Dossier de presse

« Son regard pétillant et son talent fou vous rendront complètement… chocolat » !

Français et titulaire d'un CAP de pâtisserie, son parcours l'a transformé en Belge de cœur. En effet, il a poursuivi ses études à Bruxelles (EFP) et y a découvert un de nos trésors : le chocolat ! Ce fut un coup de foudre et personne ne le regrettera. Durant 13 ans, il travaille dans une prestigieuse maison, fournisseur de la Cour. Responsable de production, il parfait sa formation et découvre la complexité du travail de l'or noir.

Observateur consciencieux, il gère des équipes, et peaufine son sens aigu de la gestion d'une production. En 2012, il décroche le prestigieux titre de Meilleur Artisan de Belgique, équivalent du célèbre MOF (Meilleur Ouvrier de France). Il peut alors accrocher fièrement à son col nos couleurs nationales !

Plus qu'une récompense, c'est une adoption et il se sent dès lors (de son propre aveu) vraiment belge. Collectionnant Awards et autres récompenses, le nouveau MAB n'en tire aucun orgueil mais une saine fierté.

En 2020, il est élu Chocolatier de l'année pour Bruxelles par le célèbre guide du Gault et Millau.

Jérôme Grimonpon a pris son envol en 2013, ouvrant sa première boutique à Uccle et lançant sa propre gamme, plus par passion que par besoin de reconnaissance. Il veut partager sa passion et sa créativité, se lance aussi un défi : faire (re)découvrir la vraie saveur du chocolat sans apport additionnel de sucre, comme « dans le temps ».

L'artisan est très attaché à la qualité de son travail, mais pour lui tout part du produit. C'est un crédo, une ligne force, une obsession positive : il faut que le produit soit roi !

Vous retrouverez cette simplicité puissante dans ses tablettes. Leur design est moderne, épuré, géométrique… C'est un bonheur de voir sa malice quand il explique pourquoi les morceaux sont petits d'abord, pour devenir larges ensuite : « quand on casse une tablette de chocolat, on donne les premiers petits morceaux aux autres… puis au fur et à mesure, on devient gourmand et on garde les gros pour soi ».

Il s'en amuse et le pli malicieux qui marque ses yeux est une signature de la personnalité du créateur : très pro, passionné par son métier, entrepreneur et entreprenant, responsable et adulte, il a pourtant gardé très (mais vraiment très) précieusement son âme d'enfant.

Au fil du temps, la petite boutique devient exiguë et il faut s'agrandir. Mais on ne trouve pas le local parfait d'un claquement de doigt et en octobre 2018 Jérôme ouvre les portes de sa nouvelle boutique, avenue Coghen. La grande salle est lumineuse, vitrée, en angle… et il y a un superbe atelier, qui lui permet d'assumer son inventivité et son besoin d'hygiène parfaite.

Il n'aime pas trop le mot « laboratoire », souvent utilisé pour évoquer d'emblée une propreté impeccable et une « science » du travail. Il préfère « atelier », correspondant mieux à l'idée qu'il se fait de l'Artisan, proche du produit et de ses clients. Surtout, cela correspond mieux à son envie de créer un lieu convivial. Pour ce faire, la salle est garnie avec goût de quelques tables et fauteuils. On a envie de s'y installer et de déguster ! On vous y servira avec gentillesse quelques gourmandises, des pralines, un café ou un excellent chocolat chaud !

Le grand comptoir qui trône au milieu est le siège de toutes les tentations. Impossible, même pour les plus courageux abstinents, de ne pas commencer par dévorer des yeux les multiples pralines, plus jolies les unes que les autres, alignées comme à la troupe. Quand votre regard saura lesquelles l'auront particulièrement attiré, commencera un épique combat : résister, céder ? Lait, noir, ganache, aux fruits, carrée, ronde ? Il est difficile de faire un choix et c'est là que les tables prennent toute leur importance. Au lieu d'écouter les petites voix qui s'agitent dans votre tête, installez-vous, commandez un café ou autre chose… prenez le temps de goûter et de réfléchir.

