

En aparté...



© Thomas Duval

Jacques Genin

Fondateur en chocolat

PAR MARTINE OCCHIPINTI

Adepte de littérature et de Stefan Zweig, l'auteur qui l'a plongé dans une *Confusion des sentiments*. Grand fan de Marguerite Yourcenar et d'Hermann Hesse. Admirateur transi de Camille Claudel et Fanny Mendelssohn, deux artistes surdouées au destin tragique. Ancien *bad boy* violent, intolérant (ce sont ses propres mots), aujourd'hui doté d'une sensibilité d'écorché vif...

Qui se cache derrière le fondateur de chocolat ?

D'où lui vient son hypersensibilité à fleur de peau. Ou ses larmes d'émotion que parfois, il contient difficilement. Surtout lorsqu'il évoque les liens indéfectibles qui le lient à ses fidèles collaborateurs.

Dans la personnalité de Jacques Genin, il y a une composante intellectuelle, mais aussi émotionnelle, intuitive... Il lui faut sans cesse combiner tout cela.

Avant de sortir de l'ombre, cela faisait plus de dix-sept ans que Jacques Genin travaillait dans son labo, dans le 15^e à Paris, pour ravitailler en confiseries et chocolats les plus grandes maisons de Paris et d'ailleurs. Puis, un jour, en 2008, il ferme son labo et ouvre sa première boutique dans le Marais. Il se retrouve dans un espace d'une superficie de 420 m², sur deux niveaux. À l'étage, il installe son matériel de fabrication.

Aujourd'hui, à Paris, deux enseignes *Jacques Genin* pour proposer des trésors de gourmandises.

Mais, avant de travailler le chocolat, avant d'être pâtissier, Jacques Genin a eu d'autres vies...

Jacques Genin, qui êtes-vous ?

J'ai grandi à Saint-Dié, dans les Vosges. À l'âge de douze ans et demi, je suis entré

dans la vie active par le biais d'un préapprentissage dans un abattoir de ma région.

Travailler dans un abattoir à douze ans, un choix un peu... spécial ?

Lorsque vous commencez à travailler à l'âge de douze ans, ce n'est pas un choix, c'est de la survie.

À quoi vouliez-vous survivre ?

À une ambiance familiale délétère.

Pour cela, j'avais besoin d'un travail, je me suis rendu à Pôle emploi. Dans l'urgence et en raison de mon jeune âge, ils m'ont proposé un préapprentissage dans la seule filière vacante : la boucherie.

Votre apprentissage ?

Monsieur Valmagia mon maître d'apprentissage a joué le rôle d'un papa protecteur. Un homme autoritaire, sévère, très strict. Il était dur, mais c'était une dureté dans des yeux de guimauve.

Il m'envoyait chez ses confrères pour parfaire ma formation. Partout où j'allais, j'étais reçu par une mère... En fait, je l'ai appris des années plus tard, j'étais pris en main par des compagnons. Dans ces années-là, j'ignorais jusqu'à leur existence...

À vingt ans, vous décidez de quitter les Vosges...

Et je me retrouve sur une route, le pouce en l'air. Un véhicule s'arrête. Il se dirigeait vers Paris...

À Paris...

Des petits boulots, puis une découverte merveilleuse en travaillant comme commis de bar, place du Châtelet, dans une « boîte

à jazz » qui n'existe plus.

La restauration et le jazz, deux univers qui aussitôt me séduisent.

Mais à l'époque, j'avais la bougeotte, j'étais un éternel insatisfait. Les places se succèdent : serveur dans des brasseries, commis à l'office... Quittant souvent mes postes, sur un coup de tête.

C'était ma façon d'avancer dans la vie.

Vous rencontrez Patrick Dubois...

Un grand cuisinier avec lequel je m'associe pour prendre la direction de *l'Auberge de Beauregard* dans l'Essonne. Puis, je quitte *l'Auberge* et Patrick. L'aventure avait duré deux ans.

En 1986, vous décidez d'ouvrir votre propre restaurant : *Le Basic*...

En 1986, j'achète un magasin de tissus dans le 6^e. Entre temps, j'avais rencontré Valérie, la mère de ma fille, elle me demande ce que je vais faire de cette boutique. Je lui réponds :

« Je ne sais pas. Un restaurant peut-être. »
« Un restaurant ? Mais tu n'as jamais cuisiné ! »

Quelques mois plus tard, j'ouvre *le Basic*, et je me mets derrière les fourneaux.

Comment êtes-vous rentré dans la peau d'un chef cuisinier ?

Cela m'a demandé des heures et des heures de travail.

Dans la presse, on parle de vous...

