

Lauréat du Talent de l'Invention 2011

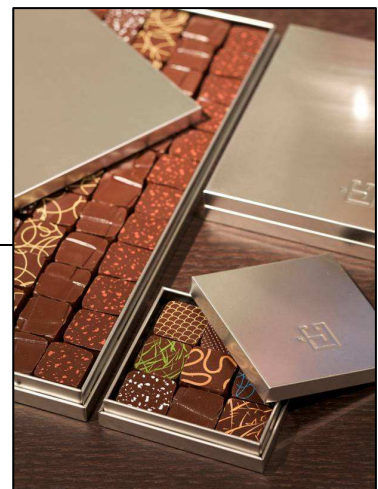
JACQUES GENIN

LE GENIE DES SAVEURS



Jacques Genin est un autodidacte du goût, un génie des saveurs. Il a exploré sans professeur tous les métiers de la cuisine, tour à tour chef cuisinier, chef pâtissier avant de travailler son ingrédient de prédilection et devenir fondeur en chocolat. A travers chaque création, il poursuit la quête d'une qualité irréprochable. Sa priorité ? Respecter le meilleur des arômes. Pari gagné pour ce talentueux pâtissier. Pourtant, rien ne prédisposait cet homme à devenir fondeur en chocolat. Originaire de Saint-Dié dans les Vosges, il commence à travailler à 12 ans et demi dans un abattoir de la région, où il est engagé comme apprenti. Quelques années plus tard, il fuit sa région pour tenter sa chance dans la capitale. Et c'est à Paris qu'il fait une rencontre qui chamboule le cours de son existence. Serveur dans un troquet de la Bastille, il fait la rencontre de Joël Roret, professeur de lettres, qui devient son ami et mentor. Jacques Genin le dit : « C'est la plus belle rencontre de ma vie. Ce monsieur m'a fait

progresser. Il m'a fait comprendre que j'existais. ». Depuis, le travail de Jacques Genin est réglé par une véritable éthique passant par la sélection des meilleurs ingrédients et une fraîcheur absolue des préparations. Pour obtenir les saveurs les plus naturelles, il préfère infuser plantes et épices. Pour preuve, ses guimauves sont invariablement blanches, quel qu'en soit le parfum. Et il suffit de croquer dans un bonbon associant la menthe et le chocolat Manjari pour saisir l'importance que Jacques Genin accorde au goût juste. En première bouche la menthe s'exprime pleinement avant de dialoguer subtilement avec les arômes fruités du cru de chocolat. Chaque nouvelle dégustation apporte ce sentiment de surprise et de retrouvailles : marier les ingrédients pour une danse heureuse dans le palais des gastronomes semble être le jeu favori de Jacques Genin. En 2008, il fonde la Chocolaterie de Jacques Genin. Sa chocolaterie, il l'a conçue dans les moindres détails avec l'architecte ami Guillaume Leclercq. C'est sa fierté, sa revanche. Pour cela, il travaille en flux tendu et consacre sa production à une clientèle professionnelle très exigeante. Sans céder aux sirènes de la tendance, il découvre de nouveaux produits, imagine des associations inédites et recherche toujours l'équilibre et le respect des saveurs.



Crédits photos : Francis Armand