

Le chocolat, générateur d'enthousiasme par tous les temps !

Entretien avec Robert Linxe,
fondateur de *La Maison du Chocolat*



Droits réservés
Robert Linxe



Philippe Arfeuillère



Roman, 9 ans, habillé couleur chocolat

Philippe Arfeuillère, Figures de France : Qu'il vente, qu'il pleuve, qu'il fasse beau ou qu'il neige, le chocolat aujourd'hui devient de plus en plus présent dans notre univers quotidien. A la télé, sur Internet, dans les magazines, dans la rue, dans les linéaires des hypers. Le chocolat est partout ! D'année en année, il occupe de plus en plus de place dans les rayons et dans nos vies. Les desserts chocolatés, avec leurs recettes provocatrices, n'en finissent pas de nous étonner. Difficile de résister à nos douces mélancolies ou à nos dévorantes envies. Les femmes, les hommes, les jeunes, les seniors... Dans un style visible ou invisible, nous sommes de plus en plus nombreux à craquer. De plus en plus à vouloir toujours plus ! Les biscuits au parfum chocolat font l'écrasante majorité des références « produits sucrés ». Au bonheur des enfants et au damne des mamans ! En permanence, les industriels innovent en chahutant notre gourmandise et notre sensualité. Le chocolat se consomme à tous les âges, à toutes les saisons. Le chocolat ne connaît pas la crise. Devenu un rendez-vous annuel incontournable, *Le Salon du Chocolat* fait un tabac tous les ans depuis plus de 10 ans, et prépare sa 15^{ème} session à Paris en 2009. D'abord parisien, et puis très vite décliné à l'International, il fait désormais le tour de la planète en passant par New York, Moscou, Shangaï... Au Japon et même en Provence, on attend le prochain *Salon du Chocolat* ! Des boutiques et des espaces aux couleurs chocolatées fleurissent dans les principales villes du monde. Des réseaux en franchise se développent. Des marques rivalisent entre elles par leur ingéniosité et leur inventivité. On peut goûter du chocolat à toute heure de la journée. Avec les enfants, les petits et les grands, ça commence avec le traditionnel *Nutella* dès le petit-déjeuner. Le chocolat apparaît maintenant sous toutes les formes : en lapin, en cocotte mais aussi en sculpture. Et même en produits cosmétiques ! Avec *Sensation Chocolat*, on peut désormais se doucher en s'inondant de chocolat au lait noisette avec la sensation d'en manger tellement le gel douche fait de l'effet. Des créateurs nous provoquent par des vitrines de plus en plus alléchantes. Plaisir, santé, tentation dévorante : le chocolat nous interpelle tous les jours dans notre vie avec

insistance. Il influence notre humeur, notre psychisme. La chocolathérapie devient même un concept efficace reconnu par les initiés et divulgué par les émissions télé. Le mot chocolat rythme avec médecine, art de vivre, philosophie, reconquête, renaissance. Le chocolat nous habille, avec toutes les nuances de marron. Le chocolat n'en finit pas de nous inviter... Et qui résiste à la tentation du voyage dans le temps en explorant l'histoire des Incas ? Ou à la tentation du voyage dans l'espace à travers une visite des plantations en Amérique du Sud ou tout simplement sur place, en fermant les yeux et en laissant fondre un carré dans sa bouche ? Ouaouhhh ! Goûter du chocolat : expérience à renouveler sans limite... Comme la toute première fois. Qui d'entre nous n'a pas craqué devant les vitrines de *La Maison du Chocolat*, mais aussi devant celles de *Cacao et Chocolat*, du créateur français Jean-Paul Hévin ou de *Jeff* de Bruges créé par Philippe Jambon, un français passionné par Jacques Brel au point de créer une marque qui fait référence à sa chanson *Jef* ?

Robert Linxe, fondateur de *La Maison du Chocolat* : Quel enthousiasme, dites-moi !

P.A. : Et encore, je me retiens... Robert Linxe, vous que l'on appelle « Monsieur Chocolat » : mais qu'est-ce qui vous a incité à plonger votre vie dans le chocolat ?