Je m'étais donné à fond, j'aimais le contact avec le produit. À travers lui, je libérerais tout ce que j'avais dans le ventre, c'était bien la première fois. →



© Francis Amand

La boutique de la rue de Turenne. Quatre cents mètres carrés sur deux niveaux reliés par un escalier hélicoïdal. À l'étage, le laboratoire de production. Au rez-de-chaussée, boutique et salon de thé. Des matériaux bruts pour un décor contemporain qui intègre la structure d'acier de cet ancien atelier.

En 1992...

Je vends le *Basic*, puis je m'octroie une année sabbatique pour m'occuper de ma fille qui venait de naître et pour réfléchir.

Vos réflexions vous mènent vers la pâtisserie...

Sur les conseils de Gérard Mulot, je m'adresse à la *Maison du Chocolat* qui souhaite développer son activité en pâtisserie. On me propose le poste de chef pâtissier. Une offre inespérée ! J'accepte.

Vous acceptez sans connaître les fondements du métier ?

N'y avait-il pas là un côté kamikaze ?

Il y avait plutôt mon côté bagarreur : je fonce et après, on verra.

Donc, vous foncez...

À force d'un travail acharné, nous sortons une gamme complète de pâtisseries au chocolat.

Quatre ans plus tard...

En 1996, vous créez votre propre atelier de chocolat...

Avec comme objectif de travailler exclusivement pour des chefs de restaurant et sur des commandes prises à l'avance. La production se faisait le jour pour le lendemain. Le top.

Votre clientèle ?

Que des très belles maisons avec des chefs étoilés dont l'exigence extrême m'a propulsé à un très haut niveau.

Enfin, vous décidez d'ouvrir une boutique dédiée au grand public...

Un coup de folie. En plus, je l'ouvre dans les pires moments. Un 1^{er} décembre, ratant ainsi les fêtes de Noël. Et en 2008, en pleine crise des *subprimes*. Je perds une partie

de la clientèle des restaurants, je me sens complètement dépassé par les difficultés financières... La galère dure deux ans.

Vous arrivait-il de regretter votre décision ?

J'ai même haï l'endroit. J'ai eu envie d'y mettre le feu...

Puis, la presse vous repère...

Elle me consacre quelques articles élogieux, cela me permet de redresser la barre.

Votre pâtisserie surfe sur un registre très classique...

Ma pâtisserie surfe sur des souvenirs...

L'univers de la pâtisserie a changé...

Ce qui a changé, c'est le regard que nous portons sur la pâtisserie. Un regard qui définit des formes, des lignes, des couleurs en phase avec l'air du temps.

Mais quel que soit le design d'un paris-brest, l'on y retrouve une crème anglaise, une crème au beurre et des saveurs identiques...

Les bases sont toujours les mêmes.

Ce qui définit un style ?

La manière d'aborder le produit. C'est instinctif.

Un pâtissier est-il un artiste ?

Dans le mot artiste, il y a le mot Art.

Pour moi, l'art ne relève pas de l'inspiration que l'on peut avoir face à des produits, des couleurs, des formes...

L'art, c'est une révélation. C'est quand un homme, ou une femme, crée quelque chose qui lui échappe.

Camille Claudel, Fanny Mendelssohn, Matisse... sont des artistes.

Un pâtissier est un manuel, un artisan.

Êtes-vous un chocolatier ?

Un vrai chocolatier travaille la fève de cacao. Moi, je fonds des couvertures de chocolat déjà réalisées, puis j'en fais des guimauves, des bonbons ou de la pâtisserie. Je suis un fondeur de chocolat...

L'époque est à la pâtisserie...

Effectivement, toutes ces émissions dédiées à notre profession l'ont propulsée en avant. C'est très bien. Mais attention, ne leurrions personne.

La pâtisserie est un métier de rigueur, de minutie. Un métier dur physiquement, mentalement et très exigeant sentimentalement.

Il faut être « habitué ».

Vous avez beaucoup d'amis cuisiniers...

Je suis entré dans cet univers par la porte d'une cuisine.

Vous évoquez toujours « un univers »...

Cuisiniers, pâtissiers, crémiers, maraîchers, bouchers, pêcheurs, ou poissonniers... Tous les métiers de bouche ne font qu'un. Il est dommage d'avoir mis entre eux des paravents, ils se sont écartés les uns des autres...

Vos copains cuisiniers...

Ils viennent me voir, nous nous retrouvons aussi régulièrement chez Akrame : David Toutain, Christophe Saintagne, Christopher Hache...

