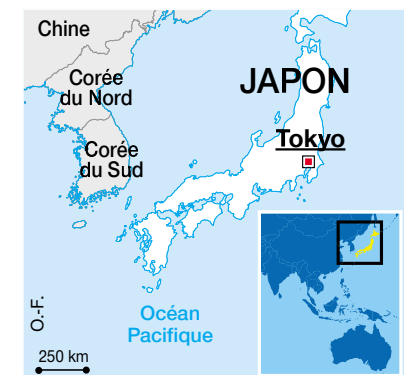


RENCONTRE

Après Paris, le pâtissier brestois conquiert Tokyo



Le pâtissier chocolatier brestois Arnaud Lahrer, surnommé « la star de Montmartre » à Paris où il possède trois enseignes, vient d'ouvrir une boutique à Tokyo, au Japon. Une véritable reconnaissance pour ce passionné, Meilleur ouvrier de France, qui confie être « parti de rien ».



Le pâtissier Arnaud Lahrer entouré de son équipe a ouvert samedi, sa première boutique à Tokyo, la troisième hors de France après Athènes et Dubaï.

Samedi matin, il fallait attendre une heure pour pouvoir entrer dans la pâtisserie d'Arnaud Lahrer qui accueillait ses premiers clients, dans le quartier résidentiel huppé de Hiroo, à Tokyo. « Des clients attendent depuis 8 h alors que nous n'ouvrons qu'à 10 h », s'enthousiasme Mika Hayashi, responsable commerciale de la boutique.

Les objets de leur désir : du Paris-Brest au matcha (une poudre de thé vert), des chocolats, des macarons, une tarte au citron élue la meilleure de Paris en 2017, des sablés bretons ou encore le kouign-amann façon Lahrer. On se pressait aussi pour goûter le « Toulouse-Lautrec », une spécialité au chocolat nommée en référence à l'artiste emblématique du quartier de Montmartre où Arnaud Lahrer a bâti sa réputation. La boutique moderne aux aspirations XIX^e siècle est une bijouterie où l'on dévore les gâteaux des yeux avant d'osé les goûter du bout des dents. De la haute couture gustative.

Un large sourire fend le visage d'Arnaud Lahrer. Il est aux anges. « Ouvrir à Tokyo, c'est une recon-

naissance du métier, juge le pâtissier chocolatier breton, qui a fait le déplacement avec son épouse Caroline. Tous les meilleurs viennent au Japon. L'archipel s'est imposé comme un haut lieu mondial de la gastronomie et de la pâtisserie, au même titre que Paris. »

La frénésie constatée à l'ouverture contraste avec la modestie du pâtissier âgé de 45 ans, aujourd'hui considéré comme l'un des plus talentueux de sa génération. L'annonce de son installation tokyoïte s'est faite à son image, discrète et efficace. Quelques informations distillées sur les réseaux sociaux, du bouche-à-oreille et une réputation qui précède le « Meilleur ouvrier de France » dans la catégorie pâtissier, habitué depuis dix ans du Salon du chocolat de Tokyo.

Son discours assuré laisse transparaître une exigence sans faille, un travail de forcené et une vie entière dédiée à la pâtisserie, ce rêve de gosse. « À 11 ans, je voulais faire ce métier », raconte-t-il. Une vocation qui n'était alors pas du goût de ses parents qui l'auraient mieux vu dans une banque. « Dans ma famille, per-

sonne n'est issu du domaine alimentaire. Tout petit, je faisais des gâteaux à la maison, tout le temps. J'adorais les saveurs, les odeurs. Je voulais tout comprendre. Je me demandais par exemple comment on faisait pour incorporer les raisins dans un pain aux raisins », confie-t-il, l'œil rieur.

« Je ne toucherai pas aux recettes »

À 15 ans, Arnaud Lahrer entre en apprentissage au CFA de Brest et à la pâtisserie Guillerme réputée dans le Finistère. « M. Guillerme était dur mais juste. Il m'a tout appris. Avec lui, j'ai compris qu'il fallait donner le temps au temps, ne pas brûler d'étapes. » Très jeune, c'est en véritable marathonien qu'il multiplie les récompenses dans les concours puis monte à Paris après son service militaire.

Pâtisserie Peltier, Dalloyau, Fauchon. Il se formera auprès des plus

grands dont Pierre Hermé qui le prend sous son aile. En 1997, alors âgé de 25 ans, il ouvre sa première boutique à Montmartre. Deux autres suivront rapidement, une dans le même quartier et une seconde à Saint-Germain-des-Prés. Après Athènes et Dubaï, c'est à Tokyo qu'il ouvre sa troisième pâtisserie hors de l'Hexagone. « J'ai pris mon temps pour celle-ci. Je voulais le lieu parfait, un bel endroit avec un laboratoire adjacent pour l'équipe. »

Arnaud Lahrer n'oubliera jamais sa première venue au Japon, c'était dans le cadre d'une démonstration pour la Confédération japonaise de la pâtisserie, il y a dix-sept ans. « Je me suis retrouvé sur une estrade devant 200 personnes qui me dévisageaient. Elles ne parlaient pas et prenaient des notes religieusement. À l'époque, j'étais si timide... L'interprète m'a dit : « Il faut parler M. Lahrer, vous devez expliquer aux gens ce que vous faites. » J'avais la pression. Au Japon, il n'y a pas de seconde chance lorsque l'on rate sa première démo... » Malgré son anxiété, Arnaud Lahrer fait mouche.

