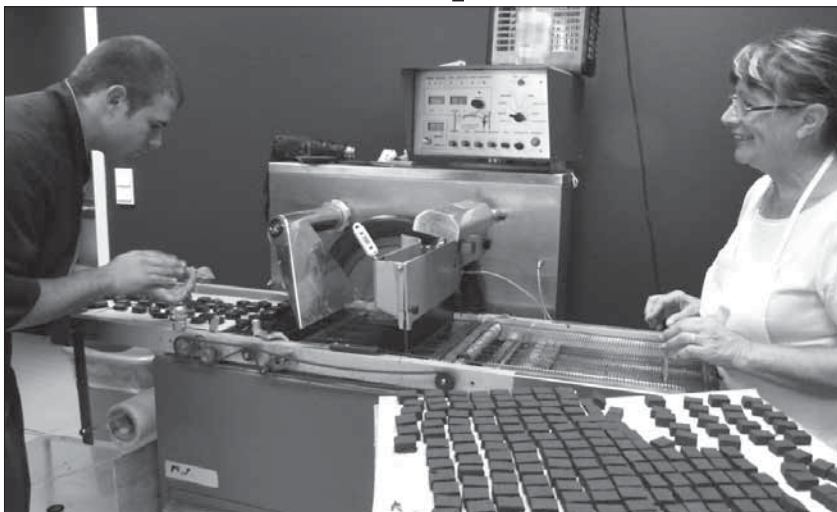


**SAINT-LAURENT-MÉDOC.** Samedi 20 octobre, le jeune chocolatier-confiseur Jordan Bac ouvre son atelier-boutique, où il confectionne d'irrésistibles spécialités.

# Le chocolatier Jordan Bac ouvre sa boutique



Jordan en pleine opération d'enrobage et décoration de ganaches, pour laquelle sa maman Héliane donne un coup de main.

PHOTO JDM

## ✓ Cécile POURSAC

Depuis plusieurs jours déjà, de délicieuses effluves chocolatées parviennent jusqu'aux locaux du Journal du Médoc, au centre bourg de Saint-Laurent-Médoc, et on ne compte plus les passants qui s'arrêtent devant le magasin en cours d'installation. De l'autre côté de la rue Camille-Maumey, Jordan Bac, 25 ans, réalise un rêve : samedi 20 octobre, le jeune chocolatier-confiseur ouvre son atelier-boutique, où il proposera les spécialités qu'il confectionne.

Ganaches au citron vert, à la framboise, au fruit de la passion, aux alcools, au thé ou au basilic, pralinés, orangettes, friture et sucettes en chocolat, nougat aux amandes, pâtes de fruits... Ici, tout sera fait maison et uniquement avec des ingrédients et arômes naturels de qualité, jusqu'aux poudres décorant les chocolats, en beurre de cacao lyophilisé. « Au-delà d'un métier, le chocolat est une passion pour moi », souligne avec enthousiasme le jeune artisan.

Une passion découverte lors de ses études : Jordan Bac a hérité le goût de la cuisine de sa mère, qu'il regardait aux fourneaux durant des heures étant gamin, et à 18 ans, le jeune Médocain part à Paris pour intégrer Tecomah, école de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris, réputée pour sa filière des arts culinaires, de la table et du service, où il obtient d'abord un BEP restauration option cuisine. Et puis, tombé amoureux de la pâtisserie et plus encore du travail du chocolat, il se spécialise et décroche un CAP de pâtissier chocolatier confiseur glacier et enfin un CAP de chocolatier confiseur, en alternance, chez un jeune talent de la profession installé à Rueil-Malmaison, Gilles Cresno. Jordan Bac cite souvent son ancien maître d'apprentissage, qui a décroché en 2006 le prix du

meilleur chocolat artisanal de Paris et en 2010 et 2011 un Award des meilleurs chocolatiers de France, et a fait siennes les valeurs de ce grand professionnel. « Comme lui, je veux proposer du chocolat qui a du goût et pas seulement de l'emballage », dit-il.

## Praliné feuilletine et Breizh craquant

Jordan Bac a travaillé un temps au Club Med en Provence, puis en tant que chef pâtissier dans le restaurant d'un prestigieux hôtel suisse. « Mais j'avais envie de revenir dans mon Médoc natal, explique Jordan. J'ai testé mes chocolats sur les marchés de Noël et au vu leur succès, j'ai décidé d'ouvrir une boutique. » Ce sera à Saint-Laurent-Médoc. « Je suis un enfant du village, rappelle le jeune artisan, c'est là que j'avais envie de m'installer. La municipalité a tout de suite soutenu mon projet. » Dans son atelier, où on pourra le voir travailler depuis la rue, Jordan Bac œuvre sans relâche depuis des jours pour confectionner ses 17 sortes de bonbons de chocolat et ses confiseries. Car le travail du chocolat, matière noble, s'avère délicat, précis techniquement et fastidieux. Le jeune chocolatier se fera un plaisir d'expliquer comment on réalise un enrobage ou une découpe, inarrissable lorsqu'il parle de ses chocolats.

Parmi les irrésistibles créations du jeune artisan, le praliné feuilletine (avec des éclats de crêpe dentelle), le Breizh craquant (chocolat au lait au caramel avec éclats de petit-beurre grillé, enrobage chocolat et pointe de fleur de sel), les raffinées ganaches aux herbes fraîches infusées (basilic, thé ou menthe), les ganaches aux fruits, le Noir Vanille et le Noir Tanzanie (grands crus de chocolat de Saint-Domingue et de Tanzanie), de délicates orangettes sublimant le mariage de l'écorce

d'orange confite et du chocolat noir...

Et Jordan Bac a bien d'autres créations en projet, dont un stick (bâton) de chocolat pour le goûter des enfants, avec riz soufflé bio recouvert de gianduja (praliné noisettes), du nougat aux épices et à l'écorce d'orange pour Noël ou encore un chocolat typiquement médocain au moult de raisin...

## Un chocolat typiquement médocain

Le jeune artisan tient à travailler avec des partenaires locaux : il utilise ainsi le miel de l'apiculteur saint-laurentais Yvan Bonnin et proposera dans sa boutique quelques produits de Jocelyne Joly, à Arzac, qui importe des baies de Goji, et des créations de bonbons de Chrystelle, installée à Hourtin. Jordan sait qu'il doit beaucoup à ses parents, Héliane et Raymond, qui ont œuvré tout l'été pour aménager son atelier-boutique, pendant qu'il travaillait en tant que saisonnier sur le littoral. Il est très fier du résultat, une boutique chaleureuse aux couleurs cacaotées, où on trouvera un coin dégustation avec thés ou cafés. « Chaque client qui entre chez moi pourra goûter, tient à préciser Jordan. Car quand on a goûté, il est bien rare de ne pas trouver son bonheur... » Vivement samedi !

11 rue Camille-Maumey. Ouverture de l'atelier-boutique samedi 20 octobre à 13h30.