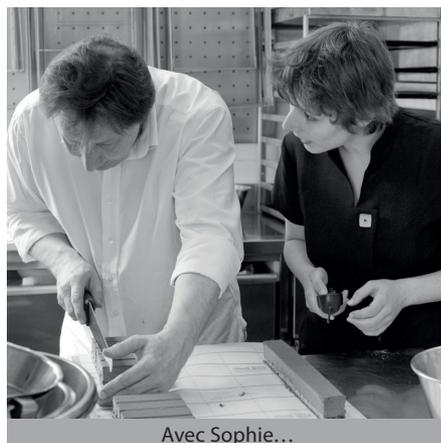
Les jeunes pâtissiers...

Il y a une belle percée : Yann Couvreur, Cédric Grolet, François Perret, Claire Damon, Claire Heitzer... et tant d'autres. Chacun, dans son style, fait des choses extraordinaires.

© Thomas Duval



© Pascal Lattes



Avec Sophie...

© Thomas Duval



Ils ont du talent et une très belle fragilité. C'est ça, un être humain. Ce n'est pas un super héros.

Nous faisons tous le même métier avec des sentimentalités différentes.

Votre sentimentalité ?

Elle est viscérale, alors forcément, il y a parfois de la souffrance. Mais je ne sais pas vivre autrement.

Un jeune qui intègre votre entreprise...

Je lui demande tout d'abord de me regarder travailler, d'observer mes gestes. Ensuite seulement, je le laisserai faire.

Si un jeune n'est pas productif pendant quelques mois, cela n'est pas important.

Le plus important ?

Pérenniser de belles relations avec ses équipes. Établir un climat de confiance. Offrir des salaires décents et du temps libre. Dans mes entreprises, le planning des vacances établit huit semaines de congés pour chacun des salariés.

Vos équipes ?

En tout, trente-cinq personnes. Dont Sophie et William, mes deux seconds. Presque tous ont l'âge de ma fille, je les appelle « les enfants ». Au labo, nous organisons des vrais repas de famille, je leur fais goûter des vins, des truffes...

Pour mon anniversaire, ils m'ont fait la surprise de louer la salle de restaurant d'Yves Camdeborde... Ce soir-là, ils m'ont fait pleurer.

La nouvelle génération...

Il y a un écart terrible entre la nouvelle génération et la nôtre. L'époque est différente,

et j'ai horreur d'entendre certains propos du style : « les jeunes ne veulent plus rien foutre ».

Ils ne veulent tout simplement plus sacrifier leur vie sentimentale ou leur vie familiale et en même temps, ils ont envie de s'épanouir professionnellement.

Un sacré challenge.

Pourquoi un sacré challenge ?

Parce que nous vivons dans un monde où tout va très vite, or, pour se réaliser, un individu doit prendre du temps au temps...

Quel conseil leur donneriez-vous ?

D'abord le métier avec envie et d'y mettre de l'amour. Pas de la passion. La passion rend dépendant et finit par lasser.

De ne pas chercher le firmament. Les étoiles, ce sont les gens qui entrent dans notre boutique, qui nous reconnaissent à travers nos produits. Il est là le vrai challenge, il n'est pas ailleurs.

Je leur conseillerais de travailler avec des artisans. En France, nous avons des talents et des compétences incroyables, nous avons un nombre incalculable de bons produits.

Est-ce une manière de rappeler une certaine déontologie ?

Absolument. Je ne travaille jamais avec un industriel. Si nous laissons le lobby de l'agro-alimentaire prendre toutes les parts de marché, nous perdrons l'essentiel : le goût. Ce serait la fin de nos métiers.

Alors, oui, la qualité se paye, mais si en affichant le prix, on y inclut le coût d'un produit juste divin, le client ne se sentira pas trahi. Le client n'est pas dupe. Il est prêt à payer...

Vous parlez souvent de Sophie...

Sophie est arrivée dans l'entreprise il y a douze ans. Je lui ai donné le poste de chef pâtissière, ce qui était, à l'époque, impensable. Sophie fut la première femme à obtenir une telle responsabilité dans un laboratoire de pâtisserie.

Je passais pour un fou, mais comme je déteste les idées préconçues...

Quand j'étais au plus bas, Sophie était là, elle me remontait le moral. Elle n'a jamais compté ses heures, elle a travaillé trois ans sans une seule journée de repos. Et puis, elle a ce truc qui pétille. Elle respire une intensité de vivre... Elle inspire le respect et dirige ses équipes avec le sourire. Elle est un exemple pour tout le monde.

Vous semblez lui être redevable...

Elle est ma plus proche collaboratrice, avec William qui lui, sera installé dans pas très longtemps, j'en suis persuadé. Il est hyper doué.

Mais je suis redevable de tous les gens qui travaillent avec moi. On n'obtient rien tout seul... L'entreprise *Jacques Genin*, ce n'est pas ma réussite, c'est la nôtre. Je ne leur dirai jamais assez merci. Il pourrait arriver n'importe quoi, je ne les laisserai jamais tomber, jamais. Je penserai à eux avant de songer à moi.

