



La réussite

Nicolas Royer, chocolatier de Fougères, a remporté trois distinctions majeures au Salon du chocolat de Paris.

4



Ville de Fougères

RÉCOMPENSES

Nicolas Royer, un chocolatier en or

Le chocolatier de la rue Nationale à Fougères a reçu trois distinctions lors du Salon du chocolat de Paris.

Et une, et deux, et trois distinctions ! Nicolas Royer et sa compagne Magali Renoux ont brillé au Salon du chocolat de Paris au cours duquel le Club des Croqueurs de Chocolat a récompensé les meilleurs chocolatiers de France et de l'étranger.

« L'une des meilleures adresses chocolatées en France ! »

Douze Awards ont été décernés porte de Versailles. Nicolas Royer a reçu le prix de la recherche. Le Club des Croqueurs de Chocolat, qui lui a attribué la Tablette d'or (135 chocolatiers sont distingués en trois catégories : Tablette or, argent ou Bronze) l'a également élevé au rang de Coup de cœur de l'année.

Le tout saupoudré d'un commentaire dithyrambique : « Indiscutablement l'une des meilleures adresses chocolatées en France ! Nicolas Royer maîtrise son art : la présentation est parfaite, soignée et élégante, les ganaches sont parfaitement réalisées, les



Nicolas Royer et sa compagne Magali Renoux. DR

ingrédients sont présents sans dénaturer le cacao qui revient toujours en fin de dégustation. Et quelle belle réussite au niveau des saveurs. »

L'artisan-commerçant fougérois apprécie, évidemment : « Ces récompenses viennent saluer notre travail et distinguer notre chocolaterie

comme l'une des meilleures de France. L'award de la recherche valorise l'identité de notre entreprise depuis sa création. »

Pour cette fin d'année, Nicolas Royer et Magali Renoux préparent un clin d'œil gourmand à l'histoire locale : « Nous allons sortir un nouveau produit

mettant en avant le granit. Véritable signature de notre territoire, le granit est omniprésent », explique le chocolatier dont le grand-père fut tailleur de pierre puis forgeron à la carrière de la Piochais à La Bazouge-du-Désert.



Fougères et son pays

Nicolas Royer, un fondu de chocolat primé

La chocolaterie tenue par Nicolas et Magali Royer a été distinguée par trois prix, vendredi, à l'occasion du Salon du chocolat de Paris. Une belle récompense pour un couple de passionnés.

En entrant dans cette petite boutique de la rue Nationale, une feuille qui trône au-dessus du comptoir attire le regard des clients de passage. Nicolas et Magali Royer viennent tout juste de la placarder. Il faut dire qu'ils ont fait un aller-retour express entre Fougères et Paris, vendredi, pour aller la récupérer. Il s'agit d'un Award du Club des croqueurs de chocolat.

Tous les ans, le Club des croqueurs de chocolat sort un livre qui recense les meilleurs chocolatiers de France, « c'est un peu notre guide Michelin à nous », sourit Nicolas Royer. À l'occasion du Salon du chocolat de Paris, ce club dévoile le palmarès de ses meilleures adresses. « Nous avons reçu un coup de téléphone, une semaine avant le salon, pour nous dire que nous avions été récompensés, raconte le chocolatier. Avoir cette reconnaissance, se retrouver aux côtés de grandes maisons du chocolat, c'est un privilège pour nous, petite chocolaterie fougéroise. »

« Se lancer des défis » sans arrêt

Et Nicolas Royer ne s'est pas contenté de ce prix. Il a raffiné également le « coup de cœur » et une « tablette d'or », deux belles distinctions. Mais en se penchant sur l'histoire de cette chocolaterie, cette pluie de récompenses n'a rien d'étonnant.

Natif de Fougères, Nicolas Royer commence son périple dans le monde culinaire avec un apprentissage dans une pâtisserie de la ville. Il vaudra ensuite en France et à l'étranger, avec un passage au Canada, avant de revenir poser ses valises en ville en 2016. C'est cette année qu'il ouvre avec sa femme la chocolaterie de la rue Nationale.

Depuis, le couple ne cesse de « se lancer des défis » créatifs. Coup de chance, « le chocolat est une matière qui se travaille au niveau des goûts, des saveurs, de la forme... On peut faire une multitude de choses avec », éclaire Nicolas Royer. Mais pas question de se lancer à



Nicolas et Magali Royer, dans leur boutique de la rue Nationale. (Photo: Ouest-France)

l'aveugle dans ces expérimentations. « On ne sort pas un produit pour sortir un produit, complète Magali Royer. Il y a à chaque fois une réflexion derrière, sur ce que l'on a envie de transmettre ; si c'est le patrimoine, pour Octobre rose... On n'est pas sans idées, le tout, c'est de trouver le temps de les réaliser. »

« Mettre en avant le patrimoine de Fougères »

Le patrimoine, c'est d'ailleurs un des points cardinaux du couple Royer. « C'est important pour nous de mettre en avant le patrimoine de Fougères », confirme Magali. Derrière elle, des créations en chocolat à l'image du théâtre et du château de la ville, un jeu de palet breton, un escarpin (c'est « Fougères et la chaussure, car une histoire qui dure », dit Nicolas Royer)...

Patrimoine toujours, mais culinaire cette fois : « Cette distinction met aussi en avant les producteurs avec lesquels on travaille, poursuit Magali

Royer. Sur les quatre chocolats que l'on a envoyés pour ce concours, le café est torréfié à Châteaugiron, le poivre vient de Cancal, la verveine vient d'une herboriste d'Ille-et-Vilaine... » Et la liste continue... « Quand les produits viennent de plus loin, le couple est tout aussi attentif à leur provenance. La choco-

laterie ne travaille qu'avec des matières premières issues du commerce équitable. D'une coopérative camerounaise, par exemple, où ce système permet une meilleure rémunération des employés, une vie sociale plus riche, la possibilité de scolariser les enfants... »

Jean VENTOUILLAC.



Le jeu de palet breton de Nicolas Royer. La planche en bois est faite avec du chocolat blanc. (Photo: Ouest-France)