



DÉCOUVERTE BON APPÉTIT



Jean-Luc Lazaro aime faire évoluer sa pâtisserie et se forme aux côtés de grands noms du métier, tels Emmanuel Ryon et Pierre Hermé

Les PIGNOTTES ont la cote

À **Andernos-les-Bains (33)**, 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

Textes et photos *Jean-Baptiste Lenne*

vec 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 tarte, les biscuits et le chocolat. Installé dans la très

passante avenue du Général-de-Gaulle à Andernos-les-Bains, à quelques pas de la jetée, Jean-Luc Lazaro perpétue l'héritage de cette affaire, montée au début des années 1980 par « monsieur Richard ». Le professionnel reste fidèle à la qualité et au « fait maison » de l'enseigne, qu'il a

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 de l'Équateur... C'est pour cela qu'il y a huit ans, il innove en créant une gour-



Un chocolat Valrhona 70 % de cacao, des pignons de pin, des amandes venues de Provence et un peu de riz soufflé... La base de la pignotte

mandise où la fève est reine. Et sa « Pignotte » s'est rapidement fait un nom...

« Amandes, pignons, cacao à 70 % »

Le bassin d'Arcachon connaissait celui des ostréiculteurs – les piquets en bois délimitant les parcs (pignot) – ou encore le pignon de pin, nom donné à la graine logée entre les écailles de la pomme (ou pigne). Mais depuis 2007, il faut aussi inscrire la douceur pâtissière andernosienne dans le bréviaire local.

« 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 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 cadeau. 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 dulcè, soit blanc caramélisé. À 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... »

Andernos, Belgique et Chine !

Mais à l'approche de Noël, la maison Richard croit dur comme fer dans ses Pignottes. À tel point que depuis un an, Jean-Luc Lazaro et son associée, Isabelle

Vergès, ont lancé un site marchand affecté à la douceur andernosienne. Leur objectif ? Dépasser le cercle des gourmets du Bassin et de Gironde. « Nous en 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, allées de Tourny.

Maison Richard, 19, avenue du Général-de-Gaulle à Andernos-les-Bains.
Tél. 05 56 82 10 57,
www.lapignotte.com