PATRICK AGNELLET

Artisan d'émotions®

DOSSIER DE PRESSE

Relais Desserts

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

> *« Parce qu'elle se partage, la pâtisserie est un chef d'oeuvre du coeur. »*
>
> *Patrick Agnellet*

Depuis 2004 et l'ouverture de sa première boutique à Annecy-Le-Vieux, le chocolatier pâtissier, Patrick Agnellet, met sa passion au service de la gourmandise et de l'élégance. Attaché à son territoire et à l'essentiel, ses créations font écho aux saveurs plaisir, celles qui déclenchent les émotions. Dans un souci d'esthétique permanent, c'est aux côtés de son fils Louis et d'une équipe totalement complice, qu'il réinvente chaque jour ses réalisations réconfortantes, de quoi en faire, toute une histoire...

Artisan singulier... Emotions plurielles !

"Ma mère dit que je suis né pâtissier !" Et visiblement elle ne s'est pas trompée. Déjà petit, depuis les alpages des Aravis où il a grandi, Patrick Agnellet a cette appétence toute particulière pour la cuisine, celle de sa mère et de sa grand-mère, qu'il regardait pâtisser sur la pointe des pieds. Tarte aux myrtilles locales ou œufs à la neige réconfort, s'il fallait casser des œufs il n'était jamais bien loin, toujours prêt à donner la main et concocter quelques douceurs, avec trois fois rien. Parce que de ses parents agriculteurs aux origines plutôt modestes, il apprend de bonne heure, que la simplicité est la clé du bonheur : *"On n'a jamais manqué de rien et quand je regarde en arrière, je me dis on peut être plus heureux, avec peu de choses."*

Et c'est dans cet état d'esprit qu'il s'évade sur des chemins gourmets, bien décidé à faire de la cuisine son métier. À 15 ans, Il suit son instinct et dépasse sa discrétion en demandant à deux camarades d'école, si leur père, Robert Bastard Rosset, Chef et propriétaire de l'Hôtel du Commerce à Thônes, accepterait de le prendre en apprentissage. Les dés sont jetés ! Il s'engouffre dans la Maison avec cet appétit d'apprendre, et découvre les premiers dessous d'un métier passion incroyable. Patrick a l'envie, la réserve aussi, toujours ce petit doute qui le ramène sur terre, cette sensibilité qui lui est propre, fissure dans laquelle se niche déjà son émotion créative.

"Tout était fait maison, avec rigueur et passion, j'ai appris beaucoup et j'ai surtout validé mon attirance pour le sucré et son esthétique."

Parce qu'en dehors de se former cuisinier à l'Hôtel du Commerce, il fait la connaissance de Christian Bochard, professeur du pâtisserie au CFA qui lui transmet le b-a-ba. Patrick s'émerveille et valide son choix, la vocation est là, belle, et bien là. Il se classe meilleur apprenti du département en cuisine, mais vous l'aurez compris, il veut pâtisser ! Alors il fonce et tape aux portes pour trouver un chef prêt à l'embaucher et le former en simultané. C'est Henri Marchand, pâtissier installé rue de la poste à Annecy, qui lui ouvre la sienne. *"J'y étais allé une première fois, il n'avait pas vraiment dit non, alors j'y suis retourné, proposant même de lui rembourser mon salaire."*

Et l'audace paye, ils s'entendent bien, ils partagent le même amour du terroir, ils parlent le patois, Henri aime transmettre, c'est une affaire qui roule ! Patrick s'enrichit, il apprend à aller au bout des choses, toujours, dans la rigueur et l'exigence. *"Henri était avant-gardiste, il m'a enseigné et fait comprendre énormément, c'est lui qui m'a orienté vers la chocolaterie. Vers Jean-Paul Pignol aussi."*

Alors à 18 ans, il part à Lyon. La maison Pignol, c'est une autre configuration. Un laboratoire plus grand, des rouages importants, une histoire familiale touchante et très inspirante. Le tout jeune pâtissier se nourrit de tout. De la maitrise professionnelle et humaine, de la richesse d'un savoir-faire éclectique et tellement pointu, il prend ses leçons à la louche et repart travailler à Annecy.
Il pâtisse bien sûr, mais aiguise technique et créativité : *"J'ai d'abord fait beaucoup de concours en sucre et en chocolat, absorbé par l'artistique."* Puis Patrick a une priorité, sa famille, sa femme Nathalie, ses enfants Louis et Lucie. En parallèle, il se lance dans la sculpture, le gout de l'esthétique le gagne et son travail plait, il pense même à raccrocher sa veste de pâtissier, quand une phrase de galeriste va le révéler : *"Dans ce métier, on entend beaucoup de compliments du public, mais la seule chose qui vaille, ce sont les gens qui passent à l'acte et achètent vos créations. Cela signifie que vous les touchez, et c'est la vraie raison d'exister dans l'art."* Au final la gourmandise l'emporte, il s'installe pour mettre toute sa créativité dans les desserts et le chocolat !

