

Biographie de Patrick Roger

Patrick Roger : Chocorévolutionnaire ou cabinet de curiosité gourmand ?

Puriste rebelle, consacré Meilleur Ouvrier de France chocolatier en 2000, Patrick Roger n'a pas sacrifié l'authenticité et la subtilité de ses chocolats à la rentabilité ou la gloire.

Exigeant, passionné, travailleur acharné, sans une once de vernis, l'artiste est à l'image de ses sculptures : humain, sensible, atypique.

Voyage au cœur de sa passion

Rien ne prédestine le jeune Patrick à entrer en chocolaterie comme on le fait en religion. Au Poislay, son village natal de 80 âmes situé au fin fond du Perche, travailler dans le chocolat est utopique.

Au fournil, à la rigueur puisque ses parents tiennent la boulangerie du village. Mais avant il faut user ses fonds de culotte en classe, c'est là que ça coince. Il n'y faisait que des âneries et a passé plus de temps au coin qu'assis. Le système scolaire n'est pas sa tasse de thé. La discipline et les matières enseignées non plus, à part le dessin. En classe comme à la maison, les punitions pleuvent.

Au Poislay, il s'ennuie. A part les copains, il n'y a rien à faire, pas de cinéma, de château à visiter... sauf le championnat de moto-cross qui s'y déroule une fois par an et auquel il assiste, depuis le berceau, avec son père. Résultat ? Une passion immodérée pour les grosses cylindrées qui ne le quittera jamais.

Pour autant *Easy Rider*, n'est pas d'actualité. A l'époque, la route indique plutôt la direction de l'apprentissage en pâtisserie après une quatrième catastrophique où toute la classe a redoublé. Au vu des circonstances, l'adolescent n'a pas le choix quant à l'orientation, ce sera la pâtisserie en apprentissage. En attendant d'acheter la moto de ses rêves, il reçoit de ses parents une 125 cm3 pour effectuer son stage à Châteaudun.

Alors qu'il était à la traîne dans le cursus scolaire habituel, en moins de trois mois, le voilà devenu premier. La formation est rude et les patrons aussi. Trois jours par mois de repos, ont vite fait de le mettre dans le droit chemin.

Le coup de pouce du destin se manifeste deux ans plus tard. Pierre Mauduit, célèbre pâtissier-traiteur, également originaire du Perche, embauche les deux meilleurs apprentis de chaque région. Ce sera lui.

Chocolat mon amour

Chez Pierre Mauduit Patrick Roger est mis d'office à la pâtisserie. Mais le jeune homme dont l'esprit rebelle a repris le dessus, ne s'imaginer pas fabriquer des religieuses et des éclairs à longueur de journée. Et cela se voit. Pour le punir de son manque de motivation, direction la chocolaterie. **Dès le premier contact avec le chocolat, c'est la révélation. Véritable coup de foudre pour la matière qui incite à se dépasser.** De cette fusion entre la matière et Patrick, naissent des gestes précis et justes. A ce moment, **on lui confie les tâches minutieuses les plus importantes et des pièces artistiques comme le décor de scène, façon ancienne usine à l'abandon pour Serge Gainsbourg, la raquette géante de Noah cassée en**



trois secondes pour être dévorée et les puzzles en chocolat destinés à Jean-Paul Gaultier.

Tout est remis en cause avec le service national qu'il effectue dans un camp semi-disciplinaire. Pour ne rien perdre de cette année, Patrick profite de ses permissions et de retour chez ses parents, tire le meilleur en apprenant encore et encore : reproduire les gestes pour ne rien oublier, pour s'améliorer, pour s'exprimer.

Pendant dix ans, Patrick Roger va tout faire pour garder la tête hors de l'eau. Son but ? Trouver un poste de chocolatier mais la micro-niche n'offre que peu de débouchés.

Ce sera La Chocolaterie de Monaco à raison de 400 heures par mois puis direction la Suisse près de Lausanne. Glacier le jour, serveur dans un restaurant gastronomique le soir tout en préparant des chocolats pour la boulangerie de ses parents. Ce sont officiellement ses premières créations. Fabriquées en Suisse, vendues au Poislay. Retour dans le Loir-et-Cher et inscription au Concours National de Romorantin, catégorie chocolat. Il se prépare tout seul, personne ne le connaît, il finit 4e et se voit confier pour une saison un poste de chocolatier chez Ménard à Tours. Il entre enfin dans la cour des grands et tente de nouveau le concours de Romorantin. Il décroche la première place et se retrouve qualifié pour le Grand Prix International du Chocolat qu'il remporte grâce à l'Amazone, une demie sphère dans les tons vert au chocolat croquant, un savant mélange de citron vert du Brésil et de caramel. Il ira de poste en poste en attendant d'atteindre l'inaccessible étoile professionnelle.

Il décide de s'installer et au hasard d'une rencontre avec le fils du notaire d'Antony -avec lequel il est sur les bancs de l'école pour préparer son BTS de gestion-, il déniché **une boutique-atelier à Sceaux en 1997**. Dès les premiers jours ses chocolats font recette. Trois mois plus tard, dix-huit personnes travaillent à ses côtés. C'est Noël, les clients sont déjà accros aux petits rochers pralinés nommés « Instinct » et patientent pour se faire servir tout en admirant les œuvres chocolatées de l'artiste exposées dans les vitrines.

De véritables œuvres d'art mêlant sculpture et architecture, sorties de l'imagination, du cœur et des mains du « cancre » du Poislay. En 2009, il quitte son atelier de 40 m2 devenu trop exiguë et s'installe dans son nouvel atelier à Sceaux.

