



# Le Doyen des chocolatiers

par France Massy

**PÂTISSIER-CONFISEUR DE FORMATION, FRANÇOIS DOYEN S'EST ÉGARÉ PENDANT PRÈS DE TRENTE ANS DANS LA CUISINE. UNE ENVIE DE DOUCEUR LE RAMÈNE À SES PREMIÈRES AMOURS.**

Le Haut-Plateau n'est pas inconnu à ce Lorrain, natif de Nancy. Jeune pâtissier, il était venu exercer ses talents au restaurant La Marquise à Crans. Chouchou de la célèbre chroniqueuse gastronomique suisse Catherine Michel, «l'artisan cuisinier» s'est ensuite tourné vers la cuisine à domicile. Pionnier de cette discipline, François Doyen n'a pas abandonné la «residence cooking» même s'il a renoué avec sa formation première: la confiserie. «Il y a trente ans, on ne travaillait pas le chocolat comme aujourd'hui. Les nouveaux mariages m'ont donné envie de m'y remettre.» Un stage chez Valrhona, un autre chez Pierre Hermé et voilà François Doyen enivré par les parfums, les arômes, les saveurs du chocolat. Il choisit Crans-Montana pour s'installer et ouvre boutique route de Crans, dans les locaux de l'ancienne pharmacie Bagnoud. Une première saison d'hiver va lui permettre de se faire connaître. «Les clients sont arrivés gentiment. Je voyais revenir ceux de Noël à Pâques, preuve que mes produits leur plaisaient. C'est à leur requête que j'ai mis sur pied des ateliers chocolat. A domicile ou ici, j'organise des cours de chocolat.» Si la mandarine Paterno a séduit cet hiver, la belle saison marque l'apogée des mariages chocolat-fruites rouges. On craque pour les assemblages framboise-poivron et chocolat noir, ou encore chocolat au lait et épine-vinette. «Je m'applique plus à marier des produits d'exception qu'à jouer les sculpteurs de chocolat». Témoin cette ganache unie à une réduction de Syrah du Valais, à tester sans attendre.

The Haut-Plateau is not unfamiliar to this native of Lorraine, from Nancy. As a young pastry cook, he came to the La Marquise restaurant to put his talents to good use. The blue-eyed boy, "the craftsman cook", of the well known Swiss gastronomy columnist Catherine Michel, then turned his skills towards residence cooking, a domain that François Doyen pioneered and which he has not abandoned, although he has returned to the profession in which he first trained: confectioner. "Thirty years ago, we didn't work with chocolate as we do today. The new combinations made me feel that I wanted to take it up again." A training course with Valrhona, and yet another with Pierre Hermé, left François Doyen intoxicated by the perfumes, the aromas, and the flavours of the chocolate. He chose to settle in Crans-Montana and opened a shop in the Route de Crans, where the Bagnoud chemist shop used to be. People got to know him during his first winter there. "The clients came gradually. I noticed that those who had come at Christmas came back at Easter, which showed me that they enjoyed my produce. It was at their request that I set up chocolate workshops. I organize chocolate courses either at home or here." It was the Paterno mandarin orange that was seductive this winter, but combinations of chocolate and soft red fruits will reach their peak in the summer season. People are succumbing to raspberry-sweet-pepper and dark chocolate, or milk chocolate and European barberry combinations. "I take pains to combine exceptional produce rather than playing at being a chocolate sculptor".