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

En 2003, il trouve son bonheur à Annecy-Le-Vieux, dans une ancienne boutique de fleuriste à quelques pas du lac, quartier d'Albigny. Avec Nathalie, c'est décidé, ils foncent. Elle quitte son travail, ils mettent toute leur vie dans leur projet, pari osé, mais la tête est bien rangée, ils seront chocolatiers et pâtissiers, plus sûr et moins risqué.

Ils construisent un laboratoire en éco matériaux dans un chalet famillial typique au pied de la montagne du Parmelan, ainsi ils peuvent continuer à s'occuper de leurs enfants, les travaux de la boutique démarrent, mais la pression est colossale, les investissements aussi. Déterminés à aller au bout, ils se portent l'un l'autre, épaulés par leurs amis du métier, qui leur donnent un sacré coup de main. À l'ouverture, Patrick craque devant l'ampleur de l'engagement, le doute, les sacrifices, mais la force est là, ensemble ils remontent et la détermination l'emporte, le 2 février 2004, la chocolaterie ouvre enfin.

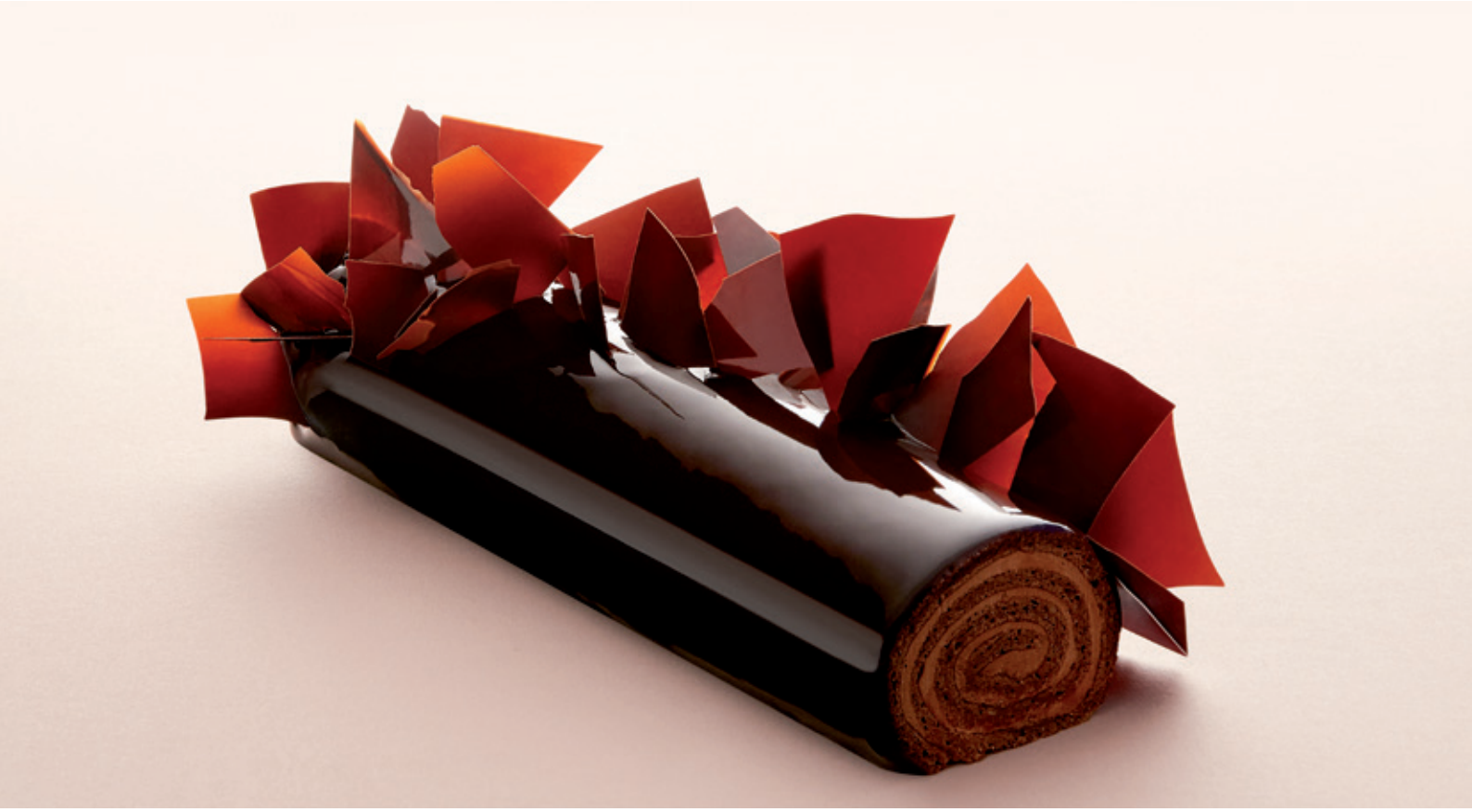
Nathalie se fait la main très vite, Patrick produit seul et commence par créer une gamme de chocolats, des petits fours et entremets plutôt très cacaotés. La gamme s'étoffe de jour en jour et raconte surtout bien des histoires, ils s'inscrivent très vite comme adresse incontournable des palais sucrés. Parce que Patrick n'oublie jamais d'où il vient, il développe sa culture de l'essentiel, ces choses simples qui rendent la vie belle, ses souvenirs qu'on retrouve dans une bouchée réconfort, quelques framboises, des noisettes ou de la menthe sauvage du potager familial.
Et puis il y a l'héritage, ce terroir fabuleux qu'il sublime dans des créations couleurs locales, ce clin d'œil permanent aux origines qui touchent forcément les gens du coin. Caviar d'Annecy, Reflet du lac ou Pierra-Menta, Savoy'âge, Grospiron ou bouquet final, l'esthétique au service de l'anecdote et de l'ultra gourmand, la fibre artistique toujours au cœur.

