

<http://www.franc-parler.jp/spip.php?article1313>



# Le chocolatier Nicolas Cloiseau

- Interviews  
-

Date de mise en ligne : mercredi 5 décembre 2018

---

Copyright ©

&#12501;&#12521;&#12531;&#8226;&#12497;&#12523;&#12524;&#12288;F

ranc-Parler - Tous droits réservés

---

Mieux vaut tard que jamais ?

Voici un article qui paraît un certain temps... après la réalisation de l'interview.

### **Ça se fête : Chocolat !**

Quand le chocolatier parisien La Maison du Chocolat ouvre sa deuxième boutique au Japon, dans le quartier des affaires de Marunouchi, l'ouverture et la présentation à la presse attire forcément un grand nombre de journalistes. Nouveaux produits, dégustation, présentation par le fondateur de l'enseigne y sont pour quelque chose. Le responsable décor Nicolas Cloiseau était aussi de la partie et il a eu la gentillesse de consacrer un peu de son temps pour expliquer les choix des produits lors de ce jour spécial.

**Franc-Parler** : Qu'est-ce qui a amené à créer, à penser ce chocolat avec du champagne ?

**Nicolas Cloiseau** : Déjà, quand on fait une ouverture de boutique, on veut faire quelque chose d'extraordinaire. On veut toujours faire des choses extraordinaires parce que quand on crée, on y pense toujours. Tout le temps. Surtout quand on voit les choses à l'extérieur. L'inspiration vient souvent de ce que l'on voit à l'extérieur. Et là, à l'occasion d'ouvrir une boutique ici au Japon, on s'est dit : « Qu'est-ce qu'on pourrait faire d'extraordinaire ? Qui ne s'est pas encore fait et qui correspondrait au raffinement aussi et au goût des Japonais. » Et on s'est dit : « Pourquoi pas le champagne ? » Je sais que les Japonais apprécient le champagne...

**Franc-Parler** : Les Français aussi.

**Nicolas Cloiseau** : Les Français aussi, mais bon là c'était moins l'occasion. L'idée est venue de ça. Après si ça ne marche pas, on arrête, on fait autre chose. Mais dans tous les cas, on est partis sur ce projet. Ça nous a demandé beaucoup de temps comme toujours. Parce que nous sommes assez difficiles, même très difficiles dans la conception du produit, dans la mise au point. Donc, au début, ça nous paraissait tout à fait moyen, on a persisté. Et puis il nous a semblé que c'était au point et on a décidé de le lancer, aujourd'hui pour le lancement de la boutique en exclusivité, de le faire goûter d'abord évidemment à Tokyo alors qu'en France personne ne l'a goûté encore. Ils ne le découvriront, eux, qu'au mois de novembre.

**Franc-Parler** : On a la primeur, alors.

**Nicolas Cloiseau** : Tout à fait.

**Franc-Parler** : Puis-je vous demander le pourcentage de champagne ? Ou des petits renseignements comme ceci ?

**Nicolas Cloiseau** : Sur les seize chocolats qui composent cette boîte, vous avez six chocolats au lait avec un champagne rosé. C'est une ganache, un mélange de chocolat au lait et de crème fleurette et surtout beaucoup de champagne rosé. Parce que vous avez la ganache qui est très tendre parce qu'on met beaucoup de rosé dedans, beaucoup de champagne.

**Franc-Parler** : C'est le champagne qui donne la mollesse à la ganache ?

**Nicolas Cloiseau** : Tout à fait. Sinon ça ne sent rien. C'est pour ça que personne n'a vraiment fait de ganache au champagne ou de chocolat au champagne qui sente quelque chose. Parce qu'il faut en mettre tellement, d'abord ça coûte cher, et en plus c'est très difficile à conserver, très difficile à maîtriser au niveau des mélanges. Donc, il y a toutes les contraintes inimaginables pour un seul chocolat. Et le deuxième chocolat, les dix chocolats noirs, c'est une ganache avec des chocolats noirs, pas très puissants et surtout pas acides mais qui ont quand même du caractère. Et là, le champagne brut fait ressortir l'acidité du champagne. Alors on n'a pas le côté pétillant parce qu'on ne le trouve pas. Mais ce que l'on conseille, ce que l'on recommande, c'est d'accompagner la dégustation, si on le souhaite, d'un champagne. Plus particulièrement du champagne Taillevent parce que c'est vrai, qu'on retrouve les goûts et ils vont bien se

superposer. Mais ce n'est pas obligatoire, ça se déguste dans d'autres conditions évidemment et seuls. Mais c'est encore un plus, c'est une autre dégustation. C'est pour ça que je vous ai fait goûter d'abord les chocolats sans le champagne et vous avez pu après découvrir ce que cela donnait avec le champagne. Ça donne ce petit pétillant qui manque.

