
Mis en ligne le Mercredi, 29 décembre 2004

APRÈS LE CHOCOLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE

Patrice Perrusset invente le chocolat au tabac à Saint-Laurent-sur-Saône

Avec Thierry Chevenet il avait mis au point le chocolat au fromage de chèvre. Patrice Perrusset propose aujourd'hui le chocolat au tabac. Rencontre avec un homme prêt à toutes les découvertes.

Fumeur, il ne l'est pas Patrice Perrusset. Mais cela n'empêche pas le chocolatier de Saint-Laurent-sur-Saône de mijoter dans sa tête des idées nouvelles qui lui sont inspirées par les gens attachants et passionnés qu'il rencontre. En l'occurrence, il s'est lié d'amitié avec Valéry De Guisa, qui a créé à La Chapelle-de-Guinchay sous l'enseigne « Edito » une étonnante fabrique de cigares.

Il n'en fallait pas plus pour qu'il se pose une question simple : pourquoi pas des chocolats au tabac ? Et quand il a une idée dans la tête, Patrice Perrusset, il ne lâche pas facilement le morceau.

« J'ai pioché dans ses sacs des feuilles de tabac du Nicaragua, de Cuba et de la République Dominicaine. J'en ai fait une infusion, avec laquelle je fabrique ensuite une ganache. » Des expériences, il lui a fallu en tenter plus d'une pour arriver à trouver le juste équilibre, pour finaliser un produit qui n'emporte pas la bouche.

Et il est arrivé à ses fins. Pour les fêtes de fin d'année, il a pu proposer à ses clients un chocolat au tabac d'une grande douceur, qui laisse en bouche une très fine amertume en fin de dégustation. C'est un goût nouveau, une saveur inattendue qui séduit ceux qui sont ouverts aux découvertes. Rassurons tout de suite les inquiets de nature, il n'y a pas de nicotine ni de goudrons dans ce chocolat, donc pas le moindre risque d'accoutumance, sinon celui de la gourmandise : c'est quand même du chocolat !

Patrice Perrusset aime innover. Déjà en 2001, parce qu'il était ami avec Thierry Chevenet, le célèbre fabricant de fromages de chèvre d'Hurigny, il était parti en quête d'un nouveau produit : « Avec Thierry, on a mis au point un mix de fromage de chèvre frais et de fruits secs, avec un enrobage de chocolat noir, à consommer dans les six à huit jours car le fromage continue à s'affiner dans le chocolat. C'est légèrement salé et sucré par le fruit, quelque chose de très crémeux.

C'est un chocolat à servir à l'apéritif plus qu'à déguster en fin de soirée devant sa télé. On le fait à Noël, à Pâques et à la demande. C'est marginal, mais le produit est réclamé par mes clients. Je vais bientôt en faire pour Thierry Chevenet qui va recevoir des clients japonais : il veut leur faire goûter. »

L'ancien apprenti de la Pâtisserie Clerc à Mâcon, qui a beaucoup appris en travaillant pendant dix ans à Lyon chez le réputé traiteur Pignol, semble toujours en mouvement. Dans sa boutique de chocolatier à Saint-Laurent, qui fait face à sa boulangerie-pâtisserie, le téléphone sonne sans arrêt.

Et les clients n'appellent pas seulement pour commander des chocolats ou des desserts : l'homme s'est lancé avec succès dans l'organisation de cocktails et de réceptions pour lesquels il propose de nombreuses formules avec toasts salés, cassolettes chaudes, fromages, mignardises etc. Vous recevez 800 personnes ? Pas de problème, Patrice Perrusset assume.

Il a des idées plein la tête, mais pas toujours le temps de les concrétiser. Étant donné qu'il n'a que 37 ans, on imagine cependant que quelques-unes vont mûrir au gré de ses amitiés. Ce n'est pas un secret, il apprécie la fréquentation de Franck Dubœuf, fils du médiatique négociant de Romanèche, et c'est une piste sérieuse :

« Fabriquer un chocolat au vin, c'est une idée qui me trotte dans la tête. Mais il faut trouver une lie stabilisée. » Avec son sourire d'Épicurien qui aime les bonnes choses et une brillance dans les yeux qui trahit son envie de surprendre, Patrice Perrusset avoue comme une évidence : « La vie est faite de rencontres ».

Denis Wuyam