En **2000**, il remporte le titre de **Meilleur Ouvrier de France Chocolatier**. Pour se qualifier, il présente une sculpture en chocolat appelée « Harold », un planteur accroupi qui travaille le cacao quelque part en Amérique du Sud. Détail qui change tout : le **colosse de 62 kg ne tient que sur la pointe des pieds. Au-delà du talent, c'est de la haute voltige.**

700 m2 dédiés à la confection des chocolats, à la création de nouvelles recettes et sans compter la partie artistique où naissent les sculptures en chocolat les plus rocamboliques réalisées en fonction des **événements d'actualité tels les 20 ans de la chute du Mur de Berlin**, les 40 ans des premiers pas de l'homme sur la Lune, ou des événements récurrents : Pâques et ses œufs géants polis, vernis ou en or 24 carats, la Saint Valentin sexy-chic ou Noël mis en scène par des pères Noël à l'échelle 1....

Pas de PLV classique en vitrine des magasins, uniquement des sculptures en chocolat réalisées sur-mesure pour le plaisir des passants.

Attenant à cet atelier, Patrick Roger crée **un potager où herbes aromatiques et ruches** se côtoient. Depuis 2010, dix ruches sont installées sur le toit et dans le potager. **L'ensemble de la production du miel sert à la confection d'un bonbon nommé Abeilles, une délicieuse ganache accompagnée d'une pointe de miel du potager, réalisée en série limitée.**

Patrick Roger **défend le goût, la finesse des goûts, l'association des textures** et l'esthétique de ses créations. Il ne **réalise aucune concession quant à la provenance des ingrédients qu'il utilise dans sa cuisine**. Les oranges qu'il utilise proviennent de Corse, les truffes au chocolat sont un assemblage de fèves de cacao en provenance de Vanuatu et d'Equateur, les marrons glacés au goût raffiné, de Turin, le whisky au fumet tourbé, d'Ecosse...

Le goût s'éduque et se cultive. La découverte des saveurs, l'exploration du parfait équilibre, la puissance des sens dans la dégustation d'un chocolat, le cheminement personnel dans la construction du goût, voici les quelques empreintes qu'exalte Patrick Roger dans la transmission des valeurs du goût.

Sa recherche de perfection donne naissance à des chocolats intenses et extravagants, aux parfums enivrants. Ses chocolats aux goûts simples cachent pourtant une complexité insoupçonnée : Patrick **assemblera jusqu'à 14 produits différents pour obtenir le goût et la matière qu'il recherche ou zeste et presse près de trois cent kilos de citrons verts du Brésil pour élaborer sa recette du bonbon « Amazone ».**

Son esprit aventurier, la caresse d'un souvenir, le raffinement d'une saveur, l'extase d'une sensation, la vie telle qu'elle le touche, sont autant de sources d'inspiration pour ses créations, dont les noms évoquent l'exotisme du voyage, la violence des éléments, et les sentiments qui agitent l'âme humaine.

Parallèlement à la création de ses sculptures en chocolat qui parfois sont fondues en bronze, ou à l'élaboration des ses fabuleux bonbons de chocolat, Patrick Roger a de multiples passions. Si le chocolat, la moto et sa famille (dans le désordre) occupent la majeure partie de son temps, l'ancien élève turbulent a planché dur pour obtenir sa **licence de pilote d'hélicoptère**. Un an et demi ont été nécessaires pour comprendre et maîtriser l'aérodynamique, la mécanique de vol, la navigation. Même s'il fait encore l'idiot aux commandes de sa Duccati, pas question de plaisanter dans un hélicoptère.

Côté passions plus sereines, il aime beaucoup l'art, il a beaucoup de sculptures en bronze et possède une collection de livres anciens qui traitent de la gastronomie. Ses ancêtres étaient paysans, Patrick Roger n'avait pas d'histoire reliée à la cuisine. Grâce aux conseils d'un homme extraordinaire, Patrick Roger a constitué une bibliothèque qui fait office de racines. Son préféré, peut être *Les soupers de la cour* de Menon.

Aujourd'hui, à l'actif du jeune quadra : la boutique à Sceaux et à Saint Germain en Laye, les cinq boutiques à Paris et celle de Bruxelles dont l'ouverture est prévue en novembre 2011. De quoi agiter les papilles des Bruxellois...

Une boutique située place des Sablons au sein d'une architecture à la flamande classée au patrimoine Bruxellois sur LA place regroupant tous les chocolatiers de renom.

Pour l'occasion, Patrick Roger a conçu un meuble en chocolat de 7 mètres qu'il a ensuite fait fondre en bronze. Cette pièce unique présentera les chocolats de la gamme de l'artiste.

Côté architecture, il a conçu cette boutique comme un véritable écrin et l'a souhaité design et intemporelle. Très attaché à la terre, à ses racines, sa terre où il a grandi dans un petit hameau de 80 habitants Le Poislay, Patrick Roger a souhaité insérer le végétal au cœur de son univers.

Il a transposé la forêt qu'il a « compressée » de son cher petit village dans sa boutique. Les intérieurs des boutiques de ce sorcier du goût ont toutes deux points communs : la forêt et la couleur verte émeraude, éléments omniprésents.

... Et pour l'édition 2012 du Guinness World Records, l'arbre de Noël de dix mètres de haut prendra place. Cet arbre réalisé tout en chocolat pour le Téléthon 2010 a été authentifié. Une prouesse technique réalisée en un mois. Trois tonnes de chocolat ont été utilisées pour la conception de cet arbre. Les dons ont été intégralement reversés au Téléthon.