Duncan de Fey

Pierre Marcolini sur les traces du caviar du pâtissier

Le chocolatier belge est parti à la découverte des plantations de vanille dans la brousse malgache.

De notre envoyée spéciale à Madagascar, Sophie Lagesse

Une boîte blanche bordée d'un liseré noir. Tel un écrin. C'est l'emballage traditionnellement choisi pour accueillir les pralines et autres douceurs chocolatées créées par Pierre Marcolini. Au fil des ans, le chocolatier belge – qui a notamment été sacré à deux reprises Champion du monde de pâtisserie – est devenu incontournable sur la scène du chocolat, tant en Belgique qu'à l'international. Visionnaire, Pierre Marcolini a été l'un des premiers à vouloir proposer à ses clients des chocolats de qualité supérieure, tels des grands crus de vin.

Pour tendre vers l'excellence, le pâtissier et chocolatier belge apporte un soin tout particulier au choix de ses matières premières. Et c'est dans ce but que fin mars, il s'est envolé vers Madagascar. Durant plusieurs jours, il a été à la rencontre des cultivateurs de vanille. Considérées comme le caviar des pâtissiers, ces tiges à l'arôme enivrant se cultivent de façon traditionnelle dans de nombreuses régions malgaches. En pleine brousse détrempée par les orages, le chocolatier s'est penché sur les différents procédés de fabrication de cette épice née du fruit de certaines orchidées. Plonger dans le monde de la vanille se révèle être un exercice complexe tant les façons de la sécher ou de la traiter peuvent être diverses. Des variations qui influent sur l'arôme final.

UN PÉRIPLE PASSIONNANT ET INTENSE

Reçu dans certains villages très isolés tel un monarque, avec musique traditionnelle, remise de pagnes et paniers en osier locaux, Pierre Marcolini en a pris plein les yeux. Un voyage qui lui permet, comme il le fait déjà avec les fèves de ca-

Dans la brousse de Madagascar, au plus près du produit. Photos : Duncan de Fey

L'accueil de la population a dépassé tout ce que Pierre Marcolini imaginait ! Duncan de Fey

cao, de sélectionner les produits les plus qualitatifs pour ses prochaines créations, mais aussi de découvrir la véritable origine d'une de ses matières premières les plus importantes.

Entre deux tempêtes tropicales, des trajets agités en brousse ou des vols internes au-dessus de la luxuriante nature malgache, le chocolatier belge s'est confié sur ces expéditions auxquelles il se prête plusieurs fois par an dans différentes régions du globe. L'occasion aussi de lever un coin du voile sur lui-même et sur le parcours professionnel qu'il l'a mené là où il est aujourd'hui. *« Professionnellement, je quitte Madagascar avec un paquet d'informations. La vanille est le produit le plus utilisé en pâtisserie et en chocolaterie. Mais moins de 1 % de vanille fraîche comme on l'a vu cette semaine constitue les pâtisseries, le reste, ce sont des arômes chimiques. Il était important pour moi de comprendre tout le procédé de conception de la vanille car la création ne peut passer que par la compréhension du produit que l'on travaille. Là, j'en ai pris plein le nez, tant les produits étaient beaux et les gens accueillants ».*

Des produits qui l'auront surpris par leur variété. *« En fonction de certains procédés de fermentation, de séchage, on peut sentir des arômes confits, des arômes de pruneaux. Cela me donne évidemment des idées de créations. On réalise aussi pourquoi ce produit coûte aussi cher tant sa production est complexe. »* Une complexité dont Pierre Marcolini n'avait pas conscience avant son voyage. *« Je connaissais le processus de plantation. On sait que cela part d'une orchidée. Mais on n'a aucune idée qu'une fois qu'elle pousse, il faut encore 9 mois avant de la cueillir et qu'ensuite il y a de nombreuses étapes à respecter, que des dames trient ensuite les gousses en fonction de leur taille, de leur couleur. C'est fabuleux de pouvoir apprendre tous ces éléments. Et puis, découvrir ce produit, c'est aussi aller à la rencontre de la culture de ceux qui le produisent. »*