En 2016, il crée et dépose un brevet pour la réalisation de tableaux en chocolat : la collection Gourmand'Art® est née ! Elle sera présentée au salon du chocolat, un concept sculptural à croquer, aboutissement créatif d'artisan d'émotions®, à l'imagination débordante. Parce qu'il est insatiable et qu'il s'inspire de tout. D'un ressenti soudain à la courbe d'un feuillage, d'une odeur subtile à un sourire passant, dans l'instant qui emporte et bouscule les sentiments, tout est possible ! Une galette des rois, la grande roue de l'avent, un flipper, quelques fleurs et plus encore, entre ses mains, entremets et chocolats passent par tous leurs états.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Rejoint par son fils Louis en 2018, Patrick Agnellet anime alors 20 personnes dans son laboratoire de Dingy Saint-Clair et ses 2 boutiques d'Annecy et de la Clusaz. Membre relais desserts depuis 2011, il a gagné sa place parmi les plus grands et s'impose comme chocolatier pâtissier, gourmand d'histoire, porté par ses valeurs, ses convictions et son goût de la transmission, la volonté de mettre en ébullition les esprits de chaque membre de son équipe : *"J'ai toujours eu à cœur de révéler les talents et chacun doit pouvoir s'exprimer et s'émanciper, de l'apprenti au chef pâtissier. Tout le monde prend sa place et est invité à goûter et échanger sa créativité et ses émotions, c'est essentiel."*
Dans ce souci de bien-être et d'évolution constante, en septembre 2022, il chamboule tout et donne vie à une construction tournée vers le futur, la passation à son fils, aussi, de l'histoire, vers l'histoire.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

