

## Saveur | Xavier Lalère, le chocolat dans tous ses états



**Xavier Lalère n'a que 29 ans mais déjà de bien belles expériences à son actif. Après quelques années passées au sein de deux Maisons réputées à Pau et à Bordeaux, ce passionné s'est donc lancé dans l'aventure de l'entrepreneuriat pour assouvir son désir de créer ses propres produits à base de chocolat. Onctueux, doux, délicat, enrobé. Le chocolat est un produit qu'il se passionne à manipuler, travailler, tester avec délicatesse. Immersion au sein du laboratoire de l'artisan chocolatier...**

Tout petit déjà, Xavier Lalère montrait une appétence certaine pour la cuisine. « Aux côtés de ma grand-mère je cuisinais les bons produits de notre terre nourricière », se rappelle, les yeux baignés de souvenirs, cet artisan chocolatier. En effet la « mal bouffe » Xavier ne l'a jamais connue. « Mes parents étaient agriculteurs, ils m'ont transmis ce goût pour une alimentation saine. » Très vite donc, les métiers de bouche l'attirent. Au collège, son stage en restauration le convainc de poursuivre dans cette voie. « Là, j'ai découvert l'univers de la pâtisserie », et c'est le coup de foudre avec le sucré. Il poursuit tout naturellement son apprentissage du métier en CAP puis Bac Pro pâtisserie. Au cours de sa formation, il fait la connaissance avec cet écrin noir qu'est le chocolat. « Sa texture mérite une attention de tous les instants. Une rigueur, une précision infime. C'est passionnant », souligne délicatement ce jeune artisan. Et ce côté vivant de la matière lui permet d'assouvir sa fibre artistique. « Je peux la manipuler, la travailler à l'infini ».

### Un savoir-faire chocolatier

Afin de dompter la matière, Xavier réalise ses trois années d'apprentissage au sein de la Maison Verdier à Pau. « J'ai appris un certain savoir-faire, une manipulation du chocolat, et une gamme de produits à confectionner. » Une fois cette expérience acquise, Xavier souhaite faire évoluer ses connaissances du métier. Il se tourne alors vers la Maison Cadiot Badie, chocolatier bordelais réputé depuis 1826. Quotidiennement à la recherche de nouvelles associations de goûts Xavier découvre de nouvelles recettes, de nouvelles créations. « Chaque chocolatier a sa pâte, son style. J'ai découvert un nouveau savoir-faire et de nouveaux produits ». Chez la Maison Cadiot Badie, Xavier est chef chocolatier. Il a sous ses ordres une équipe de six chocolatiers et d'aides chocolatiers. « J'ai relevé de nouveaux défis, mis en place un certain management, mais je me sentais un peu à l'étroit. Je n'avais pas de marge de manœuvre pour faire évoluer gustativement le produit. »

En effet, ce créateur dans l'âme souhaite concevoir ses propres créations. Au bout de trois ans, il décide donc de sauter le pas. Et, à seulement 28 ans, il monte son entreprise d'artisan chocolatier. Mais, soucieux de répondre au mieux aux attentes de sa future clientèle, il cherche un local pour, certes, vendre ses produits mais aussi accueillir convenablement ses visiteurs au sein d'un bar à chocolat. « Mon ambition était également que mon laboratoire où je travaille le produit soit

visible afin de garder ce côté authentique. » Xavier jette donc son dévolu sur un local situé rue Fondaudège.



## Créateur dans l'âme

Aujourd'hui, et ce donc depuis juin 2018, Xavier Lalère peut s'adonner à sa passion librement. Avidé de créer, manipuler, triturer le chocolat, cet artisan ne cesse d'innover même s'il avoue à demi-mot ne pas avoir assez de temps pour tester de nouvelles créations gustatives. Aujourd'hui, dans sa Maison, une large gamme de produits est à venir déguster sans tarder, des pralinés en tout genre -feuilleté, cannelle, piment d'Espelette, fève de Tonka, graine de sésame, ...- aux ganaches multiples -ananas, passion, rhum raisin, gingembre cactus, ...- en passant par des éphémères telles que des truffes au lait d'amande ou encore des guinettes (cerises à la liqueur vêtue d'un écrin de chocolat noir). Quotidiennement dans son laboratoire, Xavier n'en oublie pas pour autant sa clientèle. « Je tiens à garder ce contact privilégié avec elle, afin de connaître au mieux ses attentes et besoins. » En effet, aujourd'hui, certains consommateurs adoptent contraints ou non de nouveaux régimes alimentaires, sans gluten, sans lactose ou encore végétal. Du coup, Xavier crée des produits répondant à ces nouveaux besoins avec notamment son chocolat végétal à base de lait d'amande.

Désireux de faire évoluer sa pratique, Xavier considère son milieu comme mouvant. « Les palais évoluent en permanence. Il y a dix ans de cela, la clientèle voulait du praliné sans éclats, sans croustillant. Aujourd'hui, elle demande à sentir le produit ». Un produit n'est pas figé. Il ne demande qu'à grandir, évoluer, changer. « Ma ganache à la passion que j'ai réalisée aujourd'hui est différente de celle d'hier, car je voulais que le fruit ressorte davantage. » Agé de 29 ans, Xavier Lalère est entouré, au sein de sa Maison, d'Antoine, apprenti et d'Allison vendeuse et aide-chocolatière. Une équipe qu'il a bien l'intention d'étoffer dans les années à venir...



Sybille Rousseau

*Crédit Photo : SR*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 20/11/2019*

*[Url de cet article](#)*