

Biografie Patrick Roger

Patrick Roger: Chocladerevolutionair of rariteitenkabinet voor lekkerbekken?

Patrick Roger, de rebelse purist, in 2000 bekroond tot beste chocolademaker van Frankrijk, heeft de authenticiteit en subtiliteit van zijn chocolade nooit verloochend in ruil voor profijt of roem.

Veeleisend, gedreven, een harde, eerlijke werker ... deze ambachtsman is net als zijn sculpturen: menselijk, gevoelig, atypisch.

Het parcours naar zijn ware passie

Niets wees erop dat de jonge Patrick tot de wereld van de chocolade zal toetreden al betrof het een religieuze roeping. In Le Poislay, zijn geboortedorp van 80 zielen in het hart van de Perche, is met chocolade werken een utopie.

In het ovenhuis, tot daar aan toe. Zijn ouders zijn immers de bakkers van het dorp. Maar eerst moet hij zijn broek verslijten op school, en dat loopt niet meteen van een leien dakje. Hij haalt er de ene streek na de andere uit en brengt meer tijd in de hoek door dan op zijn bank. Het schoolsysteem ligt hem niet bepaald; de discipline en de onderwezen leerstof nog veel minder (behalve misschien de tekenles).

Hij verveelt zich in Le Poislay. Er valt niets te beleven behalve rondhangen met zijn vrienden, er is geen bioscoop, geen kasteel om te bezoeken ... Enkel het wereldkampioenschap motorcross houdt er eenmaal per jaar halt, en al van jongs af aan gaat hij elk jaar met zijn vader kijken. Zijn passie voor zware motoren houdt tot op de dag van vandaag stand.

Verwacht nu niet meteen *Easy Rider*-taferelen. De weg uit het dorp, dat is vooral een manier om zich naar zijn opleiding voor banketbakker te begeven, na een rampzalig jaar waarin de hele klas is blijven zitten. Gezien de omstandigheden had hij geen keuze: hij moest en zou leerjongen banketbakker worden. In afwachting om de motor van zijn dromen te kopen, gaven zijn ouders hem een 125 cc zodat hij stage kon gaan lopen in Châteaudun.

Terwijl hij in het klassieke schoolsysteem echt niet meekon, wordt hij op minder dan drie maanden de beste van de klas. De opleiding is zwaar en de bazen grof. En met amper drie dagen rust per maand, komt hij al snel weer op het rechte pad terecht.

Twee jaar later lijkt het lot wel een teken te geven: Pierre Mauduit, de beroemde banketbakker-traiteur, ook afkomstig uit de Perche, neemt de twee beste leerjongens van elke streek in dienst. Patrick Roger is erbij.

Chocolat mon amour

Bij Pierre Mauduit wordt hij automatisch als banketbakker ingeschakeld. Maar de jongeman met de rebelse geest beseft al snel dat hij niet de hele dag soezen en eclairs wil maken – en het valt eraan te merken. Als straf wordt hij overgeplaatst naar de chocolaterie. **Van bij het eerste contact met chocolade slaat de vonk over. Het is liefde op het eerste gezicht voor dit product, dat hem aanspoort om zichzelf te overstijgen.** Uit de fusie tussen de materie



en Patrick's handen ontstaan precieze, correcte bewegingen. **Vanaf dan worden hem de belangrijkste minutieuze taken en artistieke opdrachten toevertrouwd, zoals de realisatie van decors: een oude verlaten fabriek voor Serge Gainsbourg, de reuzengrote tennisracket van Yannick Noah die op drie seconden in stukken wordt gebroken en opgepeuzeld, en de chocoladen puzzels voor Jean-Paul Gaultier.**

Alles komt echter in het gedrang tijdens zijn legerdienst, die hij in een bijzonder streng bataljon moet uitvoeren. Om dat jaar geen tijd te verliezen, maakt Patrick van de verlofdagen gebruik om naar zijn ouders terug te keren en steeds maar bij te leren: eindeloos herhaalt hij dezelfde bewegingen om niets te vergeten, zichzelf te verbeteren en uit te drukken.

Tien jaar lang zal Patrick Roger alles doen om het hoofd boven water te houden. Zijn doel? Werk vinden als chocolatier. In dit hypergespecialiseerde domein zijn de plaatsen echter bijzonder schaars.

