

Ses produits contiennent très peu de sucre et pas un gramme d'alcool, « pour privilégier le goût et la qualité de la matière première ».



# LAURENT GERBAUD GARE AUX NOISETTES

Au Mont des Arts à Bruxelles, le produit phare fourré aux noisettes du chocolatier côtoie près d'une centaine de recettes de pralines aux fruits ou aux épices, privilégiant la qualité de la matière première au détriment du sucre, réduit à une portion congrue.

Par Philippe Fiévet

Il y a une partie génétique dans la vocation de Laurent Gerbaud. C'est en effet à Uccle que commence son histoire gourmande, écrite d'abord par ses grands-parents maternels, à l'époque où tous les mercredis après-midi, leur grande table du jardin était garnie de gosettes et de boules de Berlin. Boulangers-pâtisseries-chocolatiers, ils avaient pourtant mis leurs petits-enfants en garde : c'est un métier éprouvant, à éviter si on ne veut pas y passer ses nuits. « Évidemment, je n'en ai fait

## EXCELLENCE BELGE

qu'à ma tête et, parallèlement à ma licence en histoire à l'ULB, j'ai suivi des cours du soir au Ceria en me focalisant sur l'idée de réaliser des sculptures en chocolat. »

Si ce projet n'a pas abouti, Laurent n'en a pas moins poursuivi sa formation chez Frank Duval de Planète Chocolat avant de voyager, sac au dos, en Asie, pour s'établir ensuite durant deux ans à Shanghai, en espérant séduire le marché chinois avec du chocolat belge. « Mais les Chinois n'ont pas

le goût du sucré et restent circonspects à l'égard du chocolat, qui n'est pas un produit masculin et dont les femmes se méfient car il a la réputation de donner des boutons. C'était un produit culturellement compliqué à développer et j'ai dû me contenter d'une production microscopique essentiellement destinée aux expatriés, une sorte de Deliveroo avant la lettre. »

Ce qu'il retiendra de cette expérience dans l'Empire du Milieu, c'est une méfiance atavique envers le sucre, une première recette de kumquat enrobé de chocolat avec laquelle il revient au pays, et son logo en caractère chinois signifiant « sucre » dans la langue de Confucius. « Quand je suis rentré à Bruxelles, je me suis lancé dans une petite production de kumquats et de mendiants aux fruits secs grillés et salés, avec lesquels j'ai fait les marchés. »

Le succès aidant, il commence à démarcher à Paris chez Izrael, épicerie du monde, mais aussi chez Konditor & Cook à Londres, chez Pâtisserie Valérie et dans l'enseigne de supermarchés Waitrose, qui couvre toute l'Angleterre. Même Berlin joue le jeu à son tour, au point qu'une quarantaine de boutiques redistribuent ses produits. « Mais avec la crise de 2008, bon nombre de ces enseignes ont fermé et je me suis concentré sur Bruxelles afin de vendre en direct. »

Installé rue Ravenstein, au Mont des Arts à Bruxelles, Laurent Gerbaud, qui sort aujourd'hui de son atelier douze tonnes de chocolat par an, a trusté plusieurs distinctions internationales, remportant notamment à Londres en 2017 le prix de la meilleure ganache au monde avec une praline aux brisures d'olives taggiasche. Mais

**Il a trusté plusieurs distinctions internationales, remportant notamment à Londres en 2017 le prix de la meilleure ganache au monde**

son produit phare est une autre ganache, dénommée « Gare aux noisettes » et définie comme « une boule qui explose en bouche en libérant sa crème de praliné de noisettes du Piémont et de noix de cajou grillées et salées, avec moins de 10 % de sucre alors qu'une praline normale en comporte 50 %. Et j'aime autant vous dire que c'est aussi addictif qu'orgasmique ! »

Une centaine d'autres déclinaisons constituent une gamme riche et variée qui fait la part belle aux fruits confits, secs, séchés ou lyophilisés, mais aussi aux épices et aromates comme le poivre de Madagascar, la fleur de sel de Guérande, le cumin ou le piment d'Espelette. Pour tous ces pralinés, ganaches, fruits enrobés, tablettes, massapains et pâtes de fruits, Laurent Gerbaud reste attaché au même credo : 75 % de cacao pour son chocolat en provenance du

Nicaragua, avec des fèves de la coopérative Ingemann « transformées pour nous au Danemark par Friis Holm, l'un des meilleurs artisans européens en la matière ». Et d'insister encore sur le fait que ses produits contiennent très peu de sucre et pas un gramme d'alcool, « pour privilégier le goût et la qualité de la matière première ».

Aujourd'hui, 90 % de sa production est concentrée sur Bruxelles et régale les touristes de tous bords, mais l'exportation vers le Japon semble un des prochains objectifs du désormais célèbre chocolatier qui, du reste, continue à apprécier le contact direct avec la clientèle. Il tient d'ailleurs à préciser que tous les dimanches, il est présent sur le marché de Boitsfort. « À partir de 10 heures », ajoute-t-il pour être précis et ne pas faire attendre les gourmands !



Son produit phare : une ganache intitulée « Gare aux noisettes ». « Aussi addictif qu'orgasmique ! »



Riche et variée, sa gamme fait la part belle aux fruits confits, secs, séchés ou lyophilisés, mais aussi aux épices et aromates comme le poivre de Madagascar, la fleur de sel de Guérande, le cumin ou le piment d'Espelette.