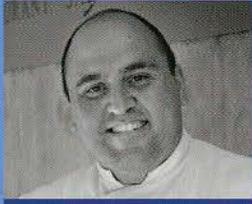


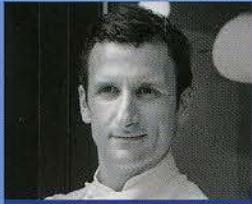
AUGUSTE ESCOFFIER



JULIEN ALLANO
GRIGNAN



JEAN-CHRISTOPHE VITTE
GRIGNAN



CHRISTOPHE SAINTAGNE
PARIS (17^e)



VIVIEN DURAND
LORMONT



PIERRE JOUVAUD
CARPENTRAS



VINCENT GUERLAIS
NANTES

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE





EN APARTÉ...

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA - PHOTOS : A. SCHRAMM

Pierre Jouvaud à Carpentras

À Carpentras, lorsque vous demandez votre chemin, la rue de l'Évêché semble être une parfaite inconnue ; par contre, tout le monde saura vous dire où se trouve la *Maison Jouvaud*, une institution provençale réputée depuis 1948...

Dans cette histoire de famille, il y a d'abord le grand-père Gilbert et la grand-mère Lisette, les deux fondateurs de la maison, puis le père Frédéric et la mère Nicole et enfin les enfants Pierre et Jeanne-Marie. Et peut-être une autre génération, qui pointe le bout de son nez avec l'arrivée des arrière-petits-enfants ; mais ça, c'est un autre chapitre qui n'est pas encore écrit...

Chez les Jouvaud, le laboratoire est l'ancre des garçons tandis que la boutique est le domaine des filles. Une boutique un peu particulière où l'on trouve aussi bien des pâtisseries, des chocolats et des confiseries, que des tabliers japonais, des bols, des lampes, de la vaisselle et des rubans. Mi-pâtisserie, mi-broquante, un endroit chaleureux marqué par l'esprit familial.

Qui est Pierre Jouvaud, le troisième homme de cette lignée de pâtisseries ? À trente-six ans, il est aujourd'hui détenteur des secrets sucrés et des recettes les plus gourmandes.

T.G.M. : La pâtisserie, une histoire de famille chez les Jouvaud.

Cette voie était-elle une évidence toute tracée pour vous ?

P. J. : Pas tout à fait. Adolescent, l'univers de mon père et de mon grand-père me semblait complètement imperméable. Une alchimie et une organisation dont je n'arrivais pas à percer les secrets. Je venais aider de temps en temps mais j'avais du mal à trouver une place et un rôle. Pourtant, je voyais mes parents travailler tous les jours puisque j'ai toujours vécu au-dessus du labo.

J'avais toujours la tête dans les bouquins, j'aimais lire. Je me rêvais plutôt archéologue ou artiste, j'avais d'excellents profs au collège et au lycée qui m'influençaient beaucoup. J'ai de très bons souvenirs de ces années, je n'étais pas du genre à vouloir absolument arrêter l'école pour me jeter à corps perdu dans la vie active !

Vous ne faisiez pas de gâteaux avec votre père comme beaucoup d'enfants de pâtisseries ?

Je faisais mes petits biscuits, je donnais un coup de main mais ce n'est pas du tout à cette période que j'ai acquis mes premières connaissances en pâtisserie.



Quel est votre plus ancien souvenir de la pâtisserie ?

Ma grand-mère. Elle ne vivait que pour cela, elle avait une élégance et une présence qui ont marqué trois générations de clients !

Un autre de mes plus vieux souvenirs : le fournisseur, Camille, le premier ouvrier de mon grand-père, qui faisait un petit pain au lait spécialement pour moi parce que nous n'en proposons pas en boutique, j'allais le chercher juste avant de partir à l'école.

Qu'est-ce qui vous a décidé à suivre les traces de votre grand-père et de votre père ?

Mon père m'amenait avec lui aux séminaires de l'association des Relais Desserts, j'étais content de m'y rendre mais je me posais toujours cette question : « Cet univers est-il pour moi ? Suis-je capable de relever le défi ? ». Il faut dire que pendant longtemps je suis resté un grand rêveur qui se posait un peu trop de questions !!!

Un jour, mon père et moi, nous visitons le labo de Pitt Oberweiss au Luxembourg, j'ai été subjugué. Je me suis senti transporté dans un univers magnifique.

C'est là que j'ai décidé de me lancer moi aussi dans la pâtisserie. Pas par contrainte. Je me suis toujours dit que tout venait à temps et qu'il ne fallait pas brusquer les choses.

