

Le pâtisssier du mois



Carl Marletti au sommet de son art

Après un passage fructueux dans l'hôtellerie de luxe, Carl Marletti a décidé de mettre le fruit de son travail à la disposition de tout le monde. Depuis, tout le monde en redemande. Après seulement un an d'activité (sa pâtisserie a ouvert le 1^{er} décembre 2007), Carl Marletti voit déjà l'avenir en rose. Son activité prospère, il se régale en laboratoire et les clients se bousculent. « Je suis quelqu'un d'entier : quand je donne, c'est à fond. » Il n'y a pas trente-six solutions...

Carl Marletti présente, d'une certaine façon, un profil à la fois classique et atypique. Classique, le personnage l'est par la passion qui l'anime, son amour du métier, sa capacité de travail et son exigence professionnelle.

Atypique, Carl Marletti l'est par son parcours d'une part, mais aussi et surtout par sa façon d'envisager son métier. De fait, le pâtissier de la rue Censier accorde une importance particulière à la relation humaine. Plus que de la politesse, plus que du respect : notre homme aime tout simplement rendre service et faire plaisir. Illustration : le 31 décembre dernier, sa pâtisserie a été dévalisée ». Il raconte : « A 20 h 30, un client arrive. Il n'y a plus rien : il est désemparé. Je lui dis : « Si vous voulez, je vous fais un millefeuille. Revenez dans trois quarts d'heure. » Je lui ai offert une boîte de macarons en plus. Il était aux anges. Cette affabilité et cette serviabilité portent leurs fruits. D'abord, cela lui assure une clientèle régulière ; mais cela lui vaut aussi la gratitude de nombreux habitués. « Certains

s'arrêtent devant la boutique pour dire bonjour nous dire qu'ils ont adoré ce qu'ils ont acheté la veille... Quand les gens viennent nous remercier, c'est la plus belle récompense. Je veux que mes clients soient heureux. C'est grâce à eux qu'on existe, il ne faut jamais l'oublier. »

Carl Marletti avait quelques prédispositions à embrasser la carrière de pâtissier. Sa mère avait un cousin qui fut le chef pâtissier de Gaston Lenôtre, et qui installa un laboratoire de pâtisserie dans son garage. Alors élève en école hôtelière, c'est chez lui que Carl Marletti effectua son premier stage, « pour voir comment ça se passait ». C'est également avec lui que Carl Marletti participa à sa première manifestation : une réception de mille couverts. Les réceptions, « j'adorais ça. C'est bien de préparer les desserts en labo, c'est autre chose de les voir sur site, en réception. Les gens

ont un regard d'enfant, les yeux qui pétillent... ». Pourquoi la pâtisserie, finalement ? « J'adore cuisiner à la maison, pour les copains... » Mais « j'ai toujours été très sucré. J'adore le chocolat. Le sucre est quelque chose de magique. On peut créer une multitude de formes à partir d'un morceau de sucre. » Par ailleurs, le travail en pâtisserie est « très raffiné ; je trouve ça plus raffiné que la cuisine. C'est aussi très pointilleux : un gâteau, ça passe ou ça ne passe pas, alors qu'on peut toujours rattraper un plat cuisiné ». Son stage chez Potel & Chabot pendant 6 semaines fut très riche d'enseignements. Carl Marletti y a occupé tous les postes (glaceries, entremets, petits fours...), dont celui du décor, pendant un mois. « Ce fut une révélation, explique-t-il. C'est le côté artistique » qui l'a séduit : « à partir d'une boule de sucre, vous obtenez un personnage, une fleur... comme un souffleur de verre. Je suis toujours aussi émerveillé par ce côté créatif ».



Toujours avec le sourire !



Les confitures maison

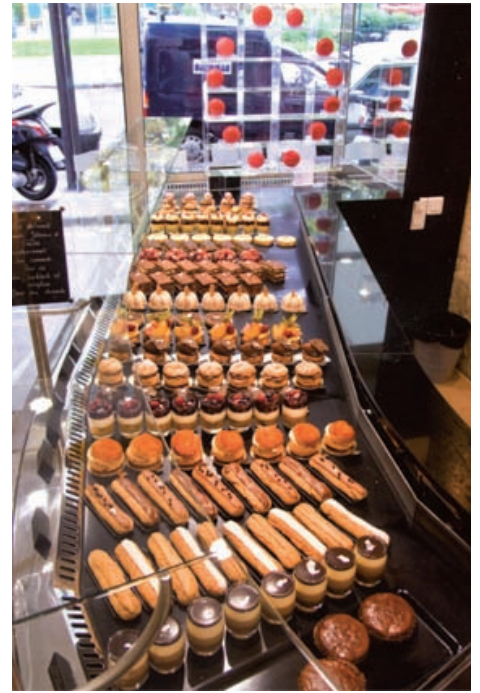
Se faire plaisir à soi pour faire plaisir aux autres

