

Les douceurs de *Lili*

OLIVIA GOUSSE, 40 ANS, FABRIQUE DES CAMELS AU CHOCOLAT TENDRES ET ONCTUEUX QUI FONDENT LENTEMENT DANS LA BOUCHE. INCURSION SENSUELLE DANS L'UNIVERS DE CETTE MARCHANDE DE BONHEUR.



Par **MYRIAM GAGNON** Photos: **CHRISTIAN LACROIX**





«Je n'ai qu'à respirer l'odeur du caramel qui mijote sur le feu pour revivre mon enfance.»



Parisienne d'origine et Québécoise d'adoption, Olivia Jouin est issue d'une famille bretonne de gastronomes. «Mon arrière-grand-père maternel était membre des grandes académies culinaires, comme la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Ma grand-mère était une épicurienne qui cuisinait comme un chef. Y compris les confiseries au caramel blanc.» Un jour de 1946, Mamita a l'idée d'ajouter du chocolat noir à sa recette. Les invités en redemandent. La nouvelle se répand: M^{me} Vauthier a inventé une friandise irrésistible. Une, deux, puis d'autres chocolateries de La Baule (en Bretagne) passent des commandes... C'est ainsi que naît la Caramelerie de Lili.

Quand Nathalie — dite Natou —, la fille de Mamita, quitte la Bretagne pour s'installer à Paris, elle emporte le secret de la fameuse recette dans ses bagages. Elle en fera son métier. Aujourd'hui encore, elle continue d'approvisionner en caramels les chocolateries-confiseries des quartiers chics.

«Je n'ai qu'à respirer l'odeur du caramel qui mijote sur le feu dans une marmite en cuivre pour avoir l'impression de revivre mon enfance», avoue Olivia, qui se replonge un moment dans ses souvenirs avant de poursuivre: «Chez ma grand-mère, il n'y avait pas de salle à manger. En famille ou avec les invités, les repas se prenaient dans la cuisine, une pièce immense, conviviale, chaleureuse, apaisante; le véritable cœur de la maison. Dans l'appartement de ma mère, c'était pareil.»

Ni Natