le parcours de nombreux professionnels, qu'ils soient restés dans l'ombre ou couverts d'honneurs. Les honneurs ne valent que s'ils ont le goût du bonheur en étant le reflet de valeurs partagées par tous.

I. Le nez dans la farine

Nous sommes en 1950, j'ai 12 ans. Je vais chez ma grand-mère pendant les vacances dans le village d'Archignat à 50km au sud de Saint-Amand-Montrond près de Montluçon. Je garde les vaches. En quittant la ferme avec le troupeau, je passe tous les matins devant une boulangerie. Ça sent bon le pain cuit. Je m'arrête devant cette petite boutique en coin de rue sans prétention, pour coller mon nez à la vitrine et admirer les pains de quatre livres disposés bien alignés, de vrais jambonneaux de bucheron ! La croute dorée croustillante à souhait, une mie serrée, dense, comme l'âme du travailleur qui ne compte pas son labeur. Le patron me disait « *si ton pain est cuit, la croute... elle doit chanter. Si ça ne chante pas quand tu tâtes, si ça ne croustille pas, c'est pas bon signe* ». Les échelles à pain se détachaient sur le fond blanc des murs, le brun de ses immenses miches rappelait la couleur du comptoir tout en bois, derrière lequel sa femme s'activait tous les matins à 6h00. Un boulanger faisait du pain et de la viennoiserie, on ne cherchait pas à diversifier le commerce pour gagner plus en vendant des glaces, des bonbons ou d'autres choses. Un boulanger restait un boulanger et l'homme mettait un point d'honneur à façonner du beau et du bon, sans pour autant chercher le chiffre ou le nombre. C'était la qualité d'abord, la précision du geste et l'amour du métier. La quantité restait secondaire, accessoire. À force d'admirer la devanture, à force d'observer le boulanger dans son fournil au fond, dans l'arrière-boutique, il m'a vu. Il est sorti pour me parler.

—Tu veux entrer ?... D'un signe de tête, j'ai acquiescé bien sûr. Et c'est là que tout a commencé.

—ça t'plairait d'essayer ?

—Oh oui... ça m'plairait !

—Bon alors demain, est-ce que tu peux venir à 4h00 du matin ? »

Il aurait pu me dire minuit, 1h00 du matin ou de l'après-midi, cela revenait au même ! Je suis l'aîné des garçons dans une fratrie de sept enfants, venu au monde après deux filles. Les attentes pesaient lourd ! Chez mes parents, il fallait que je casse du bois, que je m'occupe du jardin, des champs de patates à entretenir et à glaner. Mon père disait « l'école, ça sert à rien ! » Il était dur, je ne m'entendais pas avec lui. Il portait Staline en haute estime. Communiste ça rime avec égoïste, pour moi c'était un communard ! Il m'emmenait le dimanche faire du porte-à-porte pour vendre L'humanité dans le village ou ailleurs. J'aimais pourtant bien l'école et surtout les livres, mais lui, il répétait que ça n'servait à rien. Pour lui les livres, c'était une perte de temps, comme l'école ! Avec ça, mon père se comportait en brute épaisse et me répétait sans cesse « *vivement qu'tu fiches le camp !* ». Alors pensez-vous, le boulanger, jeune travailleur d'une trentaine d'années, marié sans enfant, je ne lui ai pas dit non ! Durant les trois années suivantes, pendant les vacances, j'allais travailler chez lui. M. Chassagne était comme le Montrachet, le tempérament clair, fruité et généreux d'un grand crû français. Une taille haute de brun plutôt élancé, avec quand même une petite bedaine de bon vivant, toujours souriant et égal à lui-même. Il était comme son pain, il chantait. En travaillant, au volant de sa camionnette de livraison, à la fenêtre de son arrière-cuisine, il chantait sa joie de vivre et rameutait les copains au passage.