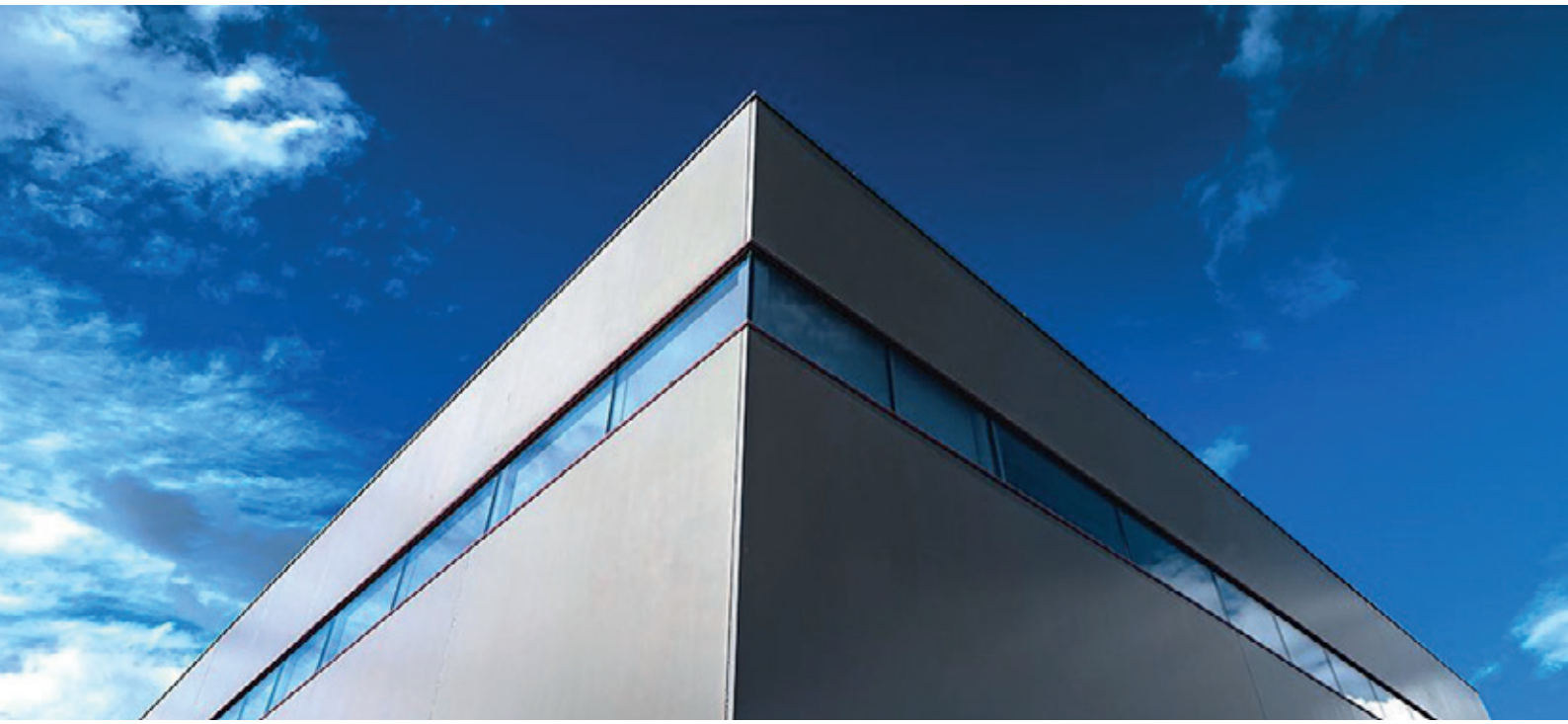


Argonay,
La nouvelle boutique atelier,
écho des origines

La tête dans les nuages, le 30 septembre 2022, sur la route de Chamonix à l'entrée d'Annecy, Patrick Agnellet ouvre une nouvelle adresse à Argonay et crée un bâtiment audacieux qu'il nomme "Entre-Mets & Montagnes", un lieu entièrement dédié aux créations gourmandes qui réunit entre autres, l'atelier école "Entre Nous", un tout nouveau laboratoire et bien des surprises. À 9h juste sonnées , jour d'anniversaire de Louis Agnellet pâtissier chocolatier comme son père, avenue Marcel Dassault les portes de bois se sont entrebâillées la vie prête à être de nouveau pâtisser.

