



Rares sont les chefs qui ont fait leurs premiers pas dans les cuisines d'un établissement triplement étoilé en jouant à cache-cache et en se livrant à des batailles à coups de jets d'eau. Ce fut pourtant le cas de Claude Ducrozet, chef pâtissier du *Fouquet's*, dernière étape d'un brillant parcours commencé à la pâtisserie-chocolaterie Gaget à Châtillon-sur-Chalaronne près de Vonnas...

## le Fouquet's Claude Ducrozet fraîcheur, saveurs et élégance

Vonnas ! C'est bien sûr les cuisines de *La Mère Blanc* qui, tous les mercredis (jour de fermeture), sont le terrain de jeu de prédilection de Claude et Alexandre, fils de Georges. Pour autant, ce ne sont pas leurs courses folles dans les dédales de cet univers ordonné qui susciteront sa vocation. Mais plutôt sa grand-mère, Henriette, vestale de repas dominicaux gargantuesques :

*« Pour être sur le pied de guerre aux aurores, je dormais le vendredi soir chez elle, à la ferme. Le dimanche, à midi pétant, nous passions à table pour n'en sortir qu'au soir. J'ai été élevé dans le respect des beaux produits et des recettes familiales patiemment élaborées dans un four à bois. »*

À huit ans, contemplant le gâteau qu'un de ses cousins élabore sous ses yeux, c'est la révélation, il sera pâtissier ! Après avoir obtenu son BEPC, il est conforté dans son choix par Yvette et Raymond (ses parents), comme ils l'ont fait pour Bertrand, son frère aîné, devenu boucher. Né le 15 septembre 1974, le voilà à quinze ans au CFA d'Ambérieu-en-Bugey et en apprentissage chez Gaget. Coup double ! Son prof, M. Greffet, est excellent, de même que M. Gaget, son maître d'apprentissage qui lui apprend les bases du métier de A à Z. Chez lui, quand on confectionne de la pâte d'amandes, on commence par éplucher la valeur de trois sacs d'amandes ! CAP en poche, retour à Vonnas pour intégrer les cuisines du temple de la gastronomie bressane, désormais à l'enseigne de *Georges Blanc*. Engagé

commis, plus question de les inonder ! Auprès du chef pâtissier Jean-Marc Guillot, Claude découvre les exigences d'un métier qui réclame jusqu'à quinze heures de présence par jour, tout en se passionnant pour la sculpture sur glace, art dans lequel le chef pâtissier excelle – il sera MOF glacier en 1997.

### Georges Blanc

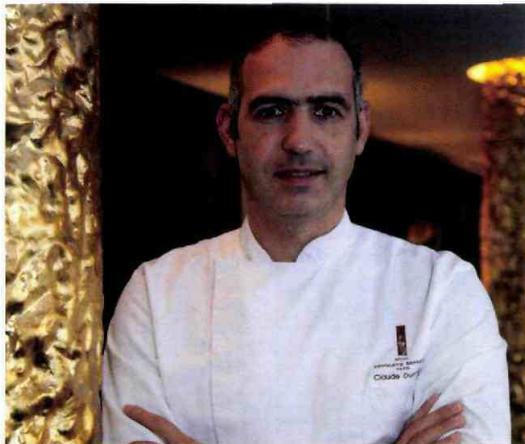
En attendant, Claude ne perd pas une miette des essais de son chef qui s'entraîne tambour battant à l'approche du Championnat du monde de la pâtisserie qu'il remportera en 1993. Le temps de s'acquitter de ses obligations militaires, pâtissier au mess des sous-officiers du 13<sup>e</sup> régiment de parachutiste à Dieuze, il est commis au *Château de Pizay*. Dans cette imposante et confortable structure hôtelière, propriété d'une filiale de la caisse régionale d'assurances Groupama, il s'aguerrit aux banquets et séminaires de grande envergure. Du cœur du Beaujolais à Mâcon, il n'y a qu'un pas qu'il franchit allégrement pour intégrer la très réputée pâtisserie de la Barre :

