

PIERRE GARANDEL

# Les délicieux carrés du fort en maths



Marie Delage

Le parfum rassurant vous saute au nez dès la porte de son laboratoire flambant neuf, installé dans une dépendance de sa maison du Bas Surimeau. Coiffé de la toque blanche réglementaire, Pierre Garandel vous accueille avec le sourire tranquille de ceux qui savent déjà qu'ils ne connaîtront pas le regret. Au-dessus de la cuve où le chocolat tourne mollement avant de couler en ruban sur les bouchées au pralin ou les ganaches, il se rappelle le temps où les carrés évoquaient plus les maths que la gourmandise.

Car si on peut désormais le trouver chaque jeudi, samedi et dimanche derrière son banc de chocolatier aux Halles, Pierre Garandel a connu d'autres coups de cœur. Ses premières amours

– outre Christine son épouse, cadre à la Maaf – furent d'abord les mathématiques (il est titulaire d'une licence), puis les ordinateurs. En 1982, maîtrise d'informaticien en poche, il entre à Ceacti<sup>(1)</sup>, entreprise niortaise en pleine expansion grâce au logiciel de badgeuse qu'elle diffuse. "Pendant dix-neuf ans, j'ai équipé des sociétés, sillonnant tout le pays. À chaque étape, je visitais la ville au gré des épicerie fines, pâtisseries, fromageries, etc..."

Depuis l'âge de quinze ans, Pierre Garandel est fou de gastronomie. "À l'époque de "la nouvelle cuisine", je suis devenu fan de Michel Guérard. J'ai acheté son livre et testé ses recettes une par une sur mes parents. Je suis un cas

isolé dans la famille : ma grand-mère bretonne faisait certes un excellent far et ma mère cuisine parce qu'il le faut bien, mais ça ne va pas plus loin !"

Après Ceacti, Pierre entre à la Camif où il restera jusqu'au bout, en novembre 2008. "J'étais sûr de retrouver du travail. Mais la crise était plus violente que je le croyais." Après seize mois de recherches infructueuses, il décide de se mettre aux fourneaux. "Ça a été une renaissance !

**"De tous mes diplômes, c'est de ce CAP de chocolatier confiseur dont je suis le plus fier."**

Puisque qu'il y avait trop de difficultés à ouvrir un restaurant, j'ai pensé au commerce." Le projet mijote quelques semaines et puis c'est la révélation : le chocolat. "C'est un domaine en pleine expansion, au sein duquel on peut s'exprimer."

Pendant cinq mois, dans une classe où des apprentis de 18 ans côtoient des quinquagénaires en reconversion, il apprend son nouveau métier à l'Institut national de la boulangerie de Rouen. "J'ai suivi la première session

chocolaterie de l'établissement. De tous mes diplômes, c'est de ce CAP de chocolatier confiseur dont je suis le plus fier."

Quand Pierre Garandel découvre qu'un banc s'est libéré sous les Halles, il se lance. "C'était idéal ! Ouvrir seulement trois jours par semaine me permettait de peaufiner la fabrication." C'est avec l'aide de la bourse Désir d'entreprendre de la Région qu'il a pu installer son labo. Là, il teste, pèse précisément les ingrédients, dose les crus. Toujours en musique. "Surtout du classique. Bach, Chopin, Mozart quand je dois me concentrer, en phase de création. Pour être un bon chocolatier, il faut de la rigueur, de la méthode et être travailleur. Je suis dans mon labo de 8h à 21h, voire de 7h à 1h du matin en période de Noël, St Valentin où, comme actuellement, pour Pâques. Mais je suis tellement heureux : les commerçants des Halles, qui m'ont beaucoup aidé, sont devenus une famille et puis je ne suis pas seul, Christine m'aide à la vente."

Parmi ses créations, qui allient le moelleux de la texture à la force du goût, Pierre Garandel est particulièrement fier de sa bouchée au thé fumé noir. Quant à ses deux enfants, Fanny et Loïc, ils les aiment tous ! La boîte, toujours à disposition dans le salon, à côté de la bibliothèque uniquement consacrée aux livres de recettes, a bien du mal à rester pleine. ■

Jacques Brinaire

<sup>(1)</sup> Conseil étude assistance commerciale et traitement de l'informatique.