



REPORTAGE

LE JARDIN SUCRÉ MACARONS ET PÂTISSERIES, DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE À PARIS

De leur passion macaron, naquit la première boutique. Puis, de la vallée de Chevreuse, ils ont pris le chemin le plus court et direct pour ouvrir une pâtisserie rue de Courcelles dans le 17^e arrondissement parisien. Depuis 2017 à Paris, Mélanie L'Héritier et Arnaud Mathez s'appuient avec succès sur le laboratoire de leur première boutique créée en 2012 à Cernay-la-Ville (1 800 habitants).

Par Franck Lacroix • Photos : Thierry Caron

Mélanie L'Héritier et Arnaud Mathez sont de jeunes et dynamiques Pâtisseries trentenaires, en couple dans la vie comme au labo, et parents d'une Victoria de 5 ans. L'exemple même d'entrepreneurs passionnés mais Pâtisseries dans l'âme d'abord. Elle était en BTS Hôtellerie & Restauration, et a décroché son CAP Pâtisseries en un an. Lui a un lien filial avec la restauration depuis papy, papa et tonton, et quelques années d'études en école de commerce. Ils savent la nécessité d'avoir de la trésorerie, qui leur a bien été utile pendant le confinement où ils ont mis leur équipe de dix personnes au chômage partiel. À Pâques, ils ont mis en place un drive pour leur boutique de Cernay. Puis, ils ont rouvert le 13 mai

sur les chapeaux de roues avec des clients ravis de les retrouver. L'aventure a commencé en 2012, à la fin de leurs études, en ouvrant une petite boutique, Le Jardin Sucré, au centre de Cernay-la-Ville, dans la vallée de Chevreuse, dont ils sont tous deux originaires. Un petit village de 1800 habitants avec beaucoup de fins gourmets et une grosse clientèle parisienne de résidences secondaires. Ils ont tenu deux ans dans leur boutique de 30 m², avec un laboratoire de 8 m² à côté. Il faut dire que le succès est venu très vite grâce... au *Journal du Pâtisseries* dans lequel Mélanie découvre le Championnat de France de Macarons. En 2013, ils finissent troisièmes, mais

l'année suivante, son macaron Yuzu décroche le titre. Depuis, la vente des macarons n'a jamais baissé. Leur collection comporte 12 macarons, 8 classiques à l'année et 4 créations de saison, par exemple : rhum-raisin avec de la vanille, marron glacé-rhum ou chocolat-framboise, très demandé. Et côté classiques, le podium est composé du Caramel beurre salé, Vanille et Yuzu ; le Pistache arrivant au pied du podium. Outre les macarons, leur gamme comprend des petits gâteaux et entremets sur commande, avec pour credo de sublimer les pâtisseries classiques en mettant le goût et le produit au centre de leurs créations à l'image des paris-brest, tarte citron, chou vanille



ou pavlova framboise-estragon. Et tout cela plaît, ils produisent ainsi plusieurs centaines de pâtisseries et entre 3000 à 4000 macarons par semaine. Forts du titre de Champion de France du Macaron 2014, leurs macarons se taillent une très bonne réputation auprès des restaurateurs, des fins gourmets et des résidences secondaires des Parisiens. Ils traversent alors la rue et font de la librairie un laboratoire de 80 m². Et comme tout roule, ils décident d'un nouveau challenge : ouvrir une adresse parisienne en 2017. Une fois encore, la chance sourit aux audacieux qui découvrent la boutique en se garant devant... pour aller dîner chez des amis. La rue leur semble parfaite avec son architecture haussmannienne. Ils ont failli trouver à Oberkampf dans le 11^e branché parisien et dans le Marais, mais « la circulation infernale à Paris » leur fait opter avec raison pour le 156, rue de Courcelles, à 45 minutes de leur laboratoire porte à porte. Une boutique petite mais chic avec le cuivre comme fil conducteur, dont la très astucieuse lampe

Welles en verre dépoli et cuivre ; une pièce maîtresse pour éclairer majestueusement l'ensemble. Peu à peu, ils ont conquis une clientèle de proximité, mais pas seulement, en voyant à table, ce jour de reportage, un champion d'escalade venu se régaler de la Tarte Sésame-Yuzu qu'il avait vue sur les réseaux sociaux, comme le souligne Arnaud : « Prenez La Tarte Sésame-Yuzu qui paraît très clivante, elle se révèle au final un succès en boutique. On a la chance de pouvoir proposer les produits que l'on veut, que l'on a envie de manger. On ne s'adapte pas aux gens... et les clients nous font confiance. Résultat, on travaille toujours dans le plaisir car on fait ce qu'on a envie de faire, bien appuyés par une super équipe au labo comme en boutique. » La difficulté dans les débuts a plutôt résidé à se lancer dans cette inconnue pour eux : gérer une boutique à distance. Et eux qui aiment manager concèdent volontiers que déléguer davantage a été très dur mais indispensable. Forts du succès de leurs deux boutiques, ils entendaient un bel avenir à la pâtisserie : « Beaucoup

de professionnels représentent le métier partout et mettent la profession en avant. La pâtisserie change, elle devient plus légère, moins sucrée, elle se renouvelle. Son avenir passe par de bons produits plus qualitatifs. Il ne faut pas lésiner sur la qualité, le prix s'oublie, la qualité reste. Il faut tenir bon et ne pas lâcher, en y allant avec passion. Les clients le savent maintenant grâce aux réseaux sociaux. Et, quand il y a une nouveauté, ils se déplacent. »