Votre apprentissage...

J'avais auparavant passé un bac littéraire parce qu'il est important d'avoir un bagage,

on ne sait jamais ce que la vie nous réserve. Puis je me suis inscrit en apprentissage. Mon père m'a conseillé de ne pas le faire à la Maison, et il avait raison.

Je l'ai effectué chez monsieur Luc Guillet, un membre des Relais Desserts à Romans, un ami de mon père, je lui faisais confiance pour cela.

Monsieur Luc Guillet

Quelqu'un de très exigeant mais avec qui je m'entendais bien. On apprenait vraiment la rigueur dans les préparations, dans l'hygiène, dans le comportement, l'organisation, des horaires... J'ai pris de très bonnes habitudes et j'en garde un bon souvenir.

C'était la première fois que vous quittez le giron familial

Une période un peu angoissante. Je me souviens de chaque moment, chaque détail... Je me souviens du déménagement, manger tout seul mon hamburger dans un Mac'Do la veille de mon premier jour, régler mon réveil, vérifier plusieurs fois dans la nuit s'il marchait bien, entrer dans le laboratoire de monsieur Luc Guillet, la première tâche confiée : zester une caisse d'oranges, la première question que j'ai posée : « Qu'est-ce que c'est un biscuit Joconde ? »... La première année est toujours très marquante.

Vos premiers pas en pâtisserie...

Ça a été très dur, je faisais beaucoup d'erreurs. Je ne savais pas ce qu'étaient

un laminoir, un chinois... J'ai vraiment commencé de zéro. J'essaie de m'en souvenir quand un apprenti commence sa formation chez nous !

Un monde inconnu ?

Les gens m'attendaient au tournant parce que je m'appelle Pierre Jouvaud. J'ai beau être petit-fils et fils de pâtissier, je n'y connaissais vraiment rien. Jusqu'alors je passais le plus clair de mon temps, dans mon monde d'adolescent, avec mes livres.

Je ne comprenais pas le rôle de chacun, je ne savais pas comment il fallait que je me comporte dans un labo... Pendant quelques mois je me suis demandé si j'avais fait le bon choix. Il m'a fallu un temps d'adaptation.

Durant la première année, je me suis remémoré les gestes des pâtissiers du laboratoire de notre Maison. Et je me disais : « Ah ! C'est donc ça qu'ils faisaient ! ».

Et puis le délice...

C'était une journée comme une autre où tout se passe bien. On m'avait demandé de faire quelque chose, je ne me rappelle plus quoi exactement, je sais seulement que j'avais réussi du premier coup. J'étais fier de moi et les autres étaient satisfaits de mon travail. Ça y est, le métier commençait à rentrer !

Après votre apprentissage

Je suis revenu à Carpentras, à la Maison. Je ne concevais pas travailler à un autre endroit ou ouvrir ma propre boutique.



Souvenir du Brésil



Élu d'Élie

Pourquoi ne pas avoir lancé votre propre entreprise ?

Nous sommes très famille, j'admire ceux qui montent leur propre entreprise, il faut beaucoup de courage. Mon meilleur ami a le même parcours personnel et professionnel que moi, il est petit-fils et fils d'ébéniste et il a repris la maison familiale. Souvent nous nous demandons ce qu'auraient pu être nos vies si nous avions franchi le pas, si nous avions créé notre propre affaire.

Le retour à la maison...

Les choses se sont faites le plus naturellement du monde. Peut-être un peu trop.

Avant de rencontrer mon épouse, j'étais un peu du genre « dissipé » en général, mais très rigoureux dans mon travail. Frédéric, un ancien pâtissier de chez *Lenôtre* que mon père avait embauché en 2002, m'a vraiment recadré, il m'a remis sur les rails. Il a même été plus sévère que mes parents sur certains sujets. J'ai appris énormément au niveau technique, précision et rigueur à ses côtés.

Auriez-vous été le même pâtissier s'il n'avait pas été là ?

Ce n'est pas sûr. Ou peut-être que cela aurait pris un peu plus de temps.

Votre première création à la Maison Jouvaud...

Un des premiers gâteaux que j'ai mis en place à la boutique, c'est le *Souvenir du Brésil*.

De retour d'une excursion, mes amis m'ont mis au défi de reproduire un délicieux gâteau aux fruits de la passion étonnement fin et bon par rapport à l'endroit où nous séjournions. Pari gagné. Il est toujours en vitrine et n'a pas changé depuis.