LE PRODUIT, RIEN QUE LE PRODUIT

Si aujourd'hui, Pierre Marcolini sélectionne avec soin la vanille, les noisettes, les amandes, les pistaches ou encore le thé qui composent ses délices sucrés, il confesse qu'à ses débuts, c'était loin d'être sa préoccupation première. *« Nous n'avions pas été formatés à cela. Je pense que ce sont des événements qui m'ont poussé à le faire. Il s'agit aussi de la demande d'un public de plus en plus exigeant. La "révélation", pour moi, a été de concevoir mon chocolat de couverture. J'étais dans une certaine ignorance, je ne connaissais pas toutes les variétés de cépages de cacao. Les grands industriels, cela ne les intéresse pas de produire des petites quantités de telle ou telle plantation de cacao. Pour eux, c'est plus facile de récolter tout le cacao de Madagascar, ou toute la vanille, sans distinction des différentes régions. C'est à partir du moment où j'ai décidé que j'allais travailler directement à partir de la fève de cacao que ma démarche a changé. J'ai eu l'envie de créer mon propre chocolat et ne plus faire des créations à partir des mélanges proposés sur le marché. Je me suis dit que si je pouvais avoir cette démarche avec le cacao, je pouvais aussi l'avoir pour les autres ingrédients. »*

> *Tout ce que je désire en faisant ce métier, c'est susciter de l'émotion.*

Avec un palais aiguisé et un odorat surentraîné, Pierre Marcolini décèle très rapidement les différentes saveurs des produits en fonction de leur origine. Mais les consommateurs ont-ils les sens assez développés pour constater la différence entre des amandes provençales ou portugaises ? *« Au final, le choix des produits fait la différence. Et l'origine des produits est dans l'air du temps. Quand les gens s'invitent à dîner le samedi soir pour un moment de qualité, combien de fois ne va-t-on pas entendre "ce poulet vient de chez tel éleveur", "ah oui, ça, c'est un petit fromager de la région qui fait ce fromage exceptionnel", etc. La cuisine est devenue un des lieux centraux de la maison. Les consommateurs sont de plus en plus intéressés par les provenances, les détails de production. »*

MARCOLINI, UNE « MARQUE » DE RÉFÉRENCE

Au-delà de la personnalité de Pierre Marcoloni, le nom du chocolatier est devenu depuis de nombreuses années une marque qui s'exporte à l'international. De nombreuses boutiques se sont ouvertes à travers le monde, on en compte même neuf rien qu'au Japon ! À la tête d'un empire, celui qui a commencé à pâtisser dès ses 14 ans est-il toujours un artisan ou s'est-il mué en homme d'affaires ? *« C'est paradoxal, mais j'ai encore plus de temps aujourd'hui pour être dans mon atelier et créer de nouvelles saveurs. La création reste le cœur de mon métier. Quand vous débutez comme entrepreneur, vous devez tout gérer : la compta, les fournisseurs, vous passez beaucoup de temps à cela. Aujourd'hui, j'ai la chance de pouvoir confier ces tâches à des professionnels. Je suis entouré de gens super compétents dans l'entreprise et qui font un travail fabuleux. Grâce à toute cette équipe, je peux me concentrer sur l'essentiel, les produits. »*

L'an prochain, Pierre Marcolini passera un cap, celui des 60 ans. Même s'il est toujours superactif et que dans son esprit, le compteur en affiche facilement dix de moins, le chocolatier belge ne peut s'empêcher de penser à l'avenir de sa « maison » lorsqu'il raccrochera le tablier. *« Il faut toujours penser à l'avenir. Beaucoup d'entrepreneurs vous diront que le plus important, c'est l'état d'esprit que vous arrivez à laisser dans une entreprise. Donc, je pense que la meilleure chose que je pourrais laisser, c'est ça, ma philosophie de travail. J'ai eu de nombreux modèles autour de moi, dont Gaston Lenôtre qui a été l'inventeur de la pâtisserie moderne. Quand je regarde les équipes Lenôtre qui ont suivi ses formations, je ressens encore sa patte. Ils ont su garder l'esprit de ce grand homme, de la tradition alliée à de la modernité et de la gourmandise. J'ai aussi beaucoup d'admiration pour Joël Robuchon. Dans ses restaurants, on peut presque encore sentir sa présence. La cuisine qui y est servie est encore en ligne avec sa philosophie. »*

