

Joseph Chocolatier

Maître tentateur

La chocolaterie Joseph, à Périgueux, si elle propose aussi d'exquises pâtisseries traditionnelles, se distingue par la qualité de ses créations. Que ce soit pour les bonbons ou les moulages de chocolat, l'exigeante provenance des ingrédients et l'inspiration audacieuse de Frédéric Joseph ont érigé la belle boutique, toute de lumières et de reflets raffinés, en temple de la gourmandise.

Bon sang ne saurait mentir. L'une est petite-fille de boulangère, l'autre fils et petit-fils de pâtisseries : il faut croire que Nathalie et Frédéric Joseph ont reçu en héritage le gène du partage gourmand. Depuis l'installation du complice duo à deux pas du marché, les papilles périgourdines frissonnent à la simple évocation de ses spécialités chocolatières. Ganache⁽¹⁾ vanille de Tahiti, Gianduja⁽²⁾ aux éclats de spéculoos, Praliné⁽³⁾ mousse au caramel et fleur de sel, les mots suffisent à étourdir nos sens avant que nous ne succombions sans remords au plus suave des péchés.

La reconnaissance des grands chocolatiers

Le parcours professionnel de Frédéric Joseph est marqué par un désir constant de se démarquer en empruntant les sentiers peu balisés de la création pure. Adolescent, il balance encore entre ses études de guitare classique au conservatoire de Versailles, et son attirance déjà irrésistible pour la confection de gâteaux. Dans le sillage paternel, l'appel de la pâtisserie est plus puissant que le son des arpèges, et Frédéric forge ses premières armes au sein de la boutique familiale. La vocation s'affirme entre glaces et chocolat. Très vite, il sent que le vent de son destin le pousse définitivement vers la rive chocolatée. « Le monde du chocolat est tellement riche... Comme dans le vin, il y a des grands crus, le plaisir est infini, il varie selon les provenances. »

Cette chatoyante palette de goûts, de formes, de textures, offre à Frédéric de faire reconnaître ses talents dans des maisons réputées. À Troyes, chez Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France pâtissier et Champion du Monde des Desserts, sa virtuosité éclate au grand jour. Nouvelle étape de cette route pavée de succès, de 2005 à 2010, Frédéric tient les commandes de la chocolaterie des prestigieux établissements Henriët, à Biarritz.

« J'ai beaucoup appris de chacune de mes expériences. Chez Pascal Caffet, j'ai rencontré de grands chocolatiers qui m'ont associé à leur savoir-faire. Chez Henriët, je me suis formé à gérer le personnel. » Nathalie, qui l'a suivi à Biarritz, décide d'abandonner son métier dans l'action sociale, pour répondre elle aussi aux invitations enjouées du chocolat. Elle devient vendeuse chez Henriët. « C'est un plaisir de conseiller les clients, j'ai l'impression de les faire voyager, en évoquant toutes les appellations des produits », confie-t-elle avec ce franc sourire qui éclaire la boutique de Périgueux.

L'éthique dans la qualité

Après Biarritz, il est temps pour le couple de voler de ses propres ailes. La destination du Périgord s'impose, en souvenir d'heureuses vacances dans un cadre de vie serein. L'ascension est fulgurante, de bouches en oreilles de gourmets. Boutique à Périgueux, laboratoire à Boulazac, les rôles sont bien définis, entre vente et création. Les Périgourdins réservent un accueil privilégié au seul fabricant direct de chocolat du centre-ville. En hommage à sa ville d'adoption, Frédéric crée le délicat Rocher de

Périgueux, bijou de tentation à base d'amandes caramélisées, d'écorces d'oranges confites, enrobées dans du chocolat noir Passionato, grand cru d'Amérique du Sud. L'Amérique latine est le berceau des grands cacao et Frédéric s'approvisionne aux meilleures sources, grâce à des importateurs spécialisés. Avec ces derniers, il respecte une charte éthique qui prohibe le travail des enfants sur les plantations, assure un revenu minimal aux planteurs, et veille au traitement naturel de l'environnement des cacaoyers et des cabosses qui en sont issues. Certains arrivages rares permettent à la chocolaterie Joseph de réserver des surprises à ses clients fidèles, comme récemment, avec la cuvée Gran Couva, venue de l'île de Trinidad (Trinité-et-Tobago). Dans les formes subtiles, les alliances parfois surprenantes de saveurs, l'inspiration de Frédéric ne se fixe pas de limites. « Tout est avant tout une question d'équilibre entre les proportions des ingrédients. » La chocolaterie Joseph, membre de l'exigeant Collège culinaire de France et plébiscitée dans leurs restaurants par de grands chefs comme Alain Ducasse ou Joël Robuchon, est loin d'avoir épuisé ses alléchants trésors d'imagination.

Hervé Brunaux

(1) Ganache : mélange de crème et de chocolat.

(2) Gianduja : pâte de chocolat et de noisettes finement broyées.

(3) Praliné : pâte composée de pralin (sucre, amandes et noisettes), d'un peu de vanille, de cacao, et enrobée de chocolat au lait.