



## Les pignottes d'Andernos (33) ont la cote jusqu'en Chine



**Jean-Luc Lazaro séduit les gourmets avec ses fameuses huîtres en chocolat et rafraîchit les touristes avec ses esquimaux maison... Mais c'est par la "Pignotte" que le pâtissier s'est fait un nom.**

Avec des parents boulangers et trois frères, eux-mêmes les mains dans la farine, Jean-Luc Lazaro avoue, avec un petit sourire en coin, avoir « mal tourné ». Le patron de la Maison Richard a vite délaissé les petits pains pour les fonds de tartes, les biscuits et le chocolat. Installé dans la très passante avenue du Général de Gaulle à Andernos-les-Bains, à quelques pas de jetée, Jean-Luc Lazaro perpétue l'héritage de cette affaire, montée au début des années 80 par "Monsieur Richard".



Le professionnel reste fidèle à la qualité et au "fait maison" de l'enseigne reprise en 2004. Mais le pâtissier est un vrai passionné, un puriste du cacao qui confesse manger du chocolat chaque jour et passer ses vacances au milieu des cacaoyers de Madagascar, de Colombie et d'Equateur... C'est pour cela qu'il y a huit ans, il innove en créant une gourmandise où la fève est reine. Et sa "Pignotte" s'est rapidement fait un nom... Le Bassin d'Arcachon connaissait celle des ostréiculteurs – les piquets en bois délimitant les parcs – ou encore le pignon de pin, nom donné à la graine logée entre les écailles de la pomme. Mais depuis 2007, il faut aussi inscrire la douceur pâtissière andernosienne dans le bréviaire local.

**Le mariage avec l'amande n'est pas si évident, c'est un subtil équilibre à trouver...**

Un chocolat Valrhona à 70% de cacao, des pignons de pin, des amandes venues de Provence et un peu de riz soufflé... Voici la base de la Pignotte ». « Je fais d'abord torréfier les amandes dans un sirop peu sucré. Puis

www.sudouest-gourmand.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

je grille les pignons de pin », détaille Jean-Luc Lazaro. Le pâtissier mélange ensuite l'ensemble, et avec une méthode qu'il garde secrète, fait naître ces petits monticules qui ravissent les amateurs de café gourmand.



« Beaucoup les offrent en cadeaux. Ils aiment le croquant et le grillé de la Pignotte. J'ai fait beaucoup d'essais avant d'arriver au bon dosage, notamment sur le pourcentage de cacao. Car le mariage avec l'amande n'est pas si évident, c'est un subtil équilibre à trouver... » Dans les vitrines de la Maison Richard, la Pignotte se décline en plusieurs versions : noir, lait, blanc et dulcey, soit blanc caramélisé.

### Un peu comme le vin ces dernières années, les Chinois découvrent aussi le chocolat

A leurs côtés, derrière les vitrines, les huîtres en chocolat attendent sagement les clients dans leurs bourriches, tandis que les esquimaux ont définitivement quitté les lieux... « Ils seront là l'an prochain », annonce Jean-Luc Lazaro. « Dès qu'il fait beau, les gens en raffolent... » Mais à l'approche de Noël, la Maison Richard croie dur comme fer dans ses "Pignottes". A tel point que depuis un an, Jean-Luc Lazaro et son associée, Isabelle Vergès, ont lancé un site marchand, dédié à la douceur andernosienne. Leur objectif ? Dépasser le cercle des gourmets du Bassin et de Gironde.



« Nous avons déjà vendu un peu partout en France, en Belgique et démarrons une collaboration avec la Chine », explique Isabelle, la responsable du marketing et de la vente en ligne de La Pignotte. « Un peu comme le vin ces dernières années, les Chinois découvrent aussi le chocolat. C'est un marché très prometteur. » Enfin côté hexagonal, les créateurs veulent l'installer dans les salons de Noël, les épiceries fines et même sur les tables de mariage. « Les dragées, c'est has been », sourit Isabelle... Jusqu'au 27 décembre, la pignotte est d'ailleurs à découvrir au Marché de Noël de Bordeaux, allée de Tourny.

www.sudouest-gourmand.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

*Un article de Jean-Baptiste Lenne publié le samedi 19 décembre 2015 dans Sud Ouest Le Mag.*

**Maison Richard, 19 Avenue Général de Gaulle à Andernos-Les-Bains. Tél. 05 56 82 10 57.  
[www.lapignotte.com](http://www.lapignotte.com)**