LE JARDIN SUCRÉ

156, rue de Courcelles 75017 Paris. Du mardi au samedi de 11 h à 19 h 30. Fermé dimanche - lundi. Métro Pereire. Tél. : 09 87 36 23 95.

10, place Paul-Grimault, 78720 Cernay-la-Ville. Du mardi au samedi de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h 30. Dimanche 9 h 30 à 13 h. Fermé lundi et mardi. Tél. : 09 83 52 17 12

VITRINES PÂTISSERIE



- TARTE PISTACHE-FLEUR D'ORANGER 1**

« Une pâte sucrée très classique, très beurrée et très friable, avec au fond une ganache pistache de Sicile, un praliné de pistache d'Iran très peu sucré et dessus une ganache montée fleur d'orange du Liban, et enfin quelques pistaches grillées. » 6 € et 7 € sur place.
- CHOU VANILLE 2**

« Depuis huit ans à la carte, c'est un chou classique avec un craquelin dessus. Nous faisons le caramel au beurre salé avec quelques cacahuètes grillées, salées, sucrées et caramélisées. Ajoutez une mousse diplomate avec un peu de mascarpone dedans et de la vanille, bien sûr. » 6 € et 7 € sur place.

- PAVLOVA FRAMBOISE-ESTRAGON 3**

Meringue, confit framboise-estragon, crème légère estragon, framboise fraîche.

« On fait un confit de framboise dans lequel on infuse de l'estragon, ce qui donne des odeurs de cerise. Ajoutez une ganache montée à l'estragon, et la meringue franco-suisse un peu dure en dessous pour le côté croquant. » 6 €.
- VICTORIA 4**

Mousse légère à la noix de coco, gelée de fruit de la passion, crumble noix de coco.

« Crumble noix de coco, crémeux noix de coco, insert fruit de la passion, mousse très légère noix de coco et glaçage Inspiration de Valrhona. C'est le prénom de notre fille, il est à la carte depuis 5 ans. » 6 € et 7 € sur place.



Bellouet Conseil
PARIS

École
Bellouet Conseil

Depuis 30 ans
au service
des professionnels



École Gastronomique Bellouet Conseil
304 / 306, rue Lecourbe - 75015 Paris
Tél.: 01 40 60 16 20 - Fax: 01 40 60 16 21
e-mail : bellouet.conseil@orange.fr

www.ecolebellouetconseil.com   BELLOUET CONSEIL



CHEESECAKE CITRON 5

« C'est un entremets façon cheesecake, avec une mousse d'entremets à base de cream cheese avec du citron à l'intérieur. Ensuite, pour bien aciduler le tout, on met un gel citron aux baies de poivre Timur, un citron confit dedans et on a un petit crumble aux graines de sarrasin. On l'a sorti pour la Journée de la Femme en mars dernier, et il a tellement plu qu'on l'a gardé en boutique. » 6 € et 7 € sur place.

TARTE MACAÉ 6

« Pâte sucrée cacao avec des petites noisettes du Piémont grillées au fond, une ganache chocolat Macaé, un cœur 100 % praliné noisette très coulant et une petite ganache montée au chocolat Macaé. Nous l'avons créée de retour du Brésil, suite à la visite dans les plantations en 2018. C'est notre premier cœur coulant, qu'on a décliné depuis en pistache, en café et en sésame. Il est tout en simplicité et en rondure, et ça fait deux ans qu'on le tient. On poche la ganache montée le matin, avant de détailler les petits chocolats et couper les noisettes en deux. » 6 € sur place.



Pellorce & Jullien

FABRIQUÉ EN FRANCE DEPUIS 1864



MARRONS GLACÉS – MARRONS SIROP – PÂTE CRÈME
PURÉE DE MARRONS – AGRUMES CONFITS

Tél. : 04.86.33.21.77
Email : contact@pellorce.com

pellorceetjullien.com 

VITRINES MACARONS



La gamme comporte 12 parfums, dont les 4 vedettes qu'il n'est pas question d'enlever : le Caramel beurre salé, le Vanille, le Yuzu (qui a remporté le Championnat de France du Macaron 2014), et le Pistache, en vedette depuis huit ans déjà.

Succès toujours pour le coffret cadeau dont la demande n'a jamais baissé. Enfin, aux 8 parfums toute l'année, ils ajoutent 4 nouveautés de saison. Comme par exemple rhum-raisin-vanille, marron glacé-cassis ou chocolat-framboise.