R.L. : C'est à l'adolescence que j'ai eu mes premières sensations pour le chocolat. Dans le restaurant de mon oncle à Bordeaux, j'ai mis ma main dans un bocal et j'ai goûté des chocolats au lait et au caramel. Des chocolats d'une finesse et d'un moelleux extraordinaires ! Ces sensations ne m'ont pas quitté.

P.A. : Vous me parlez de votre oncle, mais votre père a eu un rôle influent sur votre parcours, je crois...

R.L. : Quand j'ai décidé à l'adolescence de devenir pâtissier, j'ai dû affronter la vive réaction de mon père, une personnalité raffinée. Lui me voyait bien musicien. Violoniste plus exactement. Un jour il m'a dit: « Si tu es pâtissier, c'est ton choix. Mais alors ne t'arrête pas en chemin. Tu es condamné à être le meilleur ! ».

P.A. : Quand et comment avez-vous plongé dans le chocolat ?

R.L. : Après l'école supérieure de commerce de Bayonne, j'ai eu un apprentissage chez un pâtissier de mon pays. Ensuite, je suis allé dans une école de chocolaterie en Suisse. En 1955, je me suis lancé. J'ai acheté une pâtisserie-confiserie, « La Marquise de Presles » à Paris. Au 121 avenue de Wagram. J'étais tout jeune, j'avais 26 ans !

P.A. : Et qu'est-elle devenue cette pâtisserie-confiserie ?

R.L. : Je l'ai vendue 20 ans plus tard à Gaston Lenôtre figurez-vous ! En 1975, avec ma femme j'ai pu ouvrir la première *Maison du Chocolat*. A l'adresse où l'on se trouve actuellement, au 225 rue du Faubourg Saint-Honoré, en face de la salle Pleyel. La musique devait continuer à m'inspirer...

P.A. : En un an, le 225 rue du Faubourg Saint-Honoré est devenue une adresse repérée et connue. Comment expliquez-vous un tel succès ?

R.L. : Je me suis appliqué dès le début. Dès le départ, les saveurs et les équilibres des chocolats de la maison ont plu. C'est un bonheur que j'aime partager ! Et le bouche à oreille fait le reste. Les gens parlent, vous savez.

P.A. : Jean-Paul Aron vous a appelé « le sorcier de la ganache »...

R.L. : Il paraît... Oh vous savez, c'est en Afrique que l'on trouve des sorciers. Moi, je me contente de faire bien mon travail et d'aimer ce que je fais.

P.A. : Que symbolise ce logo ?

R.L. : L'emblème de *La Maison du Chocolat*, c'est la metate des Indiens d'Amérique, une pierre légèrement incurvée sur laquelle étaient broyées les fèves de cacao à l'aide d'un rouleau en pierre, à l'époque.

P.A. : Référence aux origines du chocolat et au savoir-faire développé sur plusieurs siècles pour faire du bon chocolat. Maîtriser l'art de travailler la matière cacao avec doigté... L'artisan chocolatier que vous êtes a certainement une hyper sensibilité. Une âme d'artiste.

R.L. : J'ai joué du violon pendant 20 ans ! La musique m'a beaucoup inspiré dans mes créations. Un chocolat, c'est une construction subtile comparable à la composition d'une mélodie. Une ganache réussie a un arôme qui lui est propre, une personnalité précise, une note. Le son d'un instrument, la voix d'un chanteur d'opéra, vous comprenez... Tout cela appartient au même univers.

P.A. : Celui de la création... Même si vous avez dû emprunter lourdement pour vous établir à une belle adresse, prendre des risques et que ça n'a pas été facile tous les jours, la première *Maison du chocolat* est reconnue comme un vif succès. Ce qui vous donne des ailes pour la suite. Quand avez-vous ouvert la deuxième *Maison du chocolat* ?

R.L. : Je l'ai ouvert en 1987, au cœur du Triangle d'or, 52 rue François 1^{er}. L'année suivante, j'ai fait la rencontre du président du groupe Bongrain, et nous avons fusionné, ce qui m'a permis d'ouvrir une *Maison du Chocolat* à New York. Vous savez, ça a bien grandi ! Depuis 2000, la maison est consacrée par le Comité Colbert et s'est étendue dans plusieurs boutiques à Paris, Cannes, Londres, New York, Tokyo.