Hij komt terecht bij La Chocolaterie in Monaco, waar hij 400 uur per maand draait, en vervolgens in Zwitserland in de buurt van Lausanne. Overdag is hij ijsbereider, 's avonds ober in een gastronomisch restaurant, en daarnaast maakt hij ook nog chocolade voor de bakkerij van zijn ouders. Het zijn zijn eerste officiële creaties – gemaakt in Zwitserland, verkocht in Le Poislay. Hij keert uiteindelijk terug naar zijn geboortestreek en schrijft zich in voor de Concours National de Romorantin, categorie chocolade. Hij bereidt zich op zijn eentje voor, niemand kent hem. Hij eindigt vierde en krijgt voor één seizoen een job als chocolatier bij Ménard in Tours. Hij mag eindelijk met de groten meedoen en waagt opnieuw zijn kans in de Romorantin-wedstrijd. Hij wint de eerste prijs en kwalificeert zich voor de Grand Prix International du Chocolat, die hij meteen ook wint dankzij de 'Amazone', een halve bol in groene tinten met krokante chocolade en een originele mengeling van Braziliaanse limoen en karamel.

In afwachting van de onbereikbare professionele roem huppelt hij van de ene job naar de andere.

Na een toevallige ontmoeting met de zoon van de notaris van Antony – met wie hij de schoolbanken deelt om een managementdiploma te halen – besluit hij zich te vestigen en **in 1997 opent hij een winkel met atelier in Sceaux**. Vanaf de eerste dag slaan zijn chocolaatjes aan. Drie maanden later heeft hij niet minder dan achttien medewerkers. Het is Kerstmis en de klanten zijn al verslaafd aan de kleine pralinérotsjes die de naam 'Instinct' kregen. Terwijl ze in de rij staan om bediend te worden, vergapen ze zich aan de chocoladen beelden in de uitstalramen.

Het zijn ware kunstwerken die sculptuur en architectuur mengen, ontsproten aan de verbeelding, het hart en de handen van de vroegere 'probleemstudent' uit Le Poislay.

In 2000 wordt hij bekroond tot **Meilleur Ouvrier de France Chocolatier** – beste ambachtsman-chocolatier van Frankrijk. Hij won de prijs met zijn chocoladen sculptuur genaamd 'Harold', van een gehurkte plantagewerker die ergens in Zuid-Amerika cacao teelt. Opmerkelijk detail: **de kolos van 62 kg rust enkel op de toppen van zijn tenen. Talent wordt hier gecombineerd met stuntwerk.**

In 2009 verlaat hij zijn atelier van 40 m², dat ondertussen te klein is geworden en opent hij een nieuwe werkplaats in Sceaux.

Die telt niet minder dan 700 m² voor het maken van chocolade, de creatie van nieuwe recepten en dan ook nog de kunstwerken, met bijzonder indrukwekkende chocoladen sculpturen rond actuele evenementen zoals de 20ste verjaardag van de val van de Berlijnse muur, de 40 jaar sinds de mens voor het eerst voet op de maan zette, of jaarlijks terugkerende gebeurtenissen: Pasen en de reuzengrote gepolierde, gelakte of met 24-karaats goud afgewerkte paaseieren, sexy/chic creaties voor Sint-Valentijn, of Kerstmis met chocoladen Kerstmannen op ware grootte. Geen klassieke reclamepanelen voor Patrick Roger, enkel chocoladen sculpturen die op maat gemaakt worden ter bekoring van voorbijgangers.

Naast zijn atelier legt Patrick Roger een moestuin met aromatische kruiden en bijenkorven aan.

Sinds 2010 staan er tien bijenkorven op het dak en in de moestuin. De volledige honingproductie wordt gebruikt voor de vervaardiging van een bonbon met de naam 'Abeille', gevuld met een heerlijke ganache en afgewerkt met een druppel honing van de moestuin, gemaakt in een beperkte oplage.

Patrick Roger is een voorvechter van smaak, van verfijnde aroma's, van de combinatie van texturen en de esthetiek van zijn creaties. Hij doet geen enkele toegeving omtrent de herkomst van de ingrediënten in zijn keuken. De sinaasappels die hij gebruikt komen uit Corsica, de chocoladetruffels zijn een mengeling van cacaobonen afkomstig van Vanuatu en Ecuador, de geraffineerde geglaceerde kastanjes komen uit Turijn, de whisky met zijn turfsmaak uit Schotland ...