**Franc-Parler** : Deuxième création, c'est la Saint-Valentin qui est assez importante au Japon. Et en France aussi ?

**Nicolas Cloiseau** : Beaucoup beaucoup moins. Ici, la Saint-Valentin est plus importante que Noël. Chez nous, c'est l'inverse.

**Franc-Parler** : Pourriez-vous parler un peu de votre création pour la Saint-Valentin de cette année ?

**Nicolas Cloiseau** : Déjà ce n'est pas la première fois. Nous avons conservé l'idée des dessins de Peynet. Parce que les dessins de Peynet, c'est très romantique et nous avons, pas modifié, mais adapté un dessin qui était un peu différent et qui plaît beaucoup aussi d'ailleurs. C'est pour ça qu'on a souhaité le conserver et créer ce petit coffret Maison du chocolat avec ses deux petits coeurs noir et lait. C'est très simple mais c'est très représentatif de ce que représente aussi la Saint-Valentin, ici comme ailleurs. C'est un peu de tendresse, de délicatesse, de raffinement. Et à l'intérieur, vous trouvez une qualité de chocolats parce qu'avant ça ce qui nous inspire, c'est de faire le goût et l'esthétique. On y travaille en même temps. Ce sont deux moulages collés et avant de les coller, on met à l'intérieur des chocolats qui se conservent quand même un peu mieux tels que des pralinés et des petites amandes au chocolat etc. Il n'y a pas grand chose parce que c'est très petit mais on retrouve le goût jusqu'à l'intérieur.

**Franc-Parler** : C'est un chocolat coffret, lui-même.

**Nicolas Cloiseau** : Exactement et en plus, vous avez quand même la boîte Maison du chocolat. Ça c'est la version aspect boîte Maison du Chocolat. Et le coeur rouge, c'est le rouge de la Saint-Valentin et de l'amour donc que l'on conserve et qui plaît aussi beaucoup ici. Et là nous avons un assortiment, une sélection des meilleures ganaches, des spécialités que l'on ne retrouve pas forcément au détail, que l'on retrouve dans les coeurs.

**Franc-Parler** : La Maison du Chocolat a d'autres boutiques : en Angleterre, aux États-Unis, bien sûr en France. Est-ce que certains de ces produits de la Saint-Valentin se retrouvent dans les autres boutiques ?

**Nicolas Cloiseau** : Oui parce qu'en général, nous faisons des produits pour toutes les boutiques. Déjà dans l'esprit, une création est destinée à toutes les boutiques. La seule différence, c'est de faire des déclinaisons de tailles. Et ici, souvent les tailles sont un peu plus petites, aux États-Unis, un peu plus grandes. Vous voyez, il y a des adaptations après en fonction des pays mais on retrouve les mêmes goûts. C'est de nous, tous les produits sont fabriqués au même endroit. Tous les produits sont créés par nous. Donc, on ne veut pas faire de différence sur le goût selon les pays.

**Franc-Parler** : Vous ne pensez pas déléguer ? Tout est fait en France pour quelles raisons ?

**Nicolas Cloiseau** : Vous savez, ça fait longtemps que je travaille avec monsieur Linxé. J'ai compris la difficulté de faire des chocolats, les faire bien, les conserver et de former des gens pour bien le faire. Ce sont des années de travail et demain, si on devait se diviser, s'éparpiller, on rencontrerait des difficultés insurmontables. Donc, on préfère concentrer la qualité. La fabrication est l'essentiel de notre activité. Enfin, l'essentiel... Ça ne fait pas tout, après il faut savoir les présenter, les vendre et les conserver. Mais c'est quand même l'essentiel d'abord.

Tokyo, septembre 2004

Propos recueillis : Éric Priou