

FABRICE BAZZARA : CRAQUANT... ET CROQUANT

Des macarons de Boulay aux madeleines de Commercy, en passant par les bergamotes de Nancy ou le gris de Toul, la vitrine, des produits régionaux typiques, s'est étoffée d'une nouvelle spécialité particulièrement raffinée, en l'occurrence les « craquants de Delme ». Une confiserie raffinée en apparence, parfaitement équilibrée au goût et surtout croquante sous la dent. Confectionnée par un boulanger pâtissier du Saulnois, elle a conquis ses lettres de noblesse, en quelques mois, au point de s'inscrire définitivement dans le catalogue gustatif de Moselle Passion. Fabrice Bazzara peut être, fier de cette petite merveille qui n'en finit plus de ravir le palais d'une clientèle, rayonnant sur un secteur d'une soixantaine de kilomètres autour de son laboratoire.

Mais avant de devenir le maître pâtissier inventif qu'il est aujourd'hui, Fabrice Bazzara a du faire ses « classes », loin des aspirations premières d'un père boucher charcutier à Eulmont, près de Nancy. Pas question de succession pour le cadet de cette famille de trois enfants, car il se laisse, en fait, aspirer par les odeurs alléchantes de farine et de croustillants, échappées d'une boulangerie située à deux pas de l'échoppe paternelle.

Le petit mitron de Grasse

Déménageant dans le sud de la France, à Grasse, le petit mitron en puissance, n'hésite pas, le soir après les cours, à donner un coup de main à Un voisin boulanger, ami de ses parents. L'école vertueuse du terrain, qui le conduit à choisir, au sortir de la 3^{ème}, la voie de l'apprentissage. Dès lors, sa montée en puissance sera accompagnée par des artisans de haut niveau. En premier lieu Paul Lanterie, à Grasse, Meilleur Ouvrier de France, puis André Populin, à Magagnosc, ancien pâtissier du Negresco à Nice, qui vont lui apporter l'excellence de leur savoir-faire, renforçant, par la même, les convictions de cet élève apprenti assidu, issu du Centre de Formation de Carros le Neuf, où

il va brillamment décrocher son CAP. Une première étape parfaitement négociée, avant d'effectuer ses obligations militaires à Langres « comme maréchal des logis chef, je me retrouve promu responsable des cuisines. Une belle opportunité pour parfaire ma formation ». Libéré de l'Armée, il est accueilli par ses grands-parents à Laneuvelotte, en Meurthe-et-Moselle. Un papy fonctionnaire en Italie, une mamy couturière « des gens simples qui m'apportent beaucoup de sérénité et de rigueur ». Environnement idéal pour s'épanouir et franchir une nouvelle étape fructueuse, à Rosières-aux-Salines, comme chef pâtissier au « Delisdor ».

Du chocolat aux fleurs

Neuf années de plénitude au contact d'une clientèle fidèle et exigeante. La meilleure manière de transformer l'essai et de chercher à créer sa propre affaire. « c'est comme cela que j'atterris à Delme pour reprendre une boulangerie en perte de vitesse ». Un choix heureux, d'autant plus judicieux, que Fabrice Bazzara se laisse séduire, quelques années plus tard, par la charmante fleuriste de la commune, qui deviendra son épouse « le mariage de la faconde italienne et du soleil espagnol. C'est sur une piste de danse que nous nous sommes rencontrés. Depuis nous ne nous sommes plus jamais quittés au point de continuer à laisser libre cours à notre passion commune : la danse de salon ». Un entraînement tous les mardis, à Marly, et des moments de plaisir salvateurs sur les parquets des bals du samedi soir, malgré les horaires rigoureux, imposés par une activité professionnelle prenante « de 4 heures du matin au fournil en semaine à 12 heures.. Un déjeuner léger, une petite sieste réparatrice et retour au laboratoire, l'après-midi, pour assurer la production de chocolat, craquants et autres « tentations » (chocolats au lait caramélisés). Un rythme d'autant plus soutenu que son petit bijou delmois est

devenu en quelques années son véritable cheval de bataille « j'ai déposé la marque en 1999. Depuis, j'ai dû engager des travaux importants pour mener de front les produits de la boulangerie et ceux de la pâtisserie ». 80m² de cours intérieures transformés en laboratoire, pour implanter quatre chambres de fermentation ultra modernes et le rachat d'un pas de porte, 100 m plus loin « une ancienne boucherie... un signe du destin », pour développer la filière du chocolat « avantage majeur, scinder les deux espaces pour éviter les montées en chaleur préjudiciables au chocolat et la volatilité de la farine qui ne fait pas bon ménage avec les lapins de Pâques ou les bûches de Noël ».