P.A. : Et en 2009, que devient *La Maison du Chocolat* ?

R.L. : Gilles Marchal est directeur de la création depuis 2007. Il perpétue une fabrication artisanale. La règle d'or est toujours la même : ne jamais rajouter un gramme de sucre à du chocolat.

P.A. : Pour quelle raison ?

R.L. : Le chocolat est par lui-même sucré. C'est pas la peine d'en rajouter.

P.A. : Ce qui fait la qualité du chocolat, c'est aussi l'origine des fèves de cacao.

R.L. : Oui, l'origine est très importante. *La Maison du Chocolat* a une plantation au Venezuela. Alors là c'est de la qualité...

P.A. : Et aujourd'hui, quels chocolats vous enthousiasment particulièrement ?

R.L. : Beaucoup ! Les pralinés, mais aussi les autres.

P.A. : Vous pourriez faire les présentations ?

R.L. : Ici, vous avez *Le Bacchus*. C'est une ganache à base de raisins de Californie. L'Andalousie, avec une mousse de truffe, des biscuits et une crème au citron frais, n'est pas mal non plus !

P.A. : Robert Linxe, quels conseils donneriez-vous à tous ceux qui veulent devenir artisan créateur ?

R.L. : Aimer. Toujours aimer ce que l'on fait pour soi et pour les autres, et ne pas redouter l'effort, le plaisir vient après. Une vie heureuse et réussie ne peut se passer d'amour.

P.A. : Vous êtes né en 1929 à Bayonne, et à vous entendre, vous semblez avoir réussi à garder l'âme de l'enfant que vous étiez...

R.L. : Oui, je ne m'en suis jamais séparée ! L'adulte, parce qu'il a la tête encombrée, oublie qu'il a été enfant. Ce sentiment d'innocence, de découverte de la vie à travers les premières expériences, cette spontanéité sans a priori, c'est un bonheur. Cette envie de jouer avec le monde plutôt que de l'abîmer : un enfant est nature. Qu'y a-t-il de plus joyeux qu'un enfant à l'heure du goûter ? Il ne sait pas encore que le souvenir de ces premiers carrés de chocolat craquant et fondant dans sa bouche, ce goûter pris après un bain de mer avec un peu de pain, ces quelques traces de chocolat sur les joues, auront pour lui un goût d'éternité.

P.A. : Et que dire aux enfants d'aujourd'hui ? Que faut-il leur faire découvrir pour les initier aux meilleurs chocolats ?

R.L. : De la délicatesse avant tout ! Mais aussi leur expliquer l'histoire des grands crus de cacao en s'amusant avec eux. Développer leur imaginaire avec les Incas, les Mayas, des civilisations qui les font rêver. Et puis leur dire qu'il faut peu de sucre pour faire du bon chocolat. En goûtant le chocolat, en les invitant à découvrir par eux-mêmes des saveurs qui recherchent la finesse plus que la puissance. Eveiller leurs sens. Les enfants sont très sensibles.

P.A. : Faut-il les attirer vers le chocolat noir ?

R.L. : Moi j'aime le vrai chocolat au lait, avec du moelleux et de la douceur. Tiens, goûtez-moi ce Rigoletto, avec sa mousse chocolat au lait-caramel ! Etonnant, non ? C'est dû au mélange de chocolat fondu et de crème fraîche qui donne en bouche une ganache subtile. Les enfants peuvent découvrir le chocolat comme un vrai cadeau, sans gadget. Il faut leur faire apprécier autre chose que les œufs surprise !

P.A. : Les enfants, leur naturel, leur spontanéité... Et la nature, elle vous inspire ?

R.L. : On peut leur faire découvrir les fruits aux enfants ! Les fruits sont de vraies richesses pour le chocolat. La pulpe de framboise, le cassis du Sud-Ouest, le citron d'Andalousie : les fruits sont très délicats à manier avec le chocolat, mais donnent du résultat ! On pourrait créer des ateliers. J'ai été le premier à oser les délicates notes fruitées, vous savez.

