

QUINCAMPOIX. Le savoir-faire de Benoit Vatelier à Tokyo

Benoit Vatelier, le pâtissier de Quincampoix rentre tout juste de Tokyo. Pas de tourisme au programme mais la formation de pâtissiers japonais installés dans le très chic quartier de Ginza. Une belle aventure et la reconnaissance d'un savoir-faire.

Rentré jeudi soir du Japon, Benoit Vatelier était dans le laboratoire de sa boulangerie-pâtisserie de Quincampoix dès vendredi. Mettre littéralement la main à la pâte est sans doute la meilleure manière de récupérer des heures de vol et du « jet-lag ». Benoit rentre de dix jours à Tokyo. Un séjour pendant lequel il a conseillé et formé quelques pâtissiers japonais au sein d'un établissement au nom français, « La Marquise », propriété de M. Masaki. « Nous étions dans le quartier de Ginza, un des quartiers les plus chics de Tokyo » précise Benoit, « c'est un peu leurs Champs-Élysées ».

« En montant dans l'avion, l'espace d'un instant, je me suis dit que j'avais parcouru un sacré bout de chemin, depuis mon entrée dans le métier en qualité d'apprenti à 14 ans » confesse, presque timidement, ce champion de France de la brioche dont la boutique a participé avec brio, il y a trois ans, à l'émission télé « La meilleure boulangerie de France ».

Dans son laboratoire, où le coup de feu est passé, il nous explique comment il s'est retrouvé à l'autre bout du monde. « Je suis membre du club de gastronomie Prosper Montagné. Il s'agit d'un club international et l'un de ses membres japonais cherchait à entrer en contact avec un pâtissier français ». La suite s'est déroulée tout naturellement. Il y a quelques semaines, deux collaborateurs de M. Masaki débarquaient à Quincampoix, venaient « La Maison Vatelier » et surtout appréciaient le travail de Benoit et de son équipe. « Au début, il était question que je parte deux mois au Japon mais, franchement, c'est trop long. Même si mon équipe est rodée, je ne peux pas laisser mon magasin pendant si longtemps ». La durée du séjour japonais sera donc de dix jours. Suffisant pour transmettre quelques techniques et tours de main. « Je ne m'adressais pas



Pendant dix jours, Benoit a formé ses collègues japonais dans la pâtisserie « La Marquise » située dans l'un des quartiers les plus chics de Tokyo



à des apprentis ou des débutants mais bel et bien à des pâtissiers vraiment très professionnels. » Il faut savoir que les Japonais sont friands de pâtisserie française et raffolent des éclairs et des macarons. Il poursuit : « Chacun de mes gestes était scruté à la loupe. Il m'arrive notamment de napper mes tartelettes citron avant de poser mes petites merinques. Cette technique n'est pas la plus utilisée et cela les a étonnés. » Tout au long de son séjour, Benoit Vatelier dis-

posait d'une interprète ce qui lui permettait d'échanger. « Parce que moi, côté japonais, j'ai appris quelques formules de politesse mais cela n'allait pas plus loin » confie-t-il dans un éclat de rire. Avant d'aller découvrir l'Empire du Soleil Levant, Benoit était également passé à Rouen pour recueillir quelques informations auprès du restaurateur Gil Tournadre. « Il connaît bien le Japon et je voulais en savoir un peu plus sur les produits que j'allais trouver là-bas. Et

conformément à ses prévisions, j'ai retrouvé la plupart des ingrédients que j'utilise ici. Il y avait tout de même deux différences notables : les produits laitiers et la farine. Mais je me suis adapté ». Ce n'est pas gênant de confier ses petits secrets de fabrique ? « Pas vraiment. Je partage volontiers ma façon de travailler. Et au Japon, je sentais mes confrères très réceptifs et très intéressés. Et surtout, j'ai ressenti une extrême gentillesse et une extrême cour-

toisie à mon encounter. C'est étonnant. Pour le boulot, c'est un peu compliqué de ne pas avoir de retours critiques immédiats ». Une différence de culture que Benoit a également rencontrée dans le planning de travail. « C'est un peu plus codifié et planifié. Je me suis moins laissé porter par mon inspiration. » Parce que dans son labo normand, Benoit ne laisse jamais passer une idée sans la tester immédiatement. Dernier exemple en date, vendredi, le jour de son retour,

avec un gâteau crème passion et ganache au chocolat au lait. « Je suis sûr que ce chocolat passion va plaire. Il faut juste que je trouve l'équilibre parfait dans les saveurs ». Cela ne devrait pas tarder. Voilà qui pourrait constituer une recette supplémentaire à aller expérimenter prochainement au Japon, lors d'une deuxième session de formation. Quincampoix – Tokyo, le nouvel axe à suivre.

Benoit Vochelet

La « success story » de la Maison Vatelier

Installée au cœur du petit village de Quincampoix depuis 23 ans, la boulangerie-pâtisserie Maison Vatelier emploie désormais 20 salariés. Un très joli parcours ponctué de quelques temps forts.

1997. Benoit Vatelier décroche, dans un concours de haut vol, le titre très envié de champion de France de la

brioche. « Pour ce concours, je me suis entraîné comme un sportif. J'ai mis tout mon savoir-faire pour pétrir la pâte la veille, la faire pousser, la façonner et la cuire » explique-t-il. « Mon équipe a choisi la plus belle parmi les dix brioches réalisées et j'ai gagné. »

1998. La Maison Vatelier reçoit son premier Mercure d'Or, la plus haute récompense pour un commerce.

2004. Benoit Vatelier met au point la recette de « sa » tarte caramel. Le seul gâteau dont la recette ne sort jamais de son labo.

2008. Un deuxième Mercure d'or est attribué à Benoit et à son équipe.

2010. Lors d'un séjour en Amérique du Nord, Marie-Pierre, l'épouse de Benoit, perçoit tout le potentiel des incontournables « Wedding cakes ». « Elle a immédiatement compris que cela allait marcher » et que ces gâteaux au look très tendance

allaient détrôner les classiques pièces montées. « De retour de ce voyage, j'ai travaillé le concept » se souvient Benoit. Il peaufine les recettes, et depuis, ces gâteaux « dans l'air du temps » sont plébiscités par la clientèle.

2013. La Maison Vatelier apparaît à la télévision, sur M6,

dans l'émission « La meilleure boulangerie de France ». À l'issue d'un parcours quasi-parfait, la boulangerie se hisse sur le podium national à la troisième place.

2016. Benoit Vatelier s'envole pour Tokyo pour partager son savoir-faire auprès de pâtissiers japonais.