Savoir-faire et savoir-vivre

Produisant plus de 40 kg de craquants par semaine, Fabrice Bazzara a endossé la veste étoilée d'ambassadeur de Moselle Passion « j'ai été bien soutenu par le Conseil départemental qui en fait m'a poussé à m'exposer un peu plus dans les salons et les foires ». Une promotion qui a porté ses fruits car, aujourd'hui, ses chocolats enrobés ont trouvé droit de cité dans toutes les grandes manifestations gastronomiques du Grand Est. Reconnaissance d'un talent à l'état pur et réalisation d'un rêve de gosse « sans cette ferveur du passionné que je suis, jamais, je n'aurais pu imaginer pareille destinée ». Un succès partagé avec Isabelle, son épouse, spécialiste des centres de table, mariant les fleurs et le chocolat, et les sept salariés de l'entreprise, tous mobilisés pour porter cette énergie créatrice au-delà des frontières du Saulnois. Belle aventure humaine qui mêle harmonieusement, l'imagination aux valeurs du travail, l'enthousiasme à la détermination des gens du terroir et finalement la probité au respect des règles élémentaires du savoir-vivre.



Monsieur et madame Bazzara le mariage du chocolat et des fleurs

LES DÉLICIES VERTUEUX DE LA « PETITE CHOCOLATERIE » DE DELME



Délicieux petit carré, enrobé de chocolat noir d'Equateur, renfermant subtilement une feuilletine biscuitée et un praliné équilibré amande-noisette, mélangés au chocolat blanc, monté délicatement en température à 60°, puis refroidi patiemment, durant une nuit entière, pour favoriser la parfaite cristallisation... et vous aurez sur votre table, comme par miracle, le « craquant de Delme ». Une recette protégée en 1994 par son créateur, Fabrice Bazzara, assorti d'un savoir-faire unique qui, aujourd'hui, a très largement dépassé les frontières du pays du Saulnois « nous vendons en effet sur toute la France » Mais pas question pour cet artisan chocolatier, attaché à la tradition, d'industrialiser sa production, même s'il a, depuis quelques années, aménagé un laboratoire dédié à la réalisation de ces succulentes pépites.

Ayant débuté son exploitation très modestement (de 5 à 6kg par mois) il dépasse désormais les 100kg sur la même période, mais avec toujours autant de finesse et de soucis permanent d'une perfection individualisée « pas question d'automatiser ou de standardiser ma production. Contrairement au grand fabricant, nous recherchons l'originalité du carré qui, une fois enrobé, restera typique par son aspect artisanal ». Le craquant est ainsi devenu le nouvel emblème gustatif de cette commune de 1 000 habitants, située à 20 minutes de Metz.

Originalité et authenticité

L'histoire de ce chocolat personnalisé est en fait liée aux recherches engagées avec passion par ce pâtissier hors norme et à la curiosité naturelle de Fabrice Bazzara. « Ayant repris une boulangerie pâtisserie en régression, il m'a fallu, pour remonter la pente, faire preuve d'originalité, voire d'imagination. » C'est ainsi qu'est né le craquant, après six mois de travail méticuleux et de mélanges subtiles, en utilisant que des matières nobles. Connaissant localement un succès grandissant, le chocolatier rapidement reconnu pour sa merveilleuse trouvaille, s'empresse de déposer la marque et travaille méthodiquement sur son packaging, de manière à donner une véritable identité à son savoureux produit. L'effet est immédiat. On se presse chaque fin de semaine chez Bazzara pour acquérir ces paquets magiques « mais finalement notre

notoriété a évolué grâce aux actions menées par le Conseil Départemental de la Moselle qui nous a positionnés sur des rendez-vous festifs et gastronomiques importants comme, par exemple, le Salon de l'Agriculture à Paris. » Cherchant à accompagner intelligemment cette véritable explosion commerciale Fabrice Bazzara s'aménage alors un espace dédié, afin d'installer sa petite enrobeuse manuelle « suivi d'une seconde, plus évoluée, en attendant la rentrée d'une nouvelle machine qui nous facilitera la tâche, sans pour autant dénaturer notre produit ». L'obsession de cet artisan relié viscéralement à ses racines et fier de ses origines modestes, qui l'on conduit à passer par l'apprentissage pour se faire une place au soleil « ce fut véritablement ma chance, car j'ai pu rencontrer des Meilleurs Ouvriers de France qui ont ainsi balisé mon parcours atypique. »