P.A. : Le contenu, et aussi le contenant... J'ai l'impression que vous ne laissez rien au hasard. La façon de présenter, d'emballer les chocolats, l'ambiance visuelle, c'est important pour vous...

R.L. : Ce n'est pas pour rien que l'on m'a souvent appelé « l'œil de Lynx » ! Valoriser ce que l'on fait bien, c'est très important. L'univers du chocolat exige de la précision dans les détails. De la cohérence, et de l'harmonie aussi. Une atmosphère ! L'envie se déclenche grâce à une ambiance, une présentation, une atmosphère. Dès le début, j'ai beaucoup travaillé sur la façon de mettre en valeur nos créations dans un univers qui a une âme. *La Maison du Chocolat*, c'est toute une ambiance à vivre avec tous nos sens. Vous savez, il n'y a pas que pour les chocolats que la présentation est importante. Je suis très sensible, c'est essentiel de tout faire pour que l'on se sente bien quelque part. On doit vibrer quand on entre dans un endroit que l'on aime bien. Le corps, l'âme, l'esprit : tout est lié ! Eveiller l'envie de goûter un chocolat, de prendre son temps, c'est tout un art et un savoir-faire.

P.A. : Vous êtes comme un joaillier du chocolat, délicat et précis. Vous auriez pu aussi devenir décorateur...

R.L. : *La Maison du Chocolat*, je l'ai voulu dans un décor brun et feutré, avec des boîtes assorties, raffinées comme des écrins, des rubans en coton inspiré d'Hermès. Vous savez, je suis un passionné, je crois en Dieu et en l'homme, et j'ai été très tôt marqué par la musique : le violon, l'opéra. Tout cela, c'est de la délicatesse et de la finesse ! Tout est question de perception et de sensation dans la vie. Le décor, l'ambiance, l'influence de la musique dans mes créations, tout cela est pour moi essentiel.

P.A. : Qui entre dans *La Maison du Chocolat* ?

R.L. : Tous ceux qui aiment le bon chocolat ! Des habitués, des occasionnels, des passionnés. Des parents, avec leurs enfants. Des Français, des japonais. Et des stars, aussi. Je me souviens de Georges Brassens, Jacques Brel et Philippe Noiret qui furent mes aficionados de la première heure. Jeanne Moreau continue à venir régulièrement. Carole Bouquet, Sandrine Kiberlain, mais aussi Sharon Stone, Leonardo Di Caprio, et bien d'autres figures de tous les continents. De Paris, de New York, de Tokyo ou d'ailleurs.

P.A. : Des palais qui apprécient la délicatesse et le bon goût ! Qu'est-ce que nous n'avez pas encore osé faire ?

R.L. : (Silence, il réfléchit) ... Pas grand-chose. J'ai toujours innové selon mes inspirations du moment.

P.A. : Cherchez bien ! Tout semble vous réussir, mais vous devez avoir connu comme tout le monde des obstacles ou des échecs...

R.L. : Je n'ai jamais réussi à marier des chocolats avec des épices ! Les épices, ce sont des ingrédients très délicats à travailler avec le chocolat.

P.A. : On pourrait continuer des heures... Pour conclure car il se fait tard, dans le vaste univers infini du chocolat, quelle est la particularité de vos créations ?

R. L. : Associer de manière inédite et délicate des saveurs naturelles à des chocolats d'origines différentes. Chocolatier, c'est un métier d'artisan, vous savez. Tous les chocolats sont faits main, mais en réalité, on les fabrique avec le cœur !

P.A. : Qu'est-ce que vous aimeriez dire à Roman, un enfant de 9 ans qui s'habille couleur chocolat, et qui découvrira notre entretien sur Internet ?

R.L. : Garde toute ta vie ton âme d'enfant, mon petit ! Travaille avec amour, avec toute ta finesse. Mets tout ton cœur dans ce que tu fais, et ne renonce jamais à faire ce que tu as envie de faire. Essaie de le sentir, au fond de toi, tu le sauras. Tu verras ce qui un jour t'attirera et ne te quittera pas. Et surtout, contente-toi du meilleur...

P.A. : Robert Linxe, merci pour votre éternel enthousiasme !

Entretien réalisé en février 2009.