CÉLÈBRE, PASSIONNÉ ET… MODESTE

Si, en salé, Lenôtre est le mariage de la tradition et de la modernité, Pierre Marcolini définit la ligne éditoriale de ses créations comme *« l'alliance de la gourmandise et de l'authenticité. Et puis, il y a ce côté belge, un côté ludique. À la fin, ce sont des chocolats ! Certains me disent que je suis un artiste, mais il faut revenir sur terre, je fais des chocolats ! Des artistes, ce sont Léonard de Vinci et d'autres peintres, qui ont laissé une véritable trace dans la culture ».* De l'art éphémère peut-être ? *« La seule chose que je revendique haut et fort, c'est que nous pouvons être la madeleine de Proust de certaines personnes. La mémoire du goût, c'est celle que l'on garde le plus longtemps. C'est ça qui est formidable. Certaines personnes me parlent encore de mes débuts, de certains de mes gâteaux, et c'est fabuleux de pouvoir ainsi s'inscrire dans la mémoire des gens. Tout ce que je désire en faisant ce métier, c'est susciter de l'émotion. »* Médiatisé – notamment grâce à des émissions de télévision –, accueilli comme une rock star à Madagascar, encensé par la critique, Pierre Marcolini met un point d'honneur à ne pas attraper la grosse tête. Notamment en se souvenant d'où il vient. *« C'est surtout ça, je sais d'où je viens. J'ai une maman qui m'a aidé dans ce modèle-là, elle m'a inculqué la force du travail. Je suis parti de rien. J'ai eu une éducation où il n'y avait pas de compromis possible : si on veut avancer, on bosse et on ne compte pas ses heures ! »* Le chocolatier réalise également sa chance d'avoir très tôt rencontré sa passion et de ne pas avoir perdu de temps à se chercher.

L'AVENIR ?

Créer, mais aussi transmettre. D'où le projet d'un jour mettre sur pied une école de pâtisserie et de chocolaterie Marcolini. *« L'idée serait de créer une école qui enseignerait ma philosophie mais qui permettrait surtout de rassembler des compétences. Si je rêve tout haut, ce serait d'amener une école de l'excellence à Bruxelles. Cela permettrait d'aller au plus loin de la pâtisserie et de la chocolaterie. Je trouverais cela assez formidable de mettre sur pied une "école du sucré". J'ai quatre diplômes et on me demande souvent si je suis glacier, pâtissier ou chocolatier. En réalité, les cuisiniers ont l'avantage de pouvoir travailler différents univers, celui du poisson, de la viande, des légumes, etc. Ils peuvent se promener dans ces différents mondes. Donc je trouverais sympa de créer le "cuisinier du sucré" et de monter une école qui regroupe de nombreuses compétences. »* Plus de quarante ans après avoir fouetté sa première crème, Pierre Marcolini ne peut parfois pas s'empêcher de jeter un coup d'œil dans le rétroviseur. *« Je ressens de la fierté pour les équipes qui m'entourent. C'est une grande satisfaction. D'un côté plus personnel, je suis fier du travail accompli. Quand je suis assis à une terrasse et que je vois quelqu'un passer devant moi avec un sac Marcolini, je ne peux pas m'empêcher de me dire : "Wouaw, quel chemin parcouru !" Je ressens une fierté empreinte d'humilité. »* Car s'il en parle peu, l'enfance et l'adolescence de cet épicurien n'ont pas été un long fleuve tranquille. Élevé par une maman solo italienne vivant à Charleroi, désirant très vite s'émanciper du cocon familial, il n'a jamais réellement levé le voile sur les premières années de sa vie. *« Je commence à en parler. Mais j'ai une certaine forme de pudeur. Les gens qui me sont proches connaissent ce que j'ai traversé pour pouvoir en arriver là. Ma mère, mes cousins de Charleroi savent tout mon parcours. J'y suis arrivé, mais sans écraser les autres. »* L'histoire de Pierre Marcolini pourrait pourtant inspirer les plus jeunes, même s'il se dévoile peu. *« J'ai l'impression que si j'en parle, c'est une forme de complainte. Et quand je vois ce qui m'arrive, je ne peux surtout pas me plaindre de la vie que je mène. Que ce soit ici à Madagascar, au Japon, je suis tellement reconnaissant de la vie que j'ai. J'ai le sentiment que si je parle de mon passé, c'est une forme de gémissement. Je suis plutôt quelqu'un qui veut regarder devant et pas derrière. Mais c'est vrai que je vieillis, je réalise que j'ai 59 ans et qu'il est peut-être temps que je raconte mon histoire… »*

S.L.

Toute la chaleur de l'Afrique dans ce moment de partage et d'émotion. Duncan de Fey