Dynamique, un peu joufflu comme tous les épicuriens, il faisait des blagues. Tout le monde se connaissait dans le village et les potes s'arrêtaient régulièrement le saluer. Les visiteurs l'interpelaient par la fenêtre. Il en profitait pour boire un coup avec eux. Le breuvage dépendait de l'heure, le café à huit heures ou le pastis à midi. Pour nous, huit heures, c'était aussi la pause casse-croute et le saucisson ! J'adorais ces moments de partage et de sérénité. Il faisait du portage dans les campagnes et m'emmenait dans sa camionnette. Le vrai, le grand bonheur, l'insouciance, la liberté, les relations humaines simples et bienveillantes et la satisfaction du travail bien fait. Trois cents habitants dans les bourgs alentour, il connaissait tout le monde, rendait des services aux uns et aux autres. Et il sifflait, chantait ou riait de ses blagues, jovial, attentif, très humain. 4h00 du matin, ça faisait têt bien sur, mais ma grand-mère me réveillait. Cela me prenait à peine dix minutes pour m'y rendre dans la nuit. J'ai appris à pétrir à la main. Aujourd'hui, les machines le font.

J'étais bien jeune et je me plantais souvent au début, pas dégourdi l'apprenti ! Ce formidable patron m'a appris à peser la pâte et au bout de quelques semaines, à force de faire, défaire et refaire, j'y arrivais pratiquement du premier coup. J'obtenais la bonne mesure, le bon poids. J'étais heureux et fier.

Quand j'ai attrapé 14 ans, le jour de mon anniversaire, j'ai tout simplement rendu mes livres à l'école. Mes parents ont été convoqués et je ne suis jamais revenu ! Nous habitions à Saint-Amand-Montrond, 55 km au sud de Bourges. J'avais un copain de mon âge qui m'avait prévenu d'une place à prendre. J'ai tout de suite répondu « *tu ne veux pas toi... Moi j'y vais* ». Issoudun, 55km

au nord-ouest de Saint-Amand, je me suis présenté tout seul. Ça ne se faisait pas trop en ce temps-là. Du coup, ils ont été un peu surpris.

—Bah alors... t'es venu tout seul ? T'as pas d'parents ?

—Bah si...

—Pourquoi t'es tout seul alors ?

—Pa'c'que ch'uis assez grand ! J'ai répondu.

—Mais... t'es bien sûr que tu veux faire ça n'est-ce pas ?

Un peu qu'j'étais sûr ! À 14 ans, j'ai simplement coupé les ponts avec mon père. C'était mieux comme ça ! Nourri, logé et blanchi, j'ai fait tout mon apprentissage là-bas pendant les trois années du CAP de pâtissier. J'avais un boulot, une paie certes réduite, mais j'étais libre ! En parallèle, je suivais des cours du soir à l'école des Beaux-arts pour perfectionner la technique et améliorer mes dessins. J'aimais la matière, le contact du sucre, de la pâte et des ingrédients. Le dessin devient une base, un tremplin pour transformer le papier en matière vivante, de la 3D, trois dimensions grâce à la pâtisserie. Ces cours du soir m'auront servi après. Le patron, M. Bosquet, bien que moins volubile, restait très sympathique au demeurant et ces trois années me font monter en compétences régulièrement. M. Bosquet, tout l'inverse d'un Chassagne ! Mais un bon patron quand même. Il était à l'économie. Il ne parlait que par nécessité absolue. Les cheveux blonds grisonnants du cinquantenaire encore frais, il était posé, toujours bien habillé, aucune surcharge pondérale ne venait alourdir sa silhouette propre et svelte, ses lunettes lui donnaient l'allure d'un artisan distingué soucieux du détail. Je l'admirais beaucoup

regrettant parfois qu'il n'ait pas la gouaille d'un Chassagne ou son humour, à chercher la blague de potache pour faire rire son public. Je faisais du vélo, je me baignais dans le Cher et je profitais de cette relative mobilité pour aller voir les filles pendant les jours de relâche ! Si je n'ai jamais aimé ni la musique ni les bals (le 14 juillet... une corvée... pour ne pas dire une hantise !), ça ne m'empêchait pas de sortir quand même et de convaincre les copines de faire autre chose que d'aller danser ou écouter de la musique ! René Sajat, commis de pâtisserie en même temps que moi. Ce garnement faisait exprès de me planquer mes roues de vélo pour m'empêcher d'aller voir les filles ! Je retrouvais au bout d'un temps variable allant de l'heure jusqu'à une journée entière, une roue solitaire au fond d'une haie ou suspendue dans un arbre ! Un vrai Berrichon qui parlait le patois. Un « *sciau d'iau* » pour un seau d'eau, il m'appelait aussi « *eul Marciel* » pour dire « le Marcel ». De bons souvenirs, même dans le stress ! Je me rappellerai longtemps ce trajet fou furieux en vélo pour aller passer mon CAP de pâtissier à Bourges. Arrivé sur le quai de la gare de Saint-Amand-Montrond, je réalise soudain que le train.... Je viens d'le rater ! Nous sommes fin juin 1955, les horaires viennent de passer sur le planning d'été et je n'ai pas anticipé. J'attrape mon vélo pour parcourir, les pieds collés aux pédales, les 45km de distance séparant Saint-Amand de Bourges où je suis convoqué. La convocation affichait 8h00, j'ai dû arriver tout juste 5mn avant ! Le CAP de pâtissier en poche m'a ensuite permis d'enchaîner les places dans différentes maisons pendant sept ans.