Histoire, intense passion, bien-être et transmission, Patrick Agnellet a mûri encore et encore son sujet avant d'ouvrir ce nouveau chapitre face aux montagnes, un chapitre tourné vers l'avenir d'une famille et d'une équipe soudées. Nathalie son épouse toujours à ses côtés, Louis son fils aujourd'hui dans l'entreprise, l'histoire d'un terroir et d'un patrimoine local fort qu'il porte avec bonheur et plus encore : *"J'ai souhaité donner du sens et intellectualiser ce projet à partir d'un seul nom : l'écho des montagnes. À travers lui, j'ai voulu envoyer un message et en même temps, rendre hommage à ce qu'on m'avait donné depuis l'enfance."*

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®



Et c'est une construction d'envergure qui est sortie de terre, un bâtiment hommage à l'héritage reçu et à la transmission, où tout a été pensé, imaginé, trié sur le volet 1000 fois et plus encore. Parce que le chocolatier pâtissier n'a rien laissé au hasard. Il a changé ses plans, remis carte sur table, attendu que les idées s'alignent, que l'évidence sonne. Depuis les matériaux chaleureux et lumineux voulus au plus respectueux de l'environnement, aux anecdotes d'un piano central au cœur de l'atelier comme d'un foyer... de ses inspirations artistiques piochées partout, aux émotions vitales qui le font vibrer, créer, et pâtisser la gourmandise et la vie, sans satiété.

Aussi contemporain qu'intemporel, à l'équilibre juste, dans des tons calcaires purs et authentiques, sur la façade et en ses murs, la matière cuivre vient rappeler le fil conducteur de sa naissance à aujourd'hui, né sur les contours d'un chaudron où ses parents fabriquaient le reblochon jusqu'à maintenant, au poêlon du confiseur. Par ce lien, Patrick Agnellet imagine une boutique à l'élégance dont il a le secret, les matériaux sublimant ses créations de vie. Ainsi, en lévitation, un atelier de chocolaterie surplombe la boutique, permettant à toutes les équipes de s'épanouir dans un univers avec pour seul environnement, le ciel et les montagnes.

Depuis les balbutiements de l'idée il y a bien des années, à la première pierre posée pendant l'hiver 2021, c'est avec bonheur que l'ouverture a résonné. Et c'est un moment de partage et de générosité tant attendu que la Maison dévoile, en son for intérieur comme dans ses tablettes chocolatées, rochers, macarons, ou pralinés à croquer.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

La transmission

De ses origines vers l'avenir, Patrick Agnellet, riche d'expériences intenses et plurielles, fait aujourd'hui plus que jamais, de la transmission son credo. Dans la convivialité et le partage, il transmet à Louis, son fils et à toute son équipe, son savoir-faire, son esprit, un tour de main généreux destiné à révéler les talents qui l'entourent. Plus loin, il pousse les murs de la maison pour créer « Entre Nous », un atelier école destiné au public dispensant des cours tous les samedis matin. Moment sourire et bonne humeur, il prend des airs de retour aux sources où ensemble, et autour d'une table commune, pâtisser redevient un jeu d'enfant.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Le jardin

En avril 2023, quelques mois après l'ouverture de la boutique d' Argonay, c'est entouré des jardiniers Lionel Perron et de Sylvain Leroux que Patrick Agnellet a planté les premières graines de son jardin. Sarriette, tagète, serpolet, rhubarbe, lavande, agastache ou estragon, si Patrick, Louis et ses équipes sont habitués et adeptes de la cueillette en forêt ou dans leur propre verger, volonté est ici d'avoir de beaux produits « sous la main » et d'une fraicheur absolue, de gagner un temps certain, tout en préservant au mieux la nature sauvage. À quelques pas des herbes aromatiques et des fleurs comestibles, vous retrouverez des baies, des poivriers, des yuzus, des clémentines Satsuma et une ruche, tout un écosystème alliant l'utile à l'agréable, une nouvelle fois un engagement écologique et environnemental essentiel.

La collection aux herbes aromatiques

Retrouvez les herbes de notre jardin, sarriette, sauge ananas, serpolet, agastache, tagète agrumes et sauge cassis, dans ces chocolats fins et profondément aromatiques. Nos herbes fraichement cueillies sont immédiatement infusées dans nos ganaches, pour créer cette collection identitaire et unique.une nouvelle fois un engagement écologique et environnemental essentiel.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Face au lac

Et pour projeter et s'émerveiller jusqu'au bout, entrer dans la boutique de Patrick Agnellet à Annecy, c'est passer une forêt de cacaoyer et plonger dans une boite de chocolat Pandore, un univers construit autour de la nature et du lac, une architecture esthétique inscrite entre ondulation lacustre et bois flotté, un service au plateau parfaitement ajusté pour ses créations élégantes et gourmandes. Toujours au goût franc, au plus pur, de saison, Patrick Agnellet préfère ne pas faire que de créer à l'approximatif, toujours dans un respect profond des matières, des provenances et des origines. Il n'y a plus qu'à se laisser happer par l'émotion visuelle et succomber à l'appel des sens.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Les emblématiques...

