

entreprises

Léo Bardy revisite le chocolat de Pâques

Compagnon pâtissier chocolatier, Léo Bardy a créé sa société Macarel en hommage à ses grands-parents. Installé à La Membrolle-sur-Choisille, il lance sa collection de Pâques 2022.

Compagnon du Devoir et chocolatier... il n'en a pas fallu plus pour que l'on s'intéresse à Léo Bardy, artisan pâtissier chocolatier créateur de l'entreprise Macarel, à La Membrolle-sur-Choisille.

Toulousain d'origine, le jeune homme de 31 ans a été formé à bonnes écoles - École nationale supérieure de pâtisserie à Yssingeaux, Compagnons du Devoir - et a complété son cursus avec un tour de France et des passages chez les très grands : Christophe Morel au Canada, Harrods (trois ans) à Londres...

Après avoir pas mal bourolingué, il a décidé de poser ses valises en Touraine, où il a été formateur maître de stage pour des apprentis chez les Compagnons du Devoir pendant deux ans. Il est alors consultant en pâtisserie chocolaterie et développe de nouvelles gammes pour différentes enseignes.

« Il a fallu tout faire de A à Z »

En 2020 donc, il s'installe à La Membrolle-sur-Choisille, dans une maison en rénovation qui sera le berceau de sa famille.

« Depuis tout petit, je voulais avoir quelque chose à moi. Mais au fur et à mesure de mes rencontres, j'entendais les pâtissiers dire qu'ils n'avaient pas vu grandir leurs enfants, qu'ils avaient tout donné à leur métier. » Lui voit les choses différemment. Pour l'instant, il ne veut pas des contraintes d'une boutique physique. En outre, il



Léo Bardy a imaginé Huguette la chouette, Lili la licorne, Bernard le lama, Madeleine la baleine et Martin le lapin.

veut voir grandir sa fille, prendre du temps en famille, aller à la pêche.

Au lieu du studio prévu au sous-sol - et parce qu'il y a eu le Covid et qu'il a beaucoup réfléchi -, il décide d'y installer son laboratoire. Pour créer ses chocolats, ses pâtisseries, ses gâteaux... Plus seulement pour le secteur de l'événementiel mais désormais pour les restaurants, les épiceries fines, les particuliers.

« Il a fallu tout faire de A à Z. La partie production, ça ne me pose aucun problème, mais faire le site, s'occuper de la vente, du marketing, du packa-

ging... J'ai dû me débrouiller tout seul. » Et force est de constater qu'il s'en est très bien sorti.

Rendre ses créations accessibles à tous

Aujourd'hui, à la veille de Pâques, il est prêt à faire découvrir une gamme de créations originales, réalisées avec les meilleurs ingrédients : chocolat Weiss de Saint-Étienne (maison fondée en 1882), œufs en sucre de chez Pécou à Montauban (1880)... en attendant de pouvoir faire son chocolat lui-même à partir de fèves de cacao (comme Max Vauché en

Loir-et-Cher). Mais pour l'heure, les investissements ne sont tout simplement pas dans ses moyens.

Il se contente donc pour l'instant, en bon Compagnon du Devoir qui se respecte, de mettre sa technique et son expérience dans la recherche de l'équilibre des goûts pour réaliser des créations d'exception et originaux. À la place de la traditionnelle poule de Pâques, il propose Huguette la chouette, Lili la licorne, Bernard le lama, Madeleine la baleine ou encore, Martin le lapin. Avec Macarel - en hommage à ses grands-parents

qui usaient souvent de ce mot -, il ambitionne de rendre ses créations chocolatées accessibles à tous, créer des produits innovants et gourmands et, pourquoi pas, des gâteaux sur mesure.

À suivre dès le mois de juin avec le premier gâteau du mois.

Olivier Brosset

Macarel : 31, rue du Moulin-Milon, La Membrolle-sur-Choisille, tél. 07.81.54.69.79. Également sur Facebook (macarel) et sur Instagram (macarel37). Voir la vidéo sur lanr.fr