Smaak is een kwestie van opleiding en oefening. De ontdekking van smaken, de zoektocht naar het perfecte evenwicht, de kracht van de zintuigen bij het degusteren van chocolade, het persoonlijke parcours in de opbouw van de smaak, allemaal elementen die Patrick Roger benadrukt wanneer hij zijn smaakwaarden doorgeeft.

Zijn zoektocht naar perfectie leidt tot intense en extravagante chocoladecreaties met bedwelmende parfums. De eenvoudige smaken verhullen nochtans een verbluffende complexiteit: Patrick gebruikt tot 14 verschillende producten om de smaak en materie te bereiken die hij zoekt, en aarzelt niet om bijna 300 kilo Braziliaanse limoenen te raspen en te persen bij de uitwerking van zijn recept voor de 'Amazonie'.

Zijn avontuurlijke geest, de troost van een herinnering, het raffinement van een bepaalde smaak, de extase van een gewaarwording, het leven zoals het hem raakt ... het zijn allemaal inspiratiebronnen voor zijn creaties, met hun namen die doen denken aan exotische reizen, onstuimige elementen, de gevoelens die de menselijke ziel beroeren.

Naast de creatie van chocoladen sculpturen die soms in brons worden gegoten, of de uitwerking van zijn beroemde bonbons, heeft Patrick Roger nog tal van andere passies.

Hoewel chocolade, motorrijden en zijn gezin (niet noodzakelijk in die volgorde) het merendeel van zijn tijd opeisen, heeft de probleemleerling van weleer hard gewerkt om zijn brevet van helikopterpiloot te halen. Anderhalf jaar had hij nodig voor de beheersing van de aerologie, de vluchtmechaniek, de navigatie. Hoewel hij af en toe nog de clown uithangt achter het stuur van zijn Ducati, wordt er in een helikopter niet gelachen.

Daarnaast heeft hij ook rustigere bezigheden. Zo is hij een groot kunstliefhebber – hij bezit tal van bronzen beeldhouwwerken en een mooie collectie antieke boeken over gastronomie. Aangezien zijn voorouders boeren waren, beschikte Patrick niet over een schriftelijke geschiedenis van hun keuken. Dankzij het advies van een buitengewoon man heeft Patrick

een bibliotheek samengesteld die de taak van de familiale overlevering op zich neemt. Zijn favoriete boek is waarschijnlijk *Les soupers de la cour* van Menon.

Waar de jonge veertiger zich vandaag mee bezighoudt? De boetieks in Sceaux en Saint-Germain-en-Laye, de vijf winkels in Parijs, en de vestiging in Brussel die normaal gezien in december 2011 haar deuren opent. De Brusselse smaakpapillen mogen zich alvast opmaken voor heel wat lekkers ...

Een boetiek op de Zavel, in een geklasseerd gebouw in Vlaamse stijl, op hét plein met alle beroemde chocolatiers.

Voor de gelegenheid heeft Patrick Roger een chocoladen stuk van 7 meter ontworpen dat hij daarna in brons heeft gegoten. Dit unieke stuk zal dienen voor de presentatie van de verschillende types chocolade in het assortiment van de artiest.

Wat de architectuur betreft, werd de boetiek ontworpen als een juwelenkistje, met een tijdloos design. Door zijn nauwe band met de aarde, zijn roots, het platteland en het dorpje van 80 zielen waar hij is opgegroeid, wilde Patrick Roger een plantaardig thema in zijn universum.

Hij heeft het bos van zijn geliefde dorp 'gecomprimeerd' en naar zijn boetiek overgebracht. Al de winkels van deze smaaktovenaar hebben twee gemeenschappelijke elementen die steeds terugkomen: het bos en de smaragdgroene kleur.

... En in de editie 2012 van het Guinness Book of World Records zal zijn kerstboom van tien meter hoog worden opgenomen. Deze boom, die volledig in chocolade werd gemaakt voor het Téléthon 2010-benefiet, werd officieel erkend. Een technisch huzarenstuk dat op drie maanden tijd gerealiseerd werd met maar liefst drie ton chocolade. De ontvangen giften werden allemaal doorgestort aan Téléthon ...