

MADE IN FRANCE

L'ORFÈVRE PÂTISSIER



CARL MARLETTI EST L'UNE DES ÉTOILES MONTANTES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE. SON SAVOIR-FAIRE COMMENCE À ÊTRE MONDIALEMENT CONNU. UNE JUSTE RECONNAISSANCE POUR CET HOMME MODESTE ET EXIGEANT, QUI TIRE SON INSPIRATION DES GRANDS CLASSIQUES DU LUXE PARISIEN ET DE SES NOMBREUX VOYAGES.

L'étroite boutique de Carl Marletti, nichée au pied de la rue Mouffetard, ne paye pas de mine. Sa pâtisserie est pourtant en passe de devenir une institution dans l'un des quartiers les plus touristiques de Paris. La foule est au rendez-vous, comme en atteste la longue queue qui

s'étire souvent jusque sur le trottoir. Chaque semaine, il s'écoule entre 6 500 et 8 000 gâteaux ! Comment expliquer un tel succès ? Avant tout, grâce au formidable bouche-à-oreille dont il bénéficie. Cette réussite est avant tout celle d'une démarche atypique. Carl Marletti revisite à sa manière les grands classiques français de la



Un intérêt que le monde de la mode lui rend bien. À plusieurs occasions, de célèbres créatrices comme Agnès B et Chantal Thomas ont effectivement désigné un gâteau qu'il a par la suite réalisé avec sa recette.

UN PARCOURS FULGURANT

À 43 ans, cet enfant d'Evry, avec ses cheveux grisonnants et ses yeux vifs, semble stupéfait lorsqu'il évoque son parcours. Lorsqu'il sort de l'école hôtelière d'Étiolles, il est embauché chez Potel et Chabot, le célèbre traiteur. C'est là qu'il rencontre Bernard Erker, son père spirituel. « Les trois ans que j'ai passé dans cette entreprise m'ont vraiment permis de grandir. J'ai eu la chance d'y tourner sur l'ensemble des postes. Je suis parti car j'avais le sentiment d'avoir fait le tour de la question ». Contacté par le



chef pâtissier du Grand Hôtel Intercontinental, près de l'opéra Garnier, il devient chef de partie. Il tombe amoureux de ce monde si particulier qu'est celui de l'hôtellerie de luxe : « C'est un monde particulièrement agréable car il compile toutes les facettes de notre métier : la restauration, le sur-mesure, les activités de traiteur ». Il ne tarde pas à gravir les échelons. Nommé au poste de sous-chef, il n'a pourtant que 24 ans. En 1999, il succède à l'ancien chef et se retrouve aux commandes d'un « véritable paquebot. Je dirigeais une équipe de 25 personnes qui évoluaient dans un laboratoire de pâtisserie d'une surface de 140 m² ». La belle histoire prend fin en 2006 avec l'arrivée d'une nouvelle direction qui l'informe de sa volonté de réduire la masse salariale en sous-traitant une partie de la pâtisserie. « Je suis parti sans regret car je n'aime pas subir des situations que je n'ai pas choisies ».

UNE NOUVELLE AVENTURE

À 37 ans, le pâtissier s'interroge sur la suite à donner à sa carrière. Il est tenté de s'installer au Japon, « un pays qui me fascine ». C'est une amie qui parvient finalement à le convaincre d'ouvrir sa première enseigne « j'ai longuement hésité car j'avais en tête des clichés peu flatteurs du travail en boutique, le traditionnel schéma d'un artisan aux fourneaux et d'une vendeuse mal aimable avec les clients. Heureusement que j'ai changé d'avis ». Les banquiers sont difficiles à convaincre mais Carl Marletti sent qu'il tient la bonne idée : « j'ai longuement étudié le

pâtisserie. Il tire la quintessence de chaque ingrédient et y ajoute une touche personnelle, aussi bien dans l'assemblage que dans l'apparence : « Je suis issu d'une famille de pâtissiers. Mon grand père exerçait ce métier. L'un de mes cousins travaillait aussi chez Lenôte. De nombreux souvenirs de mon enfance sont associés à un gâteau. D'un point de vue gastronomique, une religieuse, un éclair ou un millefeuille sont des valeurs sûres. Ce qui m'intéresse, c'est de rendre ces gâteaux contemporains. Pour y parvenir, je pense qu'il faut limiter la dose de sucre et, surtout, faire en sorte que les saveurs soient particulièrement prononcées ».

DANS LA TRADITION FRANÇAISE DU LUXE

Pour Carl Marletti, il faut être délicat quand on pratique sa discipline : « il m'arrive souvent de comparer la pâtisserie à une femme. Le raffinement, la subtilité, la finesse ne sont pas superflus. La lingerie fine est une inspiration forte. Je suis, par exemple, un dingue de religieuses au chocolat. Je suis très attentif au galbe de celles que je fabrique » confie-t-il dans un éclat de rire. Le pâtissier n'hésite d'ailleurs pas à s'inscrire dans la grande tradition française du luxe : « lorsque j'ai créé ma boutique, j'ai beaucoup pensé à Chanel, une marque que j'adore. J'ai tenté de recréer, à mon échelle, une ambiance similaire. Quand vous franchissez la porte d'un magasin Chanel, vous pénétrez dans un univers où chaque détail est pensé, où rien n'est laissé au hasard ».

marché et je savais qu'il existait une place à prendre. Je tenais à ouvrir une bijouterie à gâteaux tout en restant accessible en terme de prix ». L'ouverture a lieu le 1er décembre 2007. Le succès est immédiat. Son ami Jean-Michel, l'ancien directeur du Café de la Paix, est de l'aventure. « Dans un commerce, le point noir, c'est la caisse. Jean-Michel est hyper professionnel. Je lui fais une confiance totale. C'est une raison de notre réussite actuelle ». Bien qu'il ait gagné le respect de Pierre Hermé ou d'Alain Ducasse, le pâtissier semble avoir du mal à réaliser que son nom ne dépareille pas avec le leur. Pour Jean-Michel, « Carl est un artiste. Il conserve une passion presque enfantine. C'est ce qui le rend à la fois généreux et exigeant ». Un artiste qui confie avoir « besoin de nouveaux challenges en permanence ». Il devrait prochainement ouvrir une nouvelle affaire, même si sa réflexion n'est pas encore aboutie : « Je bouillonne tellement que je vais rapidement me décider » confie-t-il. Avec gourmandise, évidemment. ■