*« Je désirais me rapprocher de chez moi et travailler en boutique pour me perfectionner, notamment dans le domaine des viennoiseries, auprès d'un grand professionnel comme M. René Monterrat. »* Puis, en avril 1996, il entre à *La Pyramide*, l'établissement de Patrick Henrroux à Vienne,



couronnée de deux macarons quatre ans plus tôt. Engagé commis, il deviendra le sous-chef de Jean-Marie Auboine – aujourd'hui chef pâtissier du *Bellagio*, à Las Vegas. Malgré le peu de temps passé aux côtés de ce grand pâtissier, il engrange les plus précieux enseignements sur les techniques et les subtilités du dessert minute et à l'assiette avant de retrouver en septembre 1997 Georges Blanc. Mais cette fois en tant que second chef pâtissier auprès de David Fillat. La tâche est d'autant plus passionnante que l'empire de Georges Blanc ne cesse de s'étendre. Restaurant étoilé *Georges Blanc*, *L'Ancienne Auberge*, les boutiques, le *Château d'Epeyssoles*. Autant de maillons dont le chef et son second ont la responsabilité.

« J'y suis resté trois ans. Faire évoluer les desserts à l'assiette, gérer, tout cela me plaisait. J'y ai beaucoup appris. Mais ma vie prenait un nouveau tournant avec la rencontre de Virginie. Je voulais être plus indépendant, voler de mes propres ailes... »



## Sous les tropiques

Pour autant, il ne se posera pas bien loin, à Mâcon, pâtissier responsable de la production des desserts et petits gâteaux chez l'excellent Joël Noyerie, MOF glacier 1986, renommé pour son « idéal Mâconnais ». Cela avant d'embarquer avec sa compagne sur un long courrier à destination de l'île de la Réunion, pour un poste de chef pâtissier au restaurant de l'hôtel *Boucan Canot*\*\*\*\* à Saint-Gilles-les-Bains. Là-bas, il découvre que les fruits exotiques sont les meilleurs alliés des glaces et sorbets, révélation qui le conduira à explorer sans relâche la palette de leurs saveurs et à les inclure le plus souvent dans ces créations. Mais pour l'heure, retour en métropole à *L'Oustau de Baumanière*\*\* aux Baux-de-Provence, en tant que second du chef pâtissier Georges Lopez, autre as des desserts

à l'assiette dans lesquels entrent amande, huile d'olive, basilic... Puis, on lui propose un challenge qui ne se refuse pas : la création de la pâtisserie du *Saint-Alexis*, nouvel hôtel\*\*\*\* de l'île de la Réunion. Sa mission accomplie, un saut de puce suffit pour qu'il prenne un poste d'exécutif, celui de chef pâtissier sur l'île Maurice à l'*Hôtel Beachcomber Le Paradis*. Un mastodonte 5 étoiles de 325 chambres et 4 restaurants exigeant une brigade de 24 pâtissiers :

« Le chef exécutif était M. Jacques Lollier. La moyenne tournait autour de 800 couverts par jour. Il y avait tout le matériel dont on pouvait rêver, du high-tech au four à bois. Cette expérience m'a aussi incité à réviser mon comportement à l'égard des équipes et des hommes. Trop rigide, je manquais singulièrement de souplesse ! »

## Le Martinez

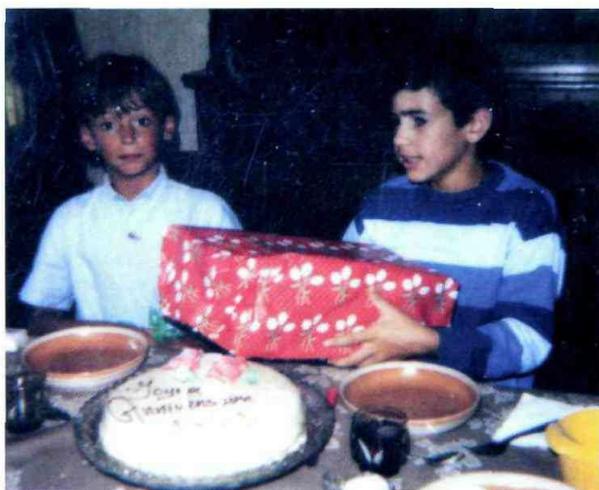
Décembre 2006. Des tropiques, Claude passe sans transition aux Alpes suisses, au *Jiva Hill Park Hotel*\*\*\*\* dont le consultant n'est autre que Philippe Chevrier, chef propriétaire du *Domaine de Châteauevieux*\*\* de Peney-Dessus. Comme au *Saint-Alexis*, il a carte blanche pour la création et l'ouverture de la pâtisserie de l'hôtel et de tous ses rouages, mission qu'il accomplit avec brio. Virginie, devenue son épouse et la mère de Valentin (onze ans) et Emma (sept ans), tombe sur une petite annonce conjuguant Croisette et poste de chef pâtissier exécutif. En décembre 2007, Claude entre à l'hôtel *Martinez*, chargé de tous les aspects de la pâtisserie de la structure – *Palme d'Or*\*\**, Relais Martinez, Zplage* et banquets jusqu'à 2500 personnes :