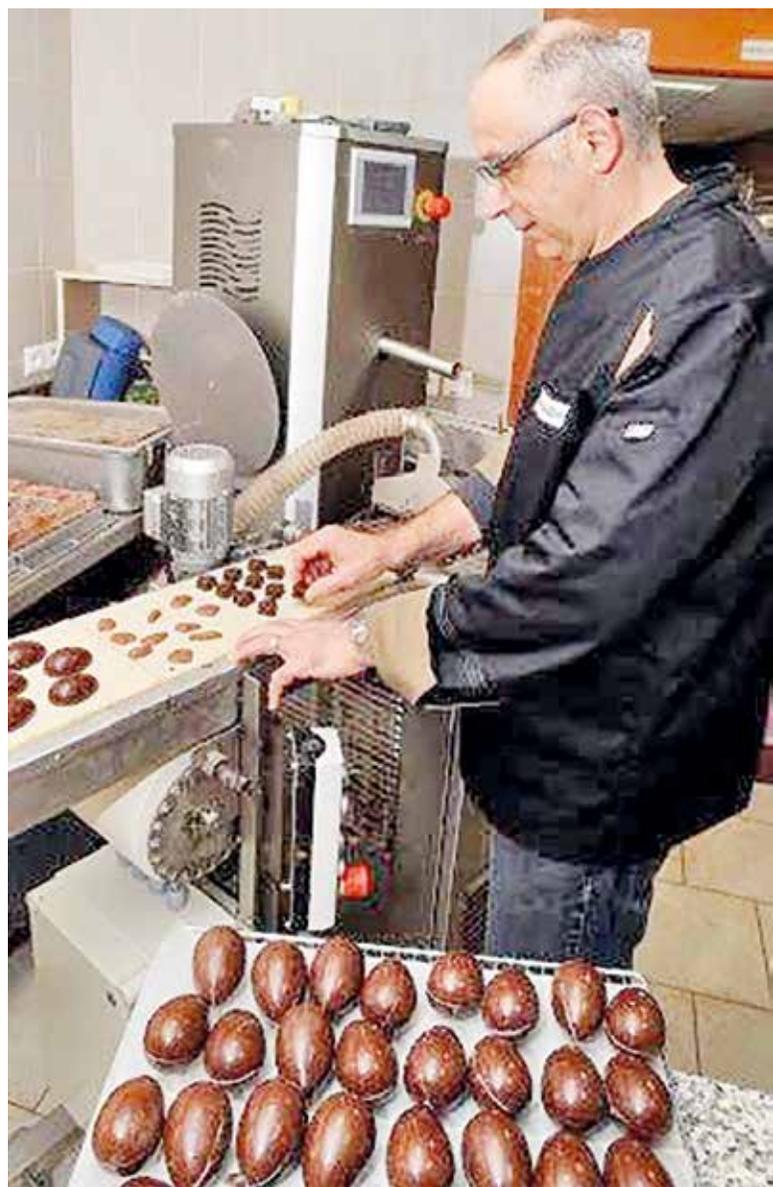
Assurer le lien social

Cette spécialité figulée et bien installée dans le cœur des Mosellans, Fabrice a progressivement redimensionné son activité. « en renforçant les tournées dans le Saulnois, de manière à rester au service des habitants. »

Chaque matin, Chantal et Louise arpentent les routes du secteur au volant de leur camionnette pour assurer deux vacations « couvrant chacune une dizaine de communes. Nous maintenons ainsi un lien social avec des populations éloignées ou des personnes âgées isolées, pour qui nous assurons, gratuitement, leur complément de commissions, en marge de nos propres propositions ».

Autre aménagement important les horaires d'ouverture de la boulangerie de 6h15 à 19h, sans interruption, du mardi au samedi, et jusqu'à 13h, le dimanche « une disposition que nous avons prise, en grande partie pour nous caler sur le rythme des postes des salariés de PSA qui, avant de rejoindre leurs ateliers ou au sortir de leur journée de travail, peuvent se ravitailler chez nous sans problème ».

Exemple éloquent d'adaptabilité du service client à la réalité économique et sociale d'une région, avec, cerise sur le gâteau, cette perpétuelle remise en question qui a conduit Fabrice Barazza à inventer son « craquant » ou à son épouse Isabelle de prolonger son expérience de fleuriste, dans la réalisation de bouquets mixtes chocolats et fleurs, tout en confectionnant chaque matin, à partir de 7h des sandwiches variés, pour satisfaire cette vaste clientèle. Exemple frappant d'une animation rurale ou péri-urbaine pérenne, façonnée, sur mesure, pour la plus grande communauté de communes (en surface territoriale et en nombre d'entités municipales) de France.



Chocolatier... une passion