Vous, plus jeune, avez-vous pris du temps au temps ?

Nous n'avions pas le même rapport au temps et, surtout, nous étions avant tout des carriéristes. Mais si l'on regarde bien, nos vies sentimentales, ce n'est pas toujours génial. J'ai une fille, elle a vingt-trois ans, elle a été élevée par sa mère. Je n'étais jamais là. →



© Thomas Duval



© Thomas Duval



© Pascal Lattes

Votre parcours est peu banal, n’y a-t-il pas eu de votre part une part d’inconscience ?

Seule l’inconscience nous permet d’utiliser toutes nos ressources, surtout celles que l’on s’ignore... Si j’avais eu la conscience des difficultés, aurais-je osé ? Peut-être pas. Et je serais passé à côté de belles expériences.

Mais ce qui m’a surtout aidé, je pense, c’est de ne pas craindre les parcours sans lendemain. Et d’être, depuis mon enfance, en quête de quelque chose.

Enfant, qu’attendiez-vous ?

Juste un peu d’amour.

Aujourd’hui, ce que vous aimez ?

Cela a pris du temps, mais j’ai appris à aimer la vie, à aimer les autres. Heureusement, parce qu’une vie sans amour débouche forcément sur une impasse.

Pourquoi dites-vous « avoir appris » ?

Plus jeune, je n’étais pas un garçon à qui il fallait dire, « je t’aime ». Je suis né et j’ai grandi dans un climat sordide, de haine, de destruction sous toutes ses formes.

Pendant longtemps, seule la violence était mon échelle de valeur...

J’étais gavé de certitudes, les fumeurs, les homosexuels, le monde des adultes... tous étaient des gens à abattre. Surtout la famille et les alcooliques... le vin, cela sentait le vomis et la bagarre.

Vous ne buviez jamais de vin... ?

Jusqu’au jour où j’ai bu mon premier verre, j’avais vingt cinq ans et c’était un Château Haut-Brion 1963. Là, j’avoue...

Il y a toujours, dans l’histoire d’une vie, des circonstances, exceptionnelles ou pas, où l’individu se révèle, puis se métamorphose.

Dans la vôtre, y a-t-il eu d’autres circonstances ?

Ma rencontre avec Joël Roret. Il est apparu alors que je travaillais à la *Brasserie du Temps Perdu*. Je le sers, il m’observe, il respire la bonté. Il quitte l’établissement en oubliant son cartable. J’en avais encore le temps, mais je ne l’ai pas rattrapé. Pourquoi ? Je l’ignore.

J’ouvre le cartable, il y a des livres, je les apporte chez moi pour les lire. Je ne comprends rien, puis je m’y plonge et je lis tout.

Quinze jours plus tard, cette personne réapparaît à la Brasserie, il pose ses yeux sur moi, me salue gentiment. Et là, ce fut terrible. Il avait un regard incroyable, d’une bonté inouïe. Je prends mon courage à deux mains, je lui avoue avoir gardé ses livres à la maison. Il me répond : « ils étaient pour toi ».

À la fin du service, je l’invite à aller boire un verre, il accepte. Nous sommes devenus amis.

Les livres en question ?

Narcisse et Goldmund de Hermann Hesse. *Siddhartha* et *La Confusion des sentiments* de Zweig... Des chefs-d’œuvre qui m’ont incité à penser autrement.

Ils vous ont donné aussi le goût de la lecture...

De la lecture, de la poésie, la peinture, sculpture... Tout cela m’a aidé à me construire, à m’épanouir.

Et Joël Rouret ?

J’ai travaillé pour lui, dans le restaurant du centre sportif des ORTF, à Palaiseau. Il m’a présenté à Jean-Claude Bourret et d’autres vedettes de la télé...

Puis, un matin, je lui ai dit, « je pars ». Comme à mon habitude, du jour au lendemain. Il ne m’a rien demandé, il m’a laissé partir.

De toute façon, j’étais son ami.

Joël Rouret, une rencontre magique. Il m’a appris à marcher sur d’autres chemins, plus paisibles.

Et si aujourd’hui, on vous parle d’amour ?

Je vous raconterais ma première histoire d’amour, ce fut un choc. Je découvrais un sentiment certes fabuleux, mais impossible à maîtriser. Qui nous met dans un état de dépendance...

Mais ça, c’est mon histoire intime. Celle qui m’a construit.

Y aura-t-il une autre histoire après la pâtisserie ?

Un jour, je confierai à d’autres la poursuite de l’entreprise. Ma fille ? Sophie ?

La jeunesse voit le monde avec d’autres yeux, avec plus de folie peut-être.

Jacques Genin dans dix ans ?

On passe sa vie à créer son identité.

Alors, dans dix ans... ■