

# PATRICK AGNELLET

Du chocolat au bout des doigts

## PARLEZ-NOUS DE VOTRE ATTIRANCE POUR LA PÂTISSERIE ?

Depuis tout petit, je suis attiré par le sucré. Ma mère disait d'ailleurs que j'étais né pâtissier ! À la maison, il fallait que je mette la main à la pâte. Dès qu'il fallait casser des œufs, c'était pour moi. J'avais déjà un œil très attentif sur la beauté des choses et des produits : myrtilles, framboises, gâteaux... J'étais comme émerveillé ! Mes parents étaient agriculteurs et je ne baignais pas du tout dans cet univers, mais mon attirance pour la cuisine était une évidence, tout comme m'orienter vers cet univers. Je n'avais simplement pas encore conscience de ce qu'était ce (beau) métier à l'époque !

## VOUS SEMBLEZ AVOIR DES LIENS FORTS AVEC VOTRE FAMILLE ET VOS ORIGINES ?

La famille est très importante dans mon parcours, depuis toujours ! Nous avons mené une vie simple dans mon enfance, nous n'étions pas écrasés sous le confort mais nous étions heureux comme tout. Ma famille m'a transmis des valeurs essentielles et plus j'avance dans le temps, plus je réalise qu'elles ont été fondamentales dans mon parcours. La valeur du travail, du respect des personnes, de l'entraide... que j'ai développé dans mon enfance à la ferme, lors des corvées de tavaillon et les foins. Le monde de la montagne est fait d'entraide et d'échanges, ça rapproche les gens ! Ce sont autant de valeurs que je m'emploie à retrouver dans mon travail et avec mes collaborateurs.

## VOTRE FILS SUIT VOS TRACES, POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE LA TRANSMISSION PÈRE-FILS ?

Avec les années, j'ai pris goût à la transmission, notamment auprès de mon fils. Passionné depuis son jeune âge et très gourmand - c'est très important la gourmandise ! - il a fait son propre parcours dans le milieu. Il s'est créé ses propres convictions, sa propre personnalité et a d'ailleurs fait son apprentissage dans d'autres établissements. Il a quand même suivi le chemin des concours, comme son papa, et ça fonctionne plutôt bien puisqu'il a été qualifié aux olympiades des métiers qui l'ont mené à la finale mondiale.

Je pense qu'il a été inspiré par mon parcours mais qu'il a à cœur de développer sa propre personnalité et de montrer qu'il a des idées.

## POURQUOI AVEZ-VOUS FAIT LE CHOIX D'IMPLANTER VOS ÉTABLISSEMENTS DANS LA RÉGION ?

*Boutiques implantées à Annecy-le-vieux et La Clusaz.*

Quand on a respiré l'atmosphère, l'ambiance, la façon de vivre, les saisons, la culture des montagnes... il est impossible de partir de la région. Mon enfance est imprégnée par cet environnement. Cueillir les myrtilles ou les framboises avec ma maman, les pique-niques dans les bois, c'était un bonheur intense et des souvenirs marquants. Je suis fondamentalement amoureux de mon terroir et j'ai conscience de la chance de vivre sur un tel territoire. Rester ici était donc une évidence !

## VOTRE ENVIRONNEMENT INSPIRE-T-IL VOS CRÉATIONS ?

L'environnement d'Annecy et de La Clusaz inspire forcément mes créations, de près ou de loin. Dans mes créations, il y a souvent une histoire dans l'histoire, quelque chose qui me ramène à mes origines : mettre en valeur une montagne, un hommage à ma maman ou ma grand-mère par exemple. Quand je vais travailler sur une recette, je suis marqué par ce que j'ai connu avant, par des choses simples. Mais ma personnalité s'est aussi développée avec le temps, avec mes voyages, mes rencontres car je reste ouvert vers l'extérieur. J'ai quelquefois été surpris par des découvertes incroyables qui peuvent m'influencer aussi bien sur l'aspect artistique, gustatif ou culturel : le grand palais, l'Hôtel Dieu à Lyon mais aussi la puissance des mots. J'ai découvert un jour qu'à travers la poésie, des gens avaient aligné des mots simples et donné une force incroyable à ces mots. C'est également le cas de la musique, un alignement de notes qui s'accordent entre-elles. Il n'existe pas beaucoup de notes mais des assemblages infinis. Je retrouve des similitudes avec mes créations où j'assemble des ingrédients et des saveurs à l'infini !

JE SUIS  
FONDAMENTALEMENT  
AMoureux DE  
MON TERROIR

## QUE VOULEZ-VOUS TRANSMETTRE AUX PERSONNES QUI GOÛTENT VOS CRÉATIONS ?

Je recherche toujours à donner le maximum pour que les choses soient à mon goût, comme je les aime. Les fondamentaux de mon métier amènent à réaliser de belles et bonnes choses. Mais je confectionne avant tout mes créations pour les autres. Que les gens découvrent un nouveau produit me procure beaucoup de joie et de bonheur, surtout quand ils ont apprécié ! Quand on prépare pour les autres, l'envie de donner est encore plus forte. Le mieux est de laisser les gens être surpris et apprécier !

## PARLONS DE VOS CRÉATIONS !

### Création la plus emblématique L'alphabet de saveur.

Ce coffret de chocolat aux saveurs, aux goûts et textures variés rassemble 26 variétés de chocolat. J'aime beaucoup le retravailler, sur chaque élément, le redécouvrir. J'y mêle également la poésie. De Amour à Big Bang en passant par Zen, le choix du mot a à chaque fois un sens pour le chocolat.

### Création en lien avec La Clusaz La Tarte Louise.

C'est une création en hommage à ma maman. Cette création a un rapport avec les bois et les myrtilles car elle a toujours été à la cueillette. Vous y trouverez une pâte sablée, une compotée de myrtilles et un biscuit de noisettes.

### Création en lien avec un athlète Le Grospiron.

Le nom d'Egar Grospiron - champion olympique de ski de bosses en 1992 - m'a toujours intrigué depuis petit (rires). Faire un gâteau qui soit « Grospiron » était quelque chose qui m'amusait. Cette création retrace la personnalité d'Edgar et l'exprime dans les saveurs : souriant avec la banane, quelqu'un qui ne mâche pas ses mots avec l'acidité du citron vert et son côté jovial/convivial avec le caramel.

### Création en lien avec Annecy Les Reflets du Lac.

C'est un coffret de 9 variétés de chocolat qui retrace 9 anecdotes du lac d'Annecy à travers 9 recettes différentes.

Pâtissier-chocolatier local et reconnu à l'international, Patrick Agnellet a fait de son savoir-faire un art à part entière. Installé à La Clusaz, il a reçu de nombreuses distinctions et fait partie du cercle sélectif des Relais Desserts. Son alphabet de saveur (coffret de 26 chocolats originaux) ou sa collection Gourmand'art (tableaux totalement conçus en chocolat) sont le fruit de ses créations pleines d'originalité. Un savoir-faire reconnu puisqu'il a réalisé en 2017, avec son fils Louis, le gâteau d'anniversaire des 40 ans du Président de La République : « L'Elysée ».

