

# Le chocolat : une découverte !

Sur proposition de Clément Colas, une petite équipe de reporters de *Scoop* s'est rendue le mercredi 21 mars à Norges pour visiter l'entreprise de Fabrice Gillotte. L'occasion de découvrir le chocolat, un métier extraordinaire et un homme remarquable.

## Fabrice Gillotte, maître chocolatier :

« un artiste dans l'âme » !

*Scoop* - *Qu'est ce qui vous a incité à devenir artisan chocolatier ?*

*M. Gillotte - La gourmandise ! (rires) Mon père était boulanger pâtissier à Meaux (Seine-et-Marne). Je me réveillais tous les matins avec les odeurs de sucre et de pâte sortant du four. Et, étant né dans la gourmandise et n'ayant jamais connu un Noël en famille, je ne voulais pas exercer ce métier. A l'origine, je voulais devenir dessinateur publicitaire, car j'avais un bon coup de crayon ; et il faut l'avouer, à l'école, je n'étais pas bon du tout, excepté en travaux pratiques et en dessin ! J'ai donc voulu entrer dans une école pour devenir dessinateur. Malheureusement pour moi, l'un des critères de sélection était les mathématiques, et j'ai été refusé. J'ai posé quand même un gros problème aux membres du jury, car ils ne voyaient pas souvent des jeunes aussi doués que moi en dessin. Ce refus a été pour moi une grosse déception et le reste encore aujourd'hui. Mais je suis quand même content de mon métier. Ceci dit, je saurai quoi faire pendant ma retraite.*



Photo club journal

M. Gillotte nous a ensuite expliqué les différentes étapes de sa vie professionnelle dont nous vous faisons le récit.

### Le déclic

Le père de M. Gillotte ayant eu des problèmes de santé, le jeune Fabrice, âgé de 16 ans, suit les traces de son père. A 17 ans, il prépare un CAP de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier ; il fait des stages dans différentes villes de la région en tant qu'ouvrier pâtissier. Il est apprenti de 1980 à 1982. En 1985, le père de M. Gillotte ne pouvant plus travailler, Fabrice décide d'aider sa mère, dans la boutique « Au parrain généreux », notamment pour décorer les gâteaux. Ce travail « d'artiste » est le point de départ de sa carrière.

## Meilleur Ouvrier de France

En 1985, il reprend donc la boutique et augmente la collection de chocolat créée par son père. C'est à ce moment que naît sa passion pour le chocolat. A l'époque, il y a peu de grands chocolatiers en France. Ceux-ci utilisent souvent l'alcool qui joue un rôle d'agent conservateur. N'aimant pas l'alcool, Fabrice Gillotte innove en créant des produits sans alcool et sans conservateur, constitués uniquement de beurre, de crème et de chocolat. Evidemment il ne met pas de graisse végétale dans ses produits et s'est bagarré contre les nouvelles normes autorisant à mettre 5 % de graisse végétale à la place du beurre de cacao. Pendant 12 années, il expérimente, innove, crée, participe à de nombreux concours. « J'ai été le premier à insérer une gelée de fruit entre deux couches de ganache ». Et, en 1991, à 26 ans, il devient Meilleur Ouvrier de France.

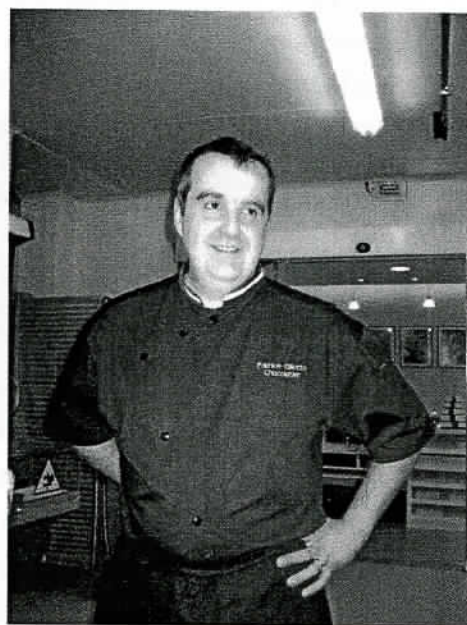


Photo club journal

## Un artiste

Son titre, il l'obtient pour la qualité de ses produits, mais aussi pour le côté artistique. Il travaille sur les formes et les couleurs, à l'occasion des grandes fêtes que sont la St-Valentin, Pâques ou Noël. Tous les ans, la décoration des œufs de Pâques, par exemple, est différente ; en 2007, nous avons pu voir de magnifiques piranhas et des œufs-plume (un œuf avec une plume pour symboliser l'oiseau). Mais ce côté artistique ne saurait prendre le pas sur la qualité gustative du produit : perfectionniste, il ne produit une gamme que lorsqu'il est lui-même satisfait. Ce n'est qu'au bout de vingt à trente tests qu'il arrive à mettre au point un nouveau produit, le dernier est un chocolat au melon et au vinaigre balsamique. Une règle d'or pour lui : « Quand on fabrique un chocolat parfumé, il faut sentir le chocolat, puis la saveur ajoutée, et de nouveau le chocolat ».