L'Éternel

Éternelle complicité entre le chocolat et la vanille dans cet entremet fin et gracieux, où s'entremêlent mousse au chocolat grand cru du Mexique savoureuse et émulsion à la vanille de Madagascar, le tout sous un biscuit moelleux au chocolat et aux amandes, sans farine.

Savoy'âge

Créé pour le 150e anniversaire du rattachement de la Savoie à la France, le « Savoy'âge » est un gâteau de voyage tout chocolat aux textures croustillantes et moelleuses. Idéal pour le goûter !

Le Reflet Du Lac

Hommage au lac d'Annecy, ce dessert aux lignes épurées renferme un trésor d'équilibre et de gourmandise : mousse au chocolat noir, crémeux caramel, biscuit chocolat aux amandes.

Le Paradis Blanc

Pâtisserie célébrant le citron, qui conjugue l'onctuosité d'une mousseline et d'un crémeux citron, au craquant d'un croustillant aux noisettes du Piémont et pain de Gènes. Equilibre parfait entre douceur et acidulé, il est l'instant fraicheur vitamine de la journée, une escapade gourmande et fruitée au soleil.

Le Nuage

Tout en douceur et légèreté, la crème mousseline à la vanille bourbon valse avec les framboises, sur un biscuit très moelleux et sous un nuage de copeaux de chocolat blanc.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

L'Élysée

Entremets emblématique et surtout mythique de la maison Agnellet, confectionné pour le palais de l'Élysée le 21 décembre 2017, à l'occasion des 40 ans du président de la République Emmanuel Macron. Audacieuse alliance de saveurs, mêlant la fraicheur des framboises, à la douceur et au croquant de la noisette du Piémont sur un fin biscuit aux zestes de citron vert.

Le Grospiron

Un classique de la maison ! Créé en hommage au champion Olympique Edgar Grospiron ce dessert est ultra gourmand. Sur une base de crumble croustillant, une sphère aérienne en chocolat garnie d'un suprême au caramel, et d'un parfait aux parfums subtils de banane et de citron vert.

Le Bouquet Final

Un feu d'artifice glacé pour clôturer votre repas en fraîcheur devant la fête du lac ! Avec des pétales de sorbet aux agrumes savoureux, sur un parfait aux deux citrons et un biscuit Joconde aux amandes. Ce dessert acidulé et gourmand mettra vos papilles en fête.

Symphorines

En dehors d'être l'adresse de l'allée qui épouse la boutique d'Argonay, Symphorines est une petite fleur rosée. Au cœur de ses inspirations naissantes pleines de sens, dans un contre-pied élégant et subtil, comme le parfumeur joue des flacons pour trouver la senteur parfaite, Patrick Agnellet, crée le parfum Symphorines, une alliance d'agrumes et de fruits rouges aux notes légères de baies de Sichuan. Gourmand et rafraichissant, surprenant et exaltant, son parfum s'invite dans des macarons, un biscuit, une ganache ou un parfait glacé... virevoltant !

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Le chocolat au cœur des émotions

Aller au bout des choses, au plus près des origines, respecter les racines, les provenances et les goûts les plus purs. Patrick Agnellet en fait une force, une conviction, et met passion et perfectionnisme au service des matières premières, le cacao en tête.
Depuis plusieurs années, il réalise son chocolat dans l'atelier d'un collègue et propose sa propre gamme de grands crus, issus de terroirs d'exception répondant toujours aux mêmes valeurs : l'excellence, la simplicité, la volonté de mettre le produit en avant.
Sourcées dans des plantations sélectionnées avec soin, les fèves de cacao sont issues de petites exploitations qui préservent les origines et l'artisanat, des valeurs humaines et nobles, essentielles et entières. Aussi, Patrick Agnellet fait le choix d'un approvisionnement responsable : il achète son cacao peut être plus cher, mais il sait que cela profite directement aux producteurs. Ainsi, il participe à la valorisation et au maintien des petites exploitations de cacao traditionnelles, loin de la mono culture intensive et de l'uniformisation des goûts.

