

# La note gourmande

## GASTRONOMIE

L'artisan chocolatier Pascal Moustirats participe aujourd'hui et demain aux Journées du chocolat

JULIE MARTINEZ  
j.martinez@sudouest.fr

Il a fait ses gammes chez Ladurée, auprès de Pierre Hermé ou Jacques Genin, mais c'est en bord de Nive que Pascal Moustirats a trouvé le bon tempo, il y a huit ans, en ouvrant sa chocolaterie-salon de thé. Dans sa boutique quai Galupérie, le Bayonnais de 39 ans décline ses chocolats sur un air de jazz, mariant ses deux passions. « J'adore le jazz. J'ai attrapé le virus à Paris. Ça donne une identité au lieu. Il y a ici autant d'amateurs de jazz que de chocolat », sourit l'artisan dont les ganaches portent des noms évocateurs : Ella, Nina, Ornette ou encore Yasmina.

Rien ne prédestinait Pascal Moustirats à la profession de chocolatier. Tout est parti d'une rencontre, alors qu'il était collégien à Saint-Bernard. « C'était un forum des métiers. Un chocolatier m'a proposé d'aller dans son atelier pour voir ce qu'il faisait. Ça a été le coup de foudre. Il n'y avait pas encore cet engouement autour du chocolat qu'on connaît aujourd'hui », raconte-t-il.

Après la classe de troisième, le Bayonnais part en apprentissage pour une formation de pâtissier, obligatoire à l'époque pour faire du chocolat. Par l'intermédiaire d'un ancien professeur, il entre en contact avec le chocolatier Robert Linxe, qui lui propose de le rejoindre à Paris. « J'avais 17 ans. Je suis entré comme apprenti à la Maison du chocolat. Je suis resté dix ans en tout à Paris, c'était une super expérience », poursuit-il.

### L'expérience parisienne

De la Maison du chocolat, Pascal Moustirats passe chez Ladurée et travaille aux côtés de Pierre Hermé. Puis, c'est la rencontre avec Jacques Genin avec qui il réalise chocolats et truffes pour les plus grandes tables de la capitale. « Quand on commence dans les bonnes maisons, on fait de belles



Pascal Moustirats est l'un des cinq chocolatiers de l'Académie du chocolat de Bayonne. PHOTO J. M.

rencontres », glisse-t-il. Mais l'envie « d'avoir sa propre boutique » et de se « gérer tout seul » l'emporte.

En 2004, le Bayonnais revient dans sa ville natale. Il reprend ses marques en travaillant chez Mauriac pendant deux ans et fait la rencontre de sa future épouse, Ana, native du Costa Rica. Après un séjour là-bas, leur implantation quai Galupérie se précise.

« Le local était à mon grand-père. Nous étions parmi les premiers à s'installer ici », détaille le chocolatier. Renouant ainsi avec la tradition bayonnaise et l'histoire du chocolat, qui était historiquement une boisson avant d'être un bonbon, Pascal Moustirats propose son propre breuvage cacaoaté : « J'utilise un chocolat noir 66 % issu d'un mélange de fèves d'Amérique latine, un lait des Aldudes et j'ajoute une pointe de chocolat

au lait pour donner de la rondeur. Ça plaît à tout le monde. »

### Deux récompenses

Ce qui séduit également les fins palais qui fréquentent sa boutique, ce sont ses différentes ganaches, tablettes, bouchées ou rochers. « Je suis un mec de terrain. J'aime être dans mon laboratoire pour fabriquer des bonbons. J'aime les pralinés, les infusions comme la cannelle ou la menthe », commente l'artisan. Son cacao, en provenance d'Amérique latine (le criollo) est ici décliné en chocolat noir à 70 % ou 66 % pour la couverture des ganaches. « Mais j'adore aussi un bon chocolat au lait, plaisant-t-il. Le tout est de travailler de bons produits. »

Cette philosophie, Pascal Moustirats la fera partager aujourd'hui et demain, en prenant part aux Journées du chocolat, dans les rues de Bayonne. « J'y ai participé quand j'étais apprenti en 1993. Vingt ans après, j'y prends part en tant que membre de l'Académie du chocolat », résume celui qui est devenu trésorier de l'institution. Une entrée sur

« la pointe des pieds », il y a cinq ans, à l'invitation de Serge Andrieu. « En tant que Bayonnais, des noms comme Daranatz ou Cazenave, ça me parle. Ils me rappellent les lieux où l'on achetait les moulages de Pâques quand j'étais enfant. C'est une petite fierté de faire partie des cinq chocolatiers de l'Académie. »

Pour autant, Pascal Moustirats cultive la discrétion avec son équipe réduite de cinq personnes dont son épouse. Il faut s'approcher du comptoir pour découvrir ses derniers trophées : l'Award 2015 du coup de cœur au Salon du chocolat de Paris et la Tablette d'or 2016 du club des croqueurs de chocolat. « C'est une petite récompense, glisse-t-il timidement. Je vois ça comme un encouragement, une reconnaissance de notre travail après huit ans. Ici, tout s'est fait par du bouche-à-oreille. »

Alors quand on parle projets avec Pascal Moustirats, il reste fidèle à sa partition : « Proposer des produits de qualité et sortir de temps en temps de nouveaux chocolats. À Bayonne, les gens veulent du classique. Les extravagances, laissons-les à Paris. »