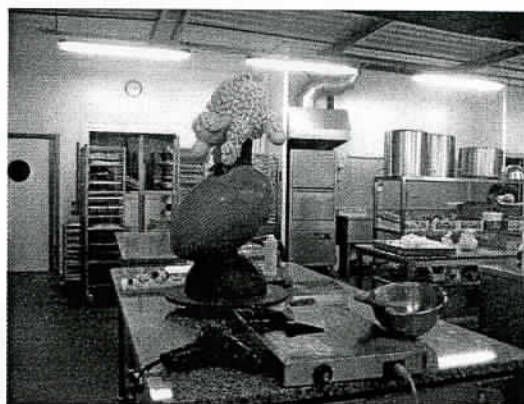


Photo club journal

## Un professionnel reconnu

A présent, il organise lui-même des concours et fait partie de différents jurys, dont celui du concours de Meilleur Ouvrier de France. Il essaie de donner envie à ses employés. Fabrice Gillotte est connu à l'étranger, notamment en Allemagne, aux Etats-Unis et au Japon. Si, en France, il n'y a pas de produit phare, le coffret « Terroir de Bourgogne » est extrêmement bien apprécié au Japon. Le Japon organise un Salon du chocolat auquel Fabrice Gillotte participe ; en 2005, 45 chocolatiers y étaient présents, dont 5 français.

## Une entreprise

Fabrice Gillotte est à présent à la tête d'une entreprise de dix-sept employés : douze travaillent en atelier et cinq au magasin rue du Bourg à Dijon. Il vend de vingt-cinq à trente tonnes de chocolat par an, sachant qu'un chocolat pèse environ dix grammes ! Fabrice Gillotte a plusieurs fournisseurs. Il apprécie particulièrement le cacao d'Amérique du sud, notamment celui en provenance du Vénézuéla : « C'est le plus cher, mais c'est aussi le meilleur ! ». Le chiffre d'affaires est d'environ deux millions d'euros.

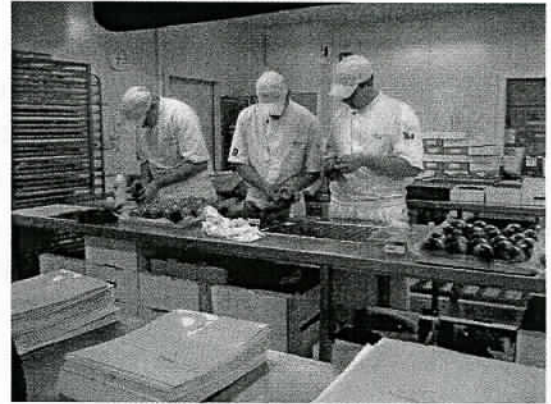


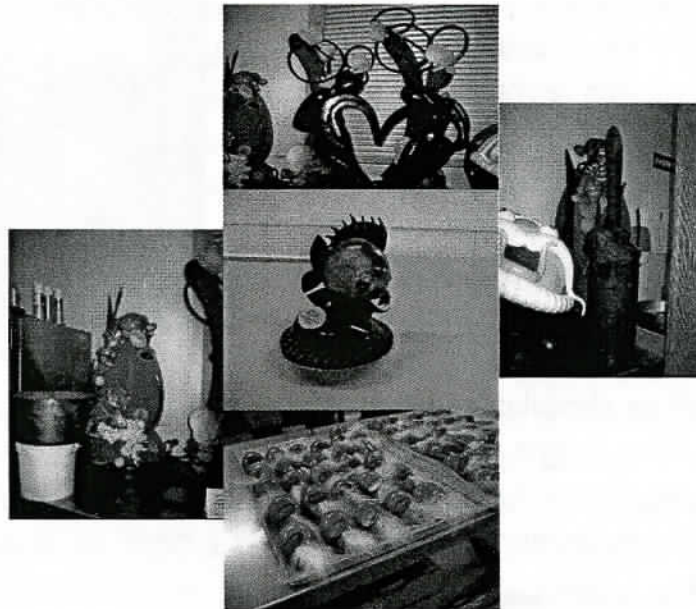
Photo club journal

## Ses projets

Il compte refaire le magasin du centre ville à Dijon et conforter son image à l'étranger.

Un site à consulter : <http://www.chocolat-gillotte.com/>

Une adresse à visiter : Au Parrain Généreux - 21, rue du Bourg - 21000 Dijon - Tél 03 80 30 38 88



Arnaud, Clément et Louise