

Carré Vanille

En quête du goût franc

À Chartres (28), la pâtissière Delphine Masson et le chocolatier Benoît Deschamps conjuguent précision culinaire et exigence sur les matières premières.

DES VALEURS COMMUNES ET DES COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES : SUR ce socle solide, Delphine Masson et Benoît Deschamps ont minutieusement bâti leur projet de pâtisserie-chocolaterie. Lui a fait ses classes chez le MOF Arnaud Larher à Paris, avant de se spécialiser dans le travail du chocolat en Lorraine, où il a rencontré sa future conjointe. Titulaire d'un bac général, elle s'est orientée dans la pâtisserie sur un coup de tête : « Très manuelle et hyperactive, je ne me voyais pas assise derrière un bureau

toute la journée », confie la jeune femme qui jette des ponts entre l'architecture, sa première vocation, et la pâtisserie, devenue une vraie passion au fur et à mesure de sa formation. Une question de construction, de techniques et de choix des matières premières. En vue de s'installer, ils glanent le meilleur chez leurs employeurs successifs : produits, méthodes, matériel... Tout ce qui fonctionne est soigneusement consigné. Jeunes et talentueux (voir encadré ci-dessous), ils ne brûlent pas pour autant les étapes. De 2014 à 2016, ils



L'entrain de la vingtaine et la tête sur les épaules pour Delphine Masson et Benoît Deschamps.

parcourent la France dès qu'ils le peuvent pour rencontrer des producteurs/fournisseurs et acheter du matériel de qualité à bas prix, au gré des liquidations judiciaires. En parallèle, ils rédigent leur cahier de recettes et conçoivent eux-mêmes leur future boutique, de A à Z, de l'aménagement au design des emballages.

Touche de créativité

En 2016, ils sont fin prêts pour s'installer. Une fois la bonne adresse trouvée (un ancien commerce de vêtements dans la rue

dédiée au commerce de bouche à Chartres) et remise aux normes, ils mettent en application leurs réflexions et enseignements, tant en vente qu'en fabrication. « Nous voulions un magasin où les produits ne seraient pas noyés dans l'environnement mais, au contraire, mis en valeur, avec chacun son espace clairement identifié : la bibliothèque pour les tablettes, le linéaire pour les desserts, etc. », explique Benoît. On retrouve la même volonté de clarté et de sobriété dans la gamme, à commencer par les pâtisseries individuelles,

L'émulation de la compétition

Avant de s'installer, Delphine Masson et Benoît Deschamps ont participé à des concours, chacun dans sa spécialité. En attestent des trophées exposés dans leur magasin. Une activité mise entre parenthèses faute de temps. « On préfère se concentrer sur notre boutique, trouver de nouveaux produits ou recettes », glisse le jeune couple qui se verrait toutefois bien accompagner des apprentis dans cette aventure.



En 2017, six mois de travaux ont été nécessaires pour transformer cet ancien magasin de vêtements.



Les agrumes figurent en bonne place sur la carte, côté pâtisseries et chocolats.



La collection gourmande de 24 chocolats comprend 2/3 de ganaches et 1/3 de pralinés.

avec des formats à partager le week-end et sur commande en semaine. « J'apprécie les goûts francs et les recettes simples, même si cela suppose de la complexité en coulisses », affirme Delphine, qui aime

travailler la tarterie, avec les meilleurs fruits de saison, comme la fraise gariguette en été. Illustrations avec la tarte au café associant pâte sablée, crème chantilly au café et ganache au café Guatemala

et Moka d'Éthiopie, ou la tarte mango-coco-passion, finissant sur une note d'acidité en bouche. Cette philosophie n'exclut pas une touche de créativité, mais tout en subtilité, comme avec l'entremets Rivoli, où le biscuit amandes se pare d'un croustillant aux graines de courges, finement broyées, surmonté d'une compotée et d'une meringue au citron yuzu.

Trois ganaches pur origine

Fan des chocolats d'Amérique du Sud, « pour leur acidité et leur goût prononcé », Benoît Deschamps apprécie aussi les agrumes. En témoignent ses chocolats noirs aux ganaches au yuzu, aux citrons verts fraîchement zestés et pressés ou à l'infusion de thé à la menthe et bergamote. « J'ai fait

REPÈRES

▶ Surface : 190 m² sur 4 niveaux, dont 30 m² d'espace de vente.

▶ Équipe : 5 en fabrication, 2 en vente.

▶ Vente : 60 % pâtisserie, 40 % chocolaterie.

▶ Gamme de 24 chocolats et 15 tablettes.

plusieurs essais de ganache pamplemousse, mais impossible d'obtenir le résultat souhaité, donc nous ne l'avons pas mis à la carte », confie le jeune chocolatier, sans concessions sur la fabrication 100 % maison et le sourcing. Chez Carré Vanille, la cannelle est de Ceylan, les noisettes du Piémont, les fruits confits (pour les orangettes) de Corse, le café du torréfacteur voisin, etc. « Nous ne sélectionnons que des matières premières que nous aimons », poursuit l'artisan qui propose trois ganaches pure origine (deux en noir, une en lait) dans sa collection de 24 chocolats, composée pour rentrer pile poil dans un ballotin sur-mesure. À cela s'ajoutent 15 tablettes (grands crus pure origine ou garnies de praliné, caramel, amandes, etc.), des moulages à Pâques et à Noël (sapins, rennes), des macarons, des glaces et de la confiserie : sucettes ou oursons à la guimauve, nougatines enrobées de chocolat noir 70 %, bouchées pralinées, nougats, fèves de cacao torréfiées... Là encore, la qualité prime sur la quantité. « On ne s'éparpille pas », résumant Marie et Benoît, tous les deux en quête perpétuelle d'amélioration. Et de conclure en cœur : « On travaille en équipe, avec l'idée que c'est la production qui dicte la vente ». Une recette qui a su séduire les Chartrains. ♦

Barbara Guicheteau



Clair, sobre et aéré, l'aménagement intérieur fait la part belle au produit, facilement identifiable.