Parce qu'il aime les cacaos bruts, perceptibles à la dégustation, accrochés à un territoire. Fidèle à la saveur originelle, il les travaille juste avec un peu de sucre, sans exhausteur, lécithine, ni vanille, afin d'en garder l'identité la plus intacte, ingrédients souvent utilisés pour uniformiser les goûts et les textures (et plaire au plus grand nombre). Mais dénaturer et vulgariser la matière ne fait pas partie du programme et loin de là. Le But ? Révéler la typicité de chaque origine et faire découvrir aux amateurs, une large variété de saveurs et d'arômes, comme il le fait pour le reste. Pour cette gamme, le chocolatier propose plus d'une dizaine de grands crus d'exception. Chacun représentatif d'un terroir, du travail du producteur, d'une histoire.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Les incontournables...

L'alphabet des saveurs

Amour, Big Bang, Câlin, Décibel, Éden, Fugue, Graffity, Hespérides, Idole, Jouvence, King, Légende, Magic, Nuance, Odyssée, Pixel, Quatuor, Rencontre, Scoop, Tonique, Ultime, Virgules, Web, Xemple, Yes, Zen, comme un poème, Patrick Agnellet a créé un recueil de saveurs et nommé ses chocolats d'après les émotions qu'ils lui procurent. Cette création est une invitation à les découvrir, dans l'alphabet de son imaginaire

Les reflets du lac

Dans un magnifique écrin à l'image du lac d'Annecy, Patrick Agnellet vous invite à découvrir 9 chocolats et 9 recettes différentes qui retracent 9 anecdotes de ce lac à la beauté intemporelle.

GourmandArt

Créations sculpturales chocolatées, répondant à une émotion, ces tableaux sont l'expression d'un ressenti propre à sa créativité où l'esthétique est au service de la gourmandise.

Les grands crus

Grenade, Belize, Brésil, Colombie, Costa Rica, Equateur, Honduras, Madagascar, Pérou, Sao Tomé, Venezuela, Vietnam, Mexique, le chocolatier a sélectionné les fèves les plus rares, les plus pures, pour sortir cet Or noir. Caractère, personnalité, équilibre, sont les spécificités pour évoquer le goût de ces tablettes grands crus.

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Rêve Noisette®

Pâte à tartiner aux noisettes IGP du Piémont à la recette unique, crémeuse, onctueuse et intensément savoureuse. Impossible d'y résister !

Espérance III

Tablette à partager créée à l'occasion de la construction de la barque latine annécienne Espérance III, un praliné noisette du Piémont et son caramel coulant, enrobé de chocolat noir, un moment de convivialité généreuse, à croquer sur le pont ou à terre.

Au travers de sa sensibilité et de sa volonté de contribuer au patrimoine du lac d'Annecy, Patrick Agnellet nous entraine dans cette belle histoire, Espérance III. Relier le passer à l'avenir, sensibiliser au défi de l'eau pure d'Annecy, évoquer entre générations les techniques d'hier, mais aussi le vent et les énergies de demain...
Il y a tant à raconter !

PATRICK AGNELLET
Artisan d'émotions®

Les Pontons d'Annecy

Inspirés par la beauté nature et les doux clapotis du lac d'Annecy, Patrick Agnellet a imaginé « Les Pontons d'Annecy » De fins madriers de chocolat lait ou noir au coeur garni d'une émulsion aux noisettes IGP du Piémont et d'éclats de biscuits sablés et croustillants ! Dégustez et laissez vos papilles vous évader... vous marcherez sur l'eau.

PATRICK AGNELLET

Artisan d'émotions®

“Chaque jour la passion est au cœur de notre métier”

Patrick Agnellet

©Laurent Cousin

BOUTIQUE ANNECY
17 rue Centrale
74940 Annecy-le-Vieux
04 50 23 14 30

BOUTIQUE ARGONAY
228 allée des Symphorines
74370 Argonay
04 84 27 00 10

www.patrickagnellet.com

RELATIONS PRESSE ET RÉDACTION
Magali Buy
T. 06 81 87 94 32 - magalibuy@hotmail.fr

Crédits Photos : Le Studioz, C.Hudry, A. Gendron / Création graphique : sophiecaquineau.fr

PATRICK
AGNELLET
CHOCOLATIER