J'étais content : c'était la première nouveauté que j'apportais à la Maison et je n'ai réalisé qu'un seul essai, alors qu'aujourd'hui il me faut parfois plus d'un an pour un résultat qui me convienne.

Travailler en famille

C'est le plus grand défi mais aussi une de nos plus grandes réussites : on s'entend tous très bien.

Il faut savoir faire le dos rond, et accepter de ne pas avoir toujours raison. Le secret c'est l'humilité et surtout le dialogue, savoir désamorcer une crise dès qu'elle pointe le bout de son nez.

Vos grands-parents...

Je n'ai pas vraiment eu l'occasion de travailler avec mon grand père puisqu'il avait déjà cessé son activité quand j'ai commencé mon apprentissage, mais j'ai un très beau souvenir de son implication dans la révision de mon CAP. Lorsqu'il a pris sa retraite, il s'est consacré à ses autres passions, la peinture et la poésie, c'était un félibre (poète provençal).

Ma grand-mère était en revanche très présente en boutique, elle y a travaillé jusqu'au dernier jour de sa vie.

Vos parents

Mon père espace de plus en plus ses venues au labo puisqu'il est en train de prendre sa retraite, il ne travaille plus que le week-end. La transition est extrêmement douce, nous sommes dans cette optique de transmission depuis longtemps.

Ma mère s'occupe toujours de la boutique et du bureau avec ma sœur.

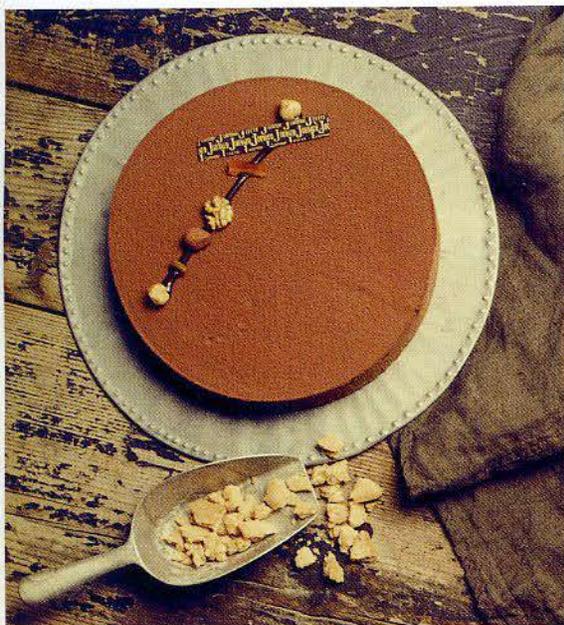
Votre sœur...

Elle gère les trois boutiques et aussi la partie administrative et sociale. Ma mère l'aide encore jusqu'à ce qu'elle soit complètement autonome. Maïe a la plus grande partie des responsabilités, gérer des gens c'est autre chose que de faire de la pâtisserie, c'est moins simple. Mais c'est elle qui a su donner cette âme si particulière à notre entreprise, nous sommes restés très complémentaires et très complémentaires. Une vraie chance.

Quelle est la spécialité de la maison ?

Le fruit confit, une des spécialités historiques de la ville de Carpentras. Aujourd'hui nous ne sommes plus que deux confiseurs dans la région.

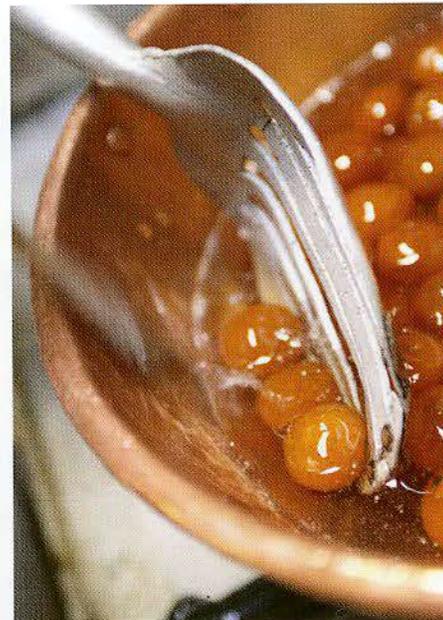
Diététiquement, ce produit n'est malheureusement plus dans l'air du temps et il souffre d'une mauvaise image, surtout à cause des industriels. Dommage, c'est un produit magique. Je réalise souvent des démonstrations de glaçage de fruits confits selon une méthode traditionnelle. Les gens sont toujours en admiration



Saintes Maries



Bandes de tartes



Glaçage des fruits confits

devant ce produit. Il est important que ces gestes ne se perdent pas, ils font partie de notre patrimoine gastronomique.