Henri Ricottier, un professionnel venu de Nice, spécialiste des truffes sur les Champs-Élysées, en homme tranquille calme organisé, me persuade d'entrer dans la confrérie des Compagnons. À

l'époque, Henri était chef cuisinier dans une chaîne de restauration, très rigoureux dans son art. Il deviendra mon parrain du tour de France. Un beau matin, j'observe le pâtissier poser une jolie petite fleur en sucre sur la commande d'un client. Le jeune fondant de 17 ans voulait en savoir plus. Il fallait que j'aille sur Paris pour apprendre le sucre. Cette fleur délicatement posée sur un gâteau de fête des Mères, ça a déclenché le reste. À l'école j'étais bon en dessin et en sport. Et dans la pâtisserie, mes dessins prenaient corps !

II. Le pastillage des promesses

A 18 ans, je découvre Paris et sa banlieue. Également nourri logé et blanchi, je m'installe sur la ville des Mureaux en bord de Seine. Le goût de la performance me taraude. J'ai besoin de me mesurer aux autres, il faut que je sache ce que je vaudrais ! Je participe à mon premier concours régional à Mantes-la-Jolie en 1957. J'ai 19 ans. Je suis de moins en moins timoré. Et puis cette première tentative m'emmène finir 4^e derrière des pâtisseries confirmés déjà labellisés MOF eux-mêmes, j'étais plutôt content ! À l'occasion du concours je réalise un violon taille réelle en pastillage. J'allais régulièrement certains jours à Paris puis à Rouen pour me former sur le travail du sucre. M. Tholoniati est sans doute celui qui m'aura le plus appris autant dans la vie que dans le métier. Il a été l'un des tout premiers MOF dans les années 30 et il m'enseigne dans son atelier de Paris l'art de malaxer le sucre, lui donner toutes les formes, toutes les couleurs et tous les aspects voulus. Le sucre est d'abord sculpté à l'état ramolli puis porté à 170°C. Ne vous y trompez pas tout de même ! Ce n'est pas une histoire de température, c'est une affaire de sens, de sensations, de ressenti... comme en amour ! Tout est basé sur le ressenti de chaque sens : le toucher par sa température et sa texture, l'ouïe par les sons que le sucre émet, de la cuisson à son travail jusqu'à son refroidissement, la vue, l'élément essentiel pour un travail calibré, l'adaptabilité de vos interventions afin d'obtenir le résultat souhaité, en composant avec le vivant de la matière, le sensuel... Le faire cuire permet de fixer les formes, mais une fois à température, lorsque le sucre commence à refroidir, ça prend de la dextérité, de la patience en

même temps qu'une rapidité et une efficacité hors-pair dans les gestes. Il faut faire vite. Il est possible de corriger n'importe quelle forme jusqu'aux environs de 100°C. En dessous, c'est presque trop tard parce que le sucre colle aux doigts et commence à durcir. Ajuster sa préhension, repérer ses perceptions, s'adapter à la matière vivante. C'est le prix à payer pour réaliser ses rêves en sucres ! Tout se crée, tout se transforme, vous évoluez dans un espace où les seules limites sont posées par votre imagination ! M. Tholoniât, un Monsieur, un personnage à lui tout seul ! Je me souviens de ses grandes mains attrapant le sucre sans protection aucune, pour rectifier un détail avant de le plonger dans l'eau froide à pleines mains. Il assurait vraiment ! Il travaillait rapidement avec précision, méticulosité et sans hésitation. Il prenait des morceaux brûlants qu'il mettait sous la dent pour dire « ç'ui-là... n'est pas cuit ! » Impayable le bonhomme. Un humour incroyable et une générosité sans pareil. Il m'emmenait sur les salons, les stands de démonstration, les championnats. Un véritable honneur tellement il était connu par toute la profession dans le monde entier. Il était demandé partout tout le temps. L'un de ces voyages précisément, je crois bien n'avoir jamais autant ri. C'était un déplacement sur Strasbourg, nous prenions le train. Il me regarde droit dans les yeux très sérieux. Le train nous ballote de droite et de gauche et il me questionne de temps à autre sur le transport, les moyens de locomotion, le vélo, la voiture, le bateau, puis soudain il se pose, marque un temps, semblant entrer dans les confidences.

