

Frederic Blondeel
TORRÉFACTEUR CHOCOLATIER

<http://www.dhnet.be/regions/bruxelles/gastronomie-les-secrets-du-meilleur-chocolatier-de-bruxelles-5bc74f01cd70e3d2f62fde7e>

Gastronomie : Les secrets du meilleur chocolatier de Bruxelles

Mathieu Ladeveze Publié le mercredi 17 octobre 2018 à 17h41 - Mis à jour le mercredi 17 octobre 2018 à 18h08

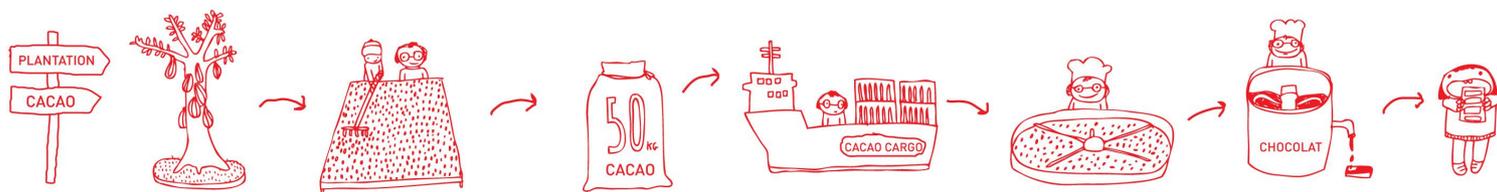


[Bruxelles](#)

Frédéric Blondeel a été désigné meilleur chocolatier de Bruxelles par le guide Gault&Millau la semaine passée.

Frédéric Blondeel est un chocolatier heureux. Semaine passée, il a été désigné meilleur chocolatier de Bruxelles par le guide Gault&Millau. Sur 144 chocolateries installées en territoire régional bruxellois, une septantaine a été sélectionnée par les experts du Gault&Millau. Et c'est le néo-Koekelbergeois qui a empoché la mise. "C'est une belle récompense. Durant des années, je pensais avoir des prix. Cette année je n'y pensais pas car nous avons déménagé notre atelier à Koekelberg et je sors premier", se réjouit-il. "Pour moi, c'est un peu un rayon de soleil en lien avec l'année assez difficile que nous venons de passer. C'est une récompense des efforts fournis. Cela va me donner plus de courage encore pour continuer. C'est aussi un beau message pour mes enfants car ce métier est très énergivore. C'est un peu comme si on me disait, comme ma maman me le disait quand j'étais jeune : "*Never give up !* Ne renonce jamais !" C'était sa devise."

Son secret ? "Je n'en ai pas sinon le travail avant tout", rétorque-t-il d'emblée. Trop modeste ? "Je reconnais également une très bonne connaissance de la matière première. Je sais à quoi elle sert. Je connais aussi très bien le café et les noisettes. Je sais où aller les chercher. Quand je vois du cacao, il suffit que je le touche, que je le sente pour connaître son parcours." Pour le reste, c'est douze heures de boulot par jour, six jours sur sept. Et cela fait vingt que c'est comme ça."



© D.R.

Respect. Mais le vrai secret de Frédéric Blondeel vient avant tout de son amour pour la cuisine, au sens large du terme. "Je suis né dans la cuisine. Et j'en suis un grand amateur. J'ai eu la chance d'avoir une maman qui cuisinait divinement. J'ai eu accès aux meilleurs mets, aux meilleurs vins. Le tout sans m'en rendre compte. Mais il est certain que cela a formé mon palais." Mais c'est peut-être de son grand-père torréfacteur qui lui a donné cette expertise. Frédéric Blondeel a démarré sa carrière comme cuisinier. Il a fait l'école hôtelière de Cocksyde puis, à 25 ans, il s'est lancé dans le chocolat. L'histoire familiale, donc. Mais aussi la passion. "Dans notre famille, le chocolat ne nous quitte jamais. On dort avec, on se lève avec. On part même en vacances avec car, lorsque je visite des plantations à l'autre bout du monde, j'embarque mes enfants. Nous sommes allés en Chine, au Japon, en Mongolie, au Costa Rica même en Italie pour les noisettes."

Outre ses trois enseignes - au Sablon, au Quai aux Briques et son atelier/magasin à Koekelberg, Frédéric Blondeel projette de se lancer dans le... salé ! "Je suis répertorié dans le Gault&Millau pour le sucré. Si un jour je peux être répertorié côté salé, j'en serais très heureux." Comment ? "J'ai tout ce qu'il faut. Le cacao, les amandes, le caramel, le chocolat, etc. Ces matières s'intègrent parfaitement à une cuisine salée. Certains restaurants utilisent déjà mon chocolat d'ailleurs. C'est le cas du Fox (***) à La Panne." Quelques exemples ? "Des maatjes aux fèves de cacao et noisettes juste torréfiées, une purée de pomme-de-terre et crevettes, beurre noisette accompagné d'un gruë de cacao, c'est phénoménal." On en salive déjà...