Carl Marletti intègre ensuite le Grand Hôtel Intercontinental (Café de la Paix), en tant que chef de partie, sous la direction de Christian Vautier. C'est lui, qui était responsable du poste entremets chez Potel & Chabot, qui lui a proposé cet emploi. « Le Grand Hôtel, je comptais y passer 3 ans, j'y suis resté 14 ans ! Je suis rapidement passé sous-chef puis chef. Je n'ai pas vu le temps passer. » Entre-temps, Carl Marletti commence à diversifier son activité : il se lance dans le consulting. Ce faisant, il donne libre cours à l'un de ses grands plaisirs : les voyages. « J'ai toujours aimé voyager découvrir d'autres produits, d'autres cultures... ». Il part d'abord à Toronto, au service de la chaîne Hot Breads pour laquelle il a dirigé la mise en place de pâtisseries françaises pour les fêtes de fin d'année. Il va ensuite au Japon, à Yokohama, pour une

opération de promotion du Café de la Paix, et à Kobe, pour donner des cours pendant un mois à l'école Cordon Bleu. Enfin, il se rend à Moscou, en tant que consultant de la chaîne Coffee Mania, pour mettre en place une nouvelle gamme et réorganiser le laboratoire. « J'espère retourner le plus vite possible au Japon. J'adore ce pays. Les gens sont très respectueux, respectueux de tout : les hommes, les produits, en permanence. Ils sont d'une gentillesse ! » De plus, grand amateur de poisson, Carl Marletti fut vivement intéressé par le travail des cuisiniers japonais sur ce produit, appréciant notamment « leurs gestes, très beaux, très élégants ».

Carl Marletti quitte le Grand Hôtel Intercontinental fin 2006. Il s'accorde une année sabbatique. A ce moment-là, « je voulais entrer dans un palace », mais sans guère de perspective. Un jour, il en discute avec une amie. Et là, « alors que j'avais toujours dit que je n'aurais jamais de boutique, elle me dit : « Pourquoi ne te mets-tu pas à ton compte ? » « J'y ai réfléchi pendant une nuit, et j'ai pris ma décision, fin février 2007 ». C'est grâce à un autre ami, Frédéric Lebourda, patron du Blé Sucré, dans le XI^e arrondissement, qu'il trouve son actuel emplacement. Carl Marletti a un coup de coeur immédiat pour le lieu et le quartier (en bas de la rue Mouffetard) : « la place, la fontaine, l'église, l'ambiance village... Je me suis dit : c'est bon, c'est ici ! ».

Depuis, ça marche du tonnerre. « En 15 jours, j'a vais déjà fidélisé une clientèle. Le bouche à oreille a fait merveille. Mon but c'est de me faire plaisir. Et à partir de là, les gens aussi ont du plaisir » Comme ce client — anecdote certes banale, mais révélatrice — qui, venu pour la première fois chez Carl Marletti, lui achète une tartelette au citron, sort du magasin et qui, ayant mangé sa tartelette, fait immédiatement



Palette de saveurs sucrées, signée Carl Marletti



Son complice... Jean-Michel Coppens

demi-tour pour s'en acheter une autre, tant il l'a aimée. Par rapport à son ancien emploi, Carl Marletti constate deux choses. D'abord, lui et son vendeur Jean-Michel Coppens (ancien directeur du Café de la Paix et « super pro de la vente », dit son patron), « nous venons de l'hôtellerie : nous sommes donc très réactifs. Les clients nous le disent : c'est différent ici des autres pâtisseries ; ils trouvent chez nous un meilleur accueil, davantage de disponibilité ». Ensuite, à son niveau, « ce qui change de l'hôtellerie, c'est la variété. Par exemple, j'emploie les parfums que je veux pour faire mes confitures d'essences de fleur — et ça part comme des petits pains ». L'avantage d'être son propre patron. Heureux tel qu'aujourd'hui, Carl Marletti n'en a pas moins des projets pour l'avenir. « Le but est de développer l'activité. J'aimerais ouvrir une enseigne au Japon. Il faut voir à long terme, mais d'abord consolider la base. »