Si Jérôme est là, il se fera un plaisir de vous guider dans vos choix, de vous expliquer ses créations, pour que vous puissiez sélectionner celles qui vous feront le plus plaisir. Finalement, que ce soit pour soi-même ou pour offrir… concevoir un ballotin ou garnir une superbe boîte de pralines est un vrai moment de bonheur.

Jérôme Grimonpon a conçu l'espace de sa boutique comme un lieu de vie convivial où on peut se poser et pourquoi pas, papoter avec d'autres amateurs de chocolats de qualité. L'endroit est accueillant et on ne s'y sent pas d'emblée dans un lieu de vente. Certes c'est un magasin et on sait pourquoi on y vient, mais il y a ici un « petit supplément d'âme ». La « cuisine » est ouverte. Nous parlons de l'atelier, où vous verrez travailler Jérôme et son équipe, ce qui donne à une clientèle de plus en plus habituée (ou est-ce accro ?), le sentiment de faire un peu partie de la maison. Vous apercevrez quelques machines qui tournent ou broient du chocolat, secouent les tablettes pour qu'elles soient parfaites. C'est passionnant !

La créativité de Jérôme Grimonpon a été primée plusieurs fois *et le jeune créateur collectionne les Awards et récompenses de prestige. Pas tant pour être reconnu que pour prouver que ses idées frappent des professionnels réputés. Quelques périodes permettent chaque année aux chocolatiers de laisser leur folie douce s'exprimer. Pour Jérôme, il y eut des troncs d'arbres d'Halloween, des outils pour la fête des pères, des pommes d'amour de Saint-Valentin, des sacs à main, des poissons et même des Manneken Pis noirs, jaunes et rouges. Les pralines elles, ne manqueront pas de faire danser vos papilles ! Il y en a tellement qu'il est difficile de les évoquer toutes. Plusieurs ont été primées dans de grands concours, comme Gold en 2012 (praliné avec morceaux de noisettes), Silver en 2015 (gelée de yuzu et ganache au thé Matcha), Belgian Bronze en 2016 (marmelade de figue et ganache au thym) ou encore Detox en 2017 (gelée de cassis et ganache au romarin). Chaque mois le chocolatier crée une sublime praline éphémère, selon son humeur ou les produits de saison. Elles sont vives et colorées, comme leurs saveurs.*

La gamme est très complète et colle à l'air du temps, suivant les demandes d'une clientèle en quête de classiques et de créations plus « osées » : caramels, ganaches, truffes, sans gluten, sans lactose, sans noix ou sésame (quand les chocolats en contiennent, c'est signalé) et même vegan.

Chacun trouvera son bonheur ! Parmi les stars de l'avenue Coghen on trouve aussi (au lait ou noir) des pralines au caramel à la fleur de sel, à la gelée de framboise, des pralinés aux amandes salées ou aux pétales de maïs… Les ganaches sont composées de chocolat venu du Congo, de Papouasie, de Tanzanie…
Il y a du thé vert, du jasmin, des fruits exotiques, du piment d'Espelette ou du spéculoos. Les truffes ne manquent pas de caractère : amandes grillées, mousse au chocolat, praliné au sésame… Et il y a bien sûr des orangettes, sans lesquelles Jérôme ne pourrait revendiquer sa nouvelle belgitude ! Il y ajouté les « citronettes » et l'Aphrodite au gingembre confit. Vous trouverez aussi des rochers croquants, des mendiants classiques ou plus inventifs et même des Melo Cakes remis au goût du jour !

ÉLU CHOCOLATIER DE L'ANNÉE 2020 PAR LE Gault&Millau

Jérôme Grimonpon
HAUTE GOURMANDISE

Avenue Coghen, 2
1180 Uccle
Belgium

TÉLÉPHONE +32(0)2.343.93.44
E-MAIL info@jeromegrimonpon.be
SITE WEB www.jeromegrimonpon.be