

## Chocolatiers et « toujours gourmands, comme des enfants »



Paulita et Olivier Breyne ont repris La Bonbonnière d'Aix il y a dix ans. Photo Le DL/J.M.

**Chaque dimanche, Le Dauphiné Libéré vous emmène à la rencontre de commerces aixois qui résistent au temps. Ce 23 avril, c'est au tour de La Bonbonnière, rue des Bains.**

Un énorme chat en chocolat attire l'œil dans la vitrine. C'est Berlioz, la star de la saison pascale, qui siège encore un peu alors que les lapins et œufs de Pâques ont laissé place aux roses des sables, pralinés, cakes aux fruits et autres intemporels de la boutique. À l'instar des fameux sablés d'Aix, dont l'odeur envivre les narines quand on pousse la porte ce matin-là, alors qu'une fournée sort tout juste du « laboratoire ».

C'est ainsi qu'Olivier Breyne nomme la cuisine où la magie opère au sous-sol. Il y passe ses journées à

confectionner les chocolats et petits fours secs vendus par son épouse Paulita au rez-de-chaussée.

**L'Égypte, le Japon, le Koweït, puis Aix**

Cela fait dix ans que le couple a repris cette chocolaterie authentique au 12, rue des Bains. « On cherchait une chocolaterie pure, avec un lieu de fabrication », raconte l'artisan, « et on est tombés amoureux de la boutique », ajoute son épouse. Parquet au sol, grandes armoires et comptoir central courbé en bois vernis faits sur mesure : La Bonbonnière d'Aix, créée en 1985, arbore toujours ce style d'époque qui correspondait à « l'imaginaire de ce qu'est une chocolaterie » pour le confiseur. « C'est chaleureux, c'est vraiment un laboratoi-

re où on fabrique et on vend, on va à l'essentiel de notre métier », résume celui qui cherchait à « retourner aux bases » après avoir travaillé dans de grands établissements.

Après son apprentissage en pâtisserie et chocolaterie à la Maison Lenôtre à Paris, Olivier Breyne a évolué dans divers restaurants et chocolateries de la capitale avant de partir travailler en Égypte, à l'âge de 30 ans. C'est là qu'il a rencontré Paulita. Originaire d'Inde, la vendeuse de passage au Caire s'y est finalement installée avec son chocolatier français. Un mariage, deux enfants, un déménagement au Japon, puis au Koweït plus tard, le couple débarque à Aix-les-Bains et réunit les savoir-faire de chacun pour faire tourner ce commerce artisanal, à deux.

**Des saveurs aux inspirations indiennes**

Quand elle s'affaire à gérer la communication et la vente des produits, il confectionne les chocolats qu'ils ont imaginés. Que l'idée vienne de l'un ou de l'autre, « quand il y a une nouveauté, on élabore toujours à deux », affirme celui qui a transmis sa passion du chocolat à sa partenaire. Cela donne lieu à des créations que « vous ne trouverez pas ailleurs », comme des chocolats mêlant datte et cardamome ou encore au thé chai karak, dont les épices achetées entières en Inde sont moulues juste avant la fabrication pour en conserver toutes les saveurs.

Si le pays d'origine de Paulita est source d'inspiration, le territoire aixois l'est aussi. Des chocolats plus

classiques à base de ganaches ou de praliné fait maison, nommés Tomme d'Aix, Mont Revard ou Cannelé des bains, ornent également les étagères de la boutique.

« C'est une matière qui est vraiment spéciale, les combinaisons sont infinies, de goûts, de textures... il y a plein de façons de s'exprimer », sourit le chocolatier, qui aime laisser libre cours à son imagination et réinventer sa gamme au gré des saisons.

C'est cette passion qui les porte au quotidien depuis maintenant dix ans.

Et ce n'est visiblement pas près de s'arrêter puisqu'à la veille de son soixantième anniversaire, Olivier Breyne ne se voit pas vieillir. « Avec ce métier, on reste toujours gourmands, comme des enfants ! »

Jeanne MERCIER