Autres spécialités ?

Le chocolat, la pâtisserie, notamment les grosses meringues qui sont sur le comptoir et les tartes aux fruits. Nous faisons des bandes de tarte que nous découpons ensuite.

Vous vous sentez plus confiseur, chocolatier ou pâtissier ?

Sans hésiter pâtissier. Jusqu'à présent, mon père s'occupait de la partie chocolat et moi de la pâtisserie. Aujourd'hui, je dois gérer les deux.

Reprendre la partie chocolat

Avant j'avais du mal à sortir du laboratoire de pâtisserie. Nous avons formé des jeunes et nous avons une très bonne équipe, ce qui me permet de me dégager du temps. J'apprends à déléguer !

Il est temps pour moi de sérieusement aborder une autre facette de mon métier. Je m'y suis mis cette année, et j'ai vraiment aimé. Cet hiver, je vais me consacrer davantage à faire de nouveaux chocolats.

Mi-pâtisserie, mi-salon de thé, mi-brocante, votre boutique est très originale
Une idée de ma grand-mère, reprise par les femmes de la famille. Cela a pris beaucoup d'ampleur grâce au travail de ma maman et de ma sœur. Parfois, les gens rentrent dans la boutique juste pour chiner ou jeter un coup d'œil.

Il existe également deux autres boutiques, l'une en Avignon et l'autre à L'Isle-sur-la-Sorgue ?

Nous sommes en Avignon depuis 1995. La boutique est située dans une galerie marchande, Cap Sud. Claude, le gérant, s'en occupe à la perfection depuis plus de 20 ans. L'année dernière nous avons transformé une partie de la boutique en salon de thé, un grand succès.

La boutique de L'Isle-sur-la-Sorgue est ouverte depuis plus d'un an

Et cela s'est fait par hasard, nous avons été contacté pour visiter un local, une boutique de meubles contemporains, un coup de foudre immédiat !

Le village est réputé pour abriter de nombreux brocanteurs. Un lieu idéal pour notre boutique, nous sommes ravis. Celle-ci est différente, mais respecte l'idée de la maison-mère. La déco représente une part importante de notre chiffre.

Vos équipes

Nous sommes en tout quarante-cinq personnes à travailler sur les trois sites.

La Maison Jouvaud est fortement ancrée dans la région, pourtant vous avez trois boutiques au Japon...

Cette aventure a débuté par un pur hasard. Nous n'avions jamais mis les pieds au Japon et jamais je n'aurais imaginé y aller un jour, surtout pour travailler.

Nous avons simplement répondu à un concours. Une entreprise nippone voulait ouvrir une franchise de spécialités pâtis-

sières typiques d'une région française. Nous avons gagné le concours et un an après, en 2003, la boutique était ouverte.

Au début, cela a été très compliqué à mettre en place, il y avait clairement un problème de communication. Depuis 2010, l'entreprise japonaise a embauché un chef pâtissier français Ludovic, il nous a sauvés.

L'homme providentiel ?

Ludovic vit au Japon depuis plus de vingt ans, il est marié à une Japonaise, il a des enfants franco-japonais...

Grâce à lui, les choses se sont débloquentes. Dans la foulée, nous avons ouvert deux autres boutiques dont une très belle en juin dernier à Nagoya. Je suis content pour lui, il a beaucoup travaillé, ses efforts sont récompensés.

Vous êtes également présents au Salon du chocolat au Japon

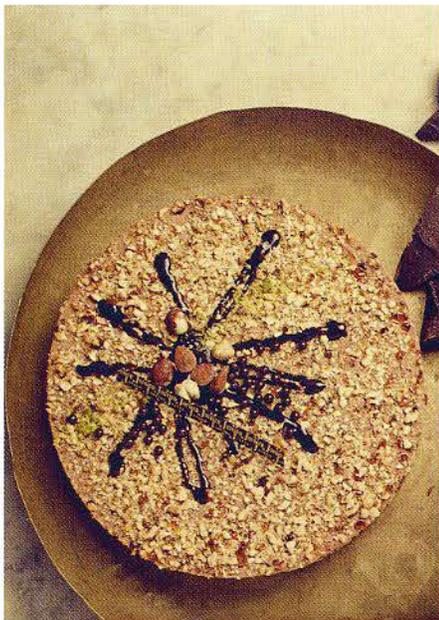
Le chocolat français est un produit qui fait fureur au Japon. Au-delà de ce que l'on connaît chez nous. Un événement incontournable aujourd'hui, nous nous devons d'être présents. Et cela nous a permis de faire connaître les boutiques qui étaient inconnues là-bas.