« Belle expérience auprès de Christian Sinicropi, entouré d'une équipe de 15 pâtissiers en saison, avec pour second Fabrice Meynet. Mais je rêvais toujours de la capitale, n'ayant eu aucune proposition intéressante jusqu'à présent ! »

Tout vient à point nommé pour qui sait attendre. Janvier 2010. Claude Ducrozet est nommé chef pâtissier exécutif auprès de Jean-Yves Leuranguer au *Fouquet's Barrière* qui regroupe quatre restaurants (*Fouquet's*, *Le Lucien*, *Galerie Joy*, *Le Diane*). La brigade compte quinze pâtissiers, parmi lesquels dans sa garde rapprochée Benjamin Roy (chef adjoint), Gaétan Fiard (chef de partie chargé du restaurant gastronomique *Le Diane*) et ses deux sous-chefs, Nicolas Bacheyre et Abilio Pereira.

Il ne lui reste plus qu'à réaliser ses deux autres rêves : passer MOF et remporter le Championnat du monde de sculpture sur glace. Une passion qui reflète bien ses desserts alliant fraîcheur (glace et sorbet), saveurs (fruits) et élégance...

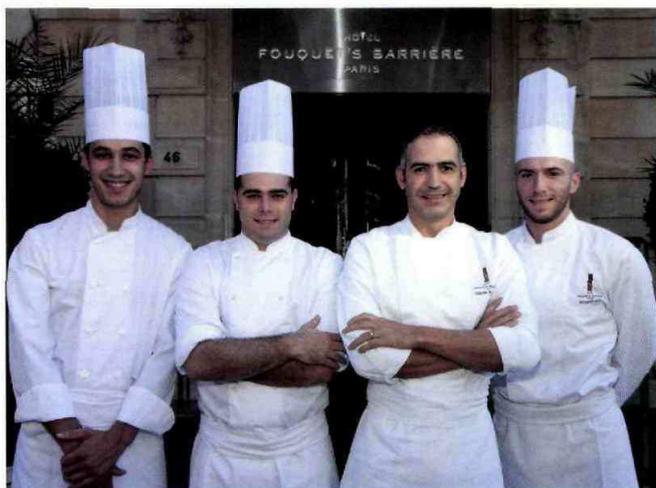
**Gérard Gilbert**



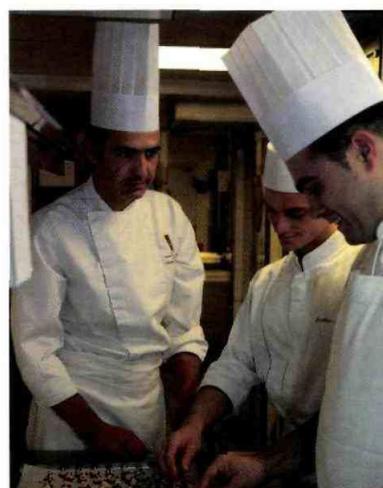
Joyeux anniversaire ! Claude et son ami d'enfance Alexandre Blanc



La sculpture sur glace, une passion !



Abilio Pereira, Gaétan Fiard, Claude Ducrozet, Benjamin Roy



Bonne humeur et professionnalisme avec Gaétan Fiard



Pose «Bocusienne» de Claude Ducrozet entouré de sa brigade