Ses déplacements dans l'archipel ont ensuite été l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs comme le yuzu, un agrume, dont il se dit « dingue » et qu'il marie au chocolat dans son « Macao » ou le matcha, cette poudre de thé vert qu'il utilise pour son Paris-Brest. Désormais installé, pas question pour Arnaud Lahrer d'adapter ses recettes au marché local : « Les Japonais viendront dans ma boutique pour voyager, pour être surpris. Je ne toucherai pas aux recettes, ils pourront goûter les mêmes gâteaux que ceux que l'on sert à Paris. Je veux qu'ils découvrent mon univers. »

Et une identité forgée par les embruns de sa Bretagne natale, où il retourne « deux à trois fois par an ». À son retour en France, en février, Arnaud Lahrer contactera le centre d'apprentissage de Brest. « Je voudrais faire une démonstration aux élèves. C'est un juste retour des choses. Réussir, c'est bien, mais il s'agit de ne pas oublier d'où l'on vient. »

Johann FLEURI.

TOUT PEUT ARRIVER

Laissez passer le crapaud À partir d'aujourd'hui et jusqu'au 15 mars, un arrêté municipal interdit aux automobilistes d'emprunter la rue des Petits-Ports à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine). Motif ? Sur cette période et pour rejoindre une mare voisine où ils se reproduisent, des crapauds et tritons palmés y passent par centaines. Figurant sur la liste rouge des espèces menacées, la Ville veut ainsi les aider à filer le parfait amour.

La tête près du bonnet

Sans doute portée par un amour immodéré pour la littérature, June Kenton, travaillant pour le fabricant de sous-vêtements de la Reine Elizabeth, a publié un livre. Le titre, plein d'une poésie toute britannique : *Tempête dans un bonnet D*. Dans l'ouvrage, la jeune femme raconte ses visites répétées à Buckingham sans pour autant livrer de détails impudiques. La sanction ne s'est pas fait attendre : le fournisseur officiel depuis 1960 vient de perdre son agrément royal. Une décision qui a provoqué la colère de l'auteur. Fâchée de porter le chapeau ?

Attention au krach

Pour fixer les tarifs de ses boissons, un bistrot parisien s'inspire de La Bourse, rapporte *Le Parisien*. Le bien nommé Wall Street Bar, situé dans le quartier de Pigalle, affiche derrière le comptoir un tableau de marché avec le cours du vin, de la vodka et autre bière... Un logiciel fait varier les prix de manière totalement aléatoire toutes les cent secondes. Une manière de recréer l'excitation d'une salle de marché entre amis, vantent les tenanciers. Pas sûr que Jérôme Kerviel y mette les pieds...

Le coup du lapin



Loïc Lebert (à gauche), le maire du Hézo dans le Morbihan, a un sens certain du spectacle et de la communication. Pour dénoncer, avec humour, le dénuement dont les petites communes seraient victimes de la part de l'agglomération de Vannes, il a, pour la présentation de ses vœux, revêtu un costume de lapin. Et d'expliquer : « Je ne suis ni un mouton ni un lapin de trois semaines. » La blague a-t-elle fait rire à Vannes ?

INSOLITE

Le mathématicien conçoit des bustes en écrous



Daniel Le Garrec, alias Dan Le Ga.

Après trente ans de recherche, obnubilé par « la symphonie des maths », Daniel Le Garrec, 58 ans, a fait une overdose de chiffres. Pour ne pas péter un boulon, le mathématicien a définitivement quitté Paris et les amphes de la Sorbonne pour Pontivy (Morbihan). « Je voulais décompresser en m'occupant des mains. C'est comme ça que j'ai commencé à fabriquer des bustes en écrous... Lorsqu'on soude à 1 335 degrés, on doit être complètement à ce qu'on fait. »

Sa marotte méditative est vite devenue une véritable passion. « J'ai transformé ma salle de bains en atelier, et investi dans un poste à souder à gaz inerte. » Totalement néophyte, Daniel a cent fois remis son ouvrage sur le métier. Jusqu'à maîtriser ce travail minutieux et à réussir un buste entier : œuvre d'art pesant six



Chaque buste pesant six kilos est composé de mille écrous soudés entre eux.

kilos, noire, dorée ou argentée selon la demande.

Mille écrous par buste

Après avoir donné une vingtaine d'exemplaires de ses étonnantes sculptures, Dan Le Ga, de son nom d'artiste, vient de créer son auto-entreprise. « Pas une seconde je n'imaginai les vendre, mais le bouche-à-oreille a si bien fonctionné que j'ai seize commandes en cours ! » Son prochain défi : une statue de 90 centimètres de haut, le visage et le tronc

d'une femme, « à la demande d'un chirurgien plasticien ».

De jour comme de nuit, quand l'inspiration le prend, le cinquagénaire pose et soude ses pièces, qu'il commande par 30 000, pour ne jamais être à court. « Quatre points de soudure par écrou, mille écrous par buste », précise malicieusement le matheux. Qui ne se lasse pas de l'odeur unique de son atelier improvisé... celle de la liberté retrouvée.

Julie SCHITTLY.

FIATPROFESSIONAL.FR

NOUVELLE GAMME FIAT PROFESSIONAL.

L'équipe Martenat Bretagne vous souhaite une année Fiat Professional

MARTENAT CHANTEPIE - 0299261420 / SAINT-MALO - 0299817928

Votre concessionnaire Fiat Pro en Ille-et-Vilaine M. Tollemer : 06 75 67 18 24 / M. Holveck : 06 33 23 51 33 / B. Dauce : 06 46 37 41 39