Vous êtes membre de l'association des Relais Desserts international

Mon père a été membre des Relais Desserts en 1983, je le suis devenu en 2009.

Une association importante à vos yeux ?

Une association extraordinaire au niveau professionnel et au niveau humain. Il y a



Macao



beaucoup d'échanges de recettes, de créativité, d'expériences, de gestion d'entreprise, de méthodes de communication... Au-delà de nos séminaires d'automne et de printemps, le plus intéressant, ce sont les réunions de région.

Relais Desserts au niveau régional

Pour notre région, le président est Pascal Lac de Nice.

Nous nous réunissons tous les trois mois environ. Nous avons toujours un thème de travail, par exemple Noël, Pâques, les tarifs de nos fournisseurs, les emballages de nos chocolats. Nous les comparons, cela nous permet de renégocier nos tarifs. Une entreprise avance plus vite ainsi.

Vous êtes détenteur d'un lourd héritage...

Être issu d'une lignée de pâtisseries est à double tranchant. D'un côté, il y a la facilité car l'entreprise existe déjà ; de l'autre, il faut la perpétuer. Je n'ai absolument pas le droit à l'échec, ce serait l'opprobre sur moi toute ma vie. Je ne m'en remettrais pas.

C'est un lourd héritage, certes, mais mes grands-parents ont tout fait pour que cela fonctionne bien : un bon matériel, une structure saine et surtout une philosophie de la vie et du travail qui nous font aimer travailler en famille. Leur plus bel héritage c'est ça !

Est-ce difficile d'être le fils de..?

Les gens pensent encore que c'est mon père qui fait tous les gâteaux, les confiseries,

les créations, alors qu'il est de moins en moins présent au laboratoire. Cela ne changera pas.

Cela ne me dérange pas, c'est un passage obligé. Mon père est sûrement aussi passé par là lorsque mon grand-père était en activité.

Et si c'était à refaire ?

Un de mes regrets est de ne pas avoir travaillé dans d'autres maisons. J'aurais aimé plus voyager pour me former.

Je pense pourtant avoir fait le bon choix car cela m'a permis deux choses : de très bien connaître mon entreprise et avoir des projets plus personnels, comme voyager.

Avec qui auriez-vous aimé travailler ?

Pour le dépaysement, j'aurais aimé par exemple aller à New York ou en Angleterre. J'aurais aimé aussi travailler avec d'autres pâtisseries japonais, une nouvelle vague de très grands professionnels a émergé dans les années 2000 au Japon. Formés aux techniques françaises, ils ont révolutionné goûts et textures pour créer des gâteaux fantastiques.

Ou collaborer avec quelqu'un comme Vincent Guerlais.

Vincent Guerlais...

Humainement, c'est quelqu'un de foncièrement bien. Je l'admire beaucoup.

Il fait partie des personnalités qui ont

compris beaucoup de choses à la pâtisserie pour la faire évoluer, la faire entrer dans la modernité sans prétention.

Qu'est-ce que vous aimez dans votre métier ?

La création, la réalisation... J'aime « cuisiner » des recettes, des gâteaux. C'est vraiment passionnant.

Le soir, lorsque tout le monde est parti, je fais mes essais dans le labo, tout seul dans mon coin. Par timidité. Je n'aime pas trop que les gens regardent ce que je suis en train de faire avant que ce ne soit abouti. Mais j'essaie de me soigner !!!

Enfin, je ne suis pas vraiment seul puisque mes enfants sont parfois avec moi. Je leur donne un bout de pâte, des emporte-pièces... C'est en général le meilleur moment de ma journée.

Avez-vous des passions en dehors de la pâtisserie ?

La lecture toujours. J'adorais les voyages, j'en fais un peu moins mais je suis toujours attiré par la haute montagne.

J'aime la randonnée, le kitesurf. Nous sommes dans une région extraordinaire, à la fois près de la montagne, le Mont Ventoux, et près de la mer Méditerranée.

En ce moment, je pratique un peu moins parce que j'ai trois enfants une fille de 5 ans, un garçon de 2 ans et demi et un bébé de 4 mois. J'essaie de leur consacrer le maximum de temps. ■