

Des biscuits, naturellement

Les biscuits d'aujourd'hui, ce sont ceux d'hier. Tel est le credo de Franck Valot, qui a ouvert au printemps un atelier-boutique dans le centre-ville de Vallauris. Des farines non raffinées, des ingrédients à 90 % bio, des huiles essentielles..., ce pâtissier reconverti dans la biscuiterie artisanale ne jure que par les produits naturels et le fait main. C'est donc à l'ancienne qu'il confectionne toute une gamme de délices, dont des douceurs sans gluten pour répondre à une demande croissante.



Christel et Franck Valot.

"A la maison, ça fait vingt ans qu'on adopte un mode de vie le plus naturel possible. On se dit "bio". J'avais envie de reproduire cette philosophie dans mon quotidien professionnel".

Quand il se penche, en 2010, sur les façons de réorienter sa carrière, Franck Valot se heurte à un problème : il est pâtissier de formation. *"Et il faut se résoudre à l'évidence, les exigences actuelles de ce métier rendent très difficile l'utilisation d'ingrédients naturels"*. Alors, deux décennies après avoir préparé ses premiers gâteaux, il prend la décision de se lancer dans la biscuiterie. *"Elle m'est apparue comme une évidence, comme l'unique moyen de continuer à faire ce que j'aimais tout en ménageant ma conscience"*.

Pendant deux ans, il peaufine son projet, mettant au point ses recettes. *"J'ai dû tout créer, apprendre à exploiter au mieux les farines intégrales, les huiles essentielles..."*. Et en décembre 2012, en association avec son épouse Christel, il devient, à 36 ans, le Marchand de douceurs qu'il rêvait d'être, retenant cette appellation pour baptiser son entreprise.

La première expérience de commercialisation, sur le marché de Noël de Valbonne, est un succès. De quoi conforter les convictions de l'artisan qui, à cette époque, sort sa production de la petite cuisine de son appartement. *"On vivait à*

cinq dans 80 m² et mon travail est vite devenu envahissant", se souvient-il. *"C'était dur, d'autant que j'ai démarré mon activité en hiver, une saison qui n'était pas très porteuse sur les marchés"*.

Après quelques recherches, c'est la délivrance. Franck Valot trouve un local au bas de la rue Clemenceau, dans le centre-ville de Vallauris. 30 m² pour aménager un laboratoire et une boutique, ce n'est pas bien grand. Mais tellement plus confortable et pratique que la cuisine familiale ! De petits travaux de décoration, des investissements en matériel professionnel..., et voilà les lieux qui ouvrent leurs portes, en mai dernier.

Le biscuitier peut alors laisser s'exprimer sa conception du métier : *"Je n'emploie que des matières premières non raffinées, des produits naturels et, autant que possible, issus de l'agriculture biologique. Le bio représente 90 % de mes ingrédients. C'est le cas de ma farine, de mes œufs, de mon sucre blond pur canne... Et quand je n'ai pas recours au bio, je sélectionne l'origine et la qualité, comme par exemple avec mon beurre AOP grand cru de Charente-Maritime"*.

A propos des provenances justement, le Marchand de douceurs privilégie la proximité. *"Je me sers en huiles essentielle auprès de la société Albert Vieille, à Vallauris, et le néroli utilisé dans les recettes*

parfumées à la fleur d'oranger est achetée à la coopérative agricole Le Nérolium, qui est située dans ma rue. Mes farines sont issues d'anciennes variétés de blé qui sont cultivées dans les Hautes-Alpes et broyées sur place par l'agriculteur. Quand j'ai besoin de fruits, je me tourne vers des producteurs locaux. Mes oranges amères sont, bien sûr, de Vallauris, mes fraises de Saint-Vallier et mes melons ou raisins du Var".

En toute logique, les conservateurs et arômes de synthèse *"sont interdits"* chez Franck Valot, qui possède en revanche une jolie collection de flacons d'huiles essentielles. *"Elles imposent une grande précision. Une goutte de trop et c'est la surdose, alors que je tiens à un parfum délicat"*.

En la matière, on peut dire que l'artisan est au point, comme l'atteste sa gamme de biscuits sablés, qui reprennent les prénoms des membres de la famille. Il y a le Tata Claire, à l'huile d'olive et à la bergamote, le Gouter de Suzanne, au chocolat et au pralin noisette, le Tonton de Guadeloupe, au rhum vieilli six ans en fût de chêne, le Lili Cannelle ou encore le Moulin de César, à la farine intégrale et à la vanille naturelle. Franck Valot propose également des meringues, comme les Gourmandises de Nounou, Luce, Violette et Eloïse, respectivement à la vanille, au cacao,

à la violette et au citron, mais aussi le Parfum d'Amour, à l'eau et huile essentielle de rose.

Des navettes à la fleur d'oranger, des croissants aux pignons de pin, une dizaine de suggestions chocolâtées (truffe au chocolat blanc à l'huile essentielle de basilic et noisette, chocolat noir au néroli...), des macarons à l'ancienne, des confitures aux fruits de saison..., longue est la liste des réalisations, qui compte, en outre, deux variétés de sablés salés, dont une à base de farine de pois chiche pour une version biscuit de la socca. *"Cette spécialité fait partie de notre offre sans gluten, qui répond à un besoin grandissant"*, explique le biscuitier.

Une gamme large, des produits innovants -comme cette délicieuse gelée de mojito destinée aux crêpes et cocktails- des recettes pertinentes..., Franck Valot est désormais prêt à développer ses circuits de commercialisation. *"Il y a la vente à la boutique, qui concerne essentiellement les particuliers, mais je mise aussi sur les AMAP. J'en sers déjà une à Antibes et j'espère me rapprocher des autres"*. Les professionnels constituent une autre piste à explorer : *"Crêperies, salons de thé, épicerie fines..., mes produits peuvent trouver leur place dans de nombreux établissements. Sans oublier les hôtels et les restaurants"*. Le Domaine de la Baume, à Tourtour, dans le Var, et deux bonnes tables niçoises, le Bistrot d'Antoine et le Comptoir du marchand de douceurs. Ils devraient vite faire des émules...

Jean Prève

Pas de colorants, arômes artificiels et autres conservateurs dans le laboratoire du biscuitier. Franck Valot leur préfère les huiles essentielles mais aussi les arômes et extraits naturels. Ci-contre, quelques gouttes d'huile essentielle de menthe dans la gelée de mojito.



Marchand de douceurs - 59, av. Clemenceau 06220 Vallauris. Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h. Contact : 06 51 95 01 83. Exemples de prix : à partir de 5,20 euros le sachet de sablés (130 g) et 5,80 euros le sachet de meringues (60 g).

Les produits sont également disponibles à la Crèmerie du Cap, à Antibes, et à la Maison du terroir, au Rouret.