—J'ai fait mon service dans la marine, tu l'savais ?

—Heu non...

—Mais j'ai fini par m'faire virer...

—Ha... et Pourquoi ?... Pourquoi vous ont-ils viré... ?

—J'étais commis, dans un sous-marin...

—... ?

—ils m'ont viré parce que la nuit... j'dormais les fenêtres ouvertes...

Sa face ronde de bon vivant s'est alors éclairée pour esquisser un sourire sous des yeux lumineux et brillants du farceur content de son tour et comme je pouffais, tournant la tête de droite et de gauche, n'osant faire trop de bruit dans mon hoquet de surprise, son grand corps se secouait de plus en plus fort, riant aux éclats comme l'enfant qui s'amuse d'un rien !

Le fondant à déglacer devient professionnel et prend de l'assurance. En 1959, j'épouse la jeune et jolie employée du commerce de charcuterie d'en face. En 1964, nous décidons d'acquérir une situation en nom propre. Un marchand de fonds nous trouve une ancienne boulangerie équipée d'un four à bois aux Andelys dans l'Eure, en limite sud du confortable et verdoyant Vexin normand. L'inconvénient majeur des fours à bois... c'est que justement.... Ça prend du bois ! Enfin du charbon plus exactement. Je remontais du sous-sol un gros sac sur le dos deux fois par semaine. L'avantage, c'est que le goût du pain en est nettement amélioré... testez donc une pizza au four électrique et une pizza au four à bois. Pour le pain, c'est pareil ! Nous y resterons sept années au cours desquelles la vie nous semble tracée, mais je n'ai toujours pas LA consécration et l'idée me hante ! Claude Gelée, un grand Monsieur lui aussi, pas seulement par la taille ! Ce magnifique brun moustachu, pâtissier glacier tout aussi passionné par son métier, était installé rue de l'horloge à Rouen. Deux fois MOF, non seulement comme pâtissier,

mais également comme glacier, il tenait un salon de thé et tous les mardis après midi, pendant trois ans, j'allais le voir. C'était la maison Lemasson, une enseigne renommée dans le métier, à 30km de notre commerce des Andelys. C'est lui qui m'a préparé au concours pendant ces trois longues années. J'allais chez lui uniquement dans cette perspective : préparer le concours du Meilleur Ouvrier de France.

En 1968, les événements politiques obligent le concours à avoir lieu non pas au printemps, mais en novembre. Une trentaine de candidats. Un seul remportera le précieux titre. D'ordinaire, il y a toujours deux ou trois lauréats minimum, c'était la première fois que cela arrivait ! J'avais réussi les éliminatoires à Évreux et je voulais mettre le paquet ! Pas question de changer de modèle entre les éliminatoires et la finale.

Le thème imposé correspondait au baptême. J'ai toujours aimé la finesse dans les dessins, j'ai donc opté pour une cigogne toute blanche très effilée, au bec dépassant largement du décor bleu-marine. L'oiseau surmontait le glaçage, tout aussi immaculé, d'un gâteau parfaitement rond, bordé de dentelure rose d'un arrondi découpé avec attention, à la régulière, proportionné et le plus fin possible. La mention « *Baptême* » apparaissait au centre, grâce au brun du colorant alimentaire, posée sur une dentelle blanche soulignée de brun. L'ensemble était entouré à gauche de boutons de fleurs aux pétales en sucre blanc et rose et à droite de larges rubans blancs bordés de bleu. Trois ans de préparation pour une épreuve majeure durant trois jours, du samedi matin à 8h jusqu'au lundi 18h. Aux concurrents de s'organiser pour apporter ou réaliser sur place des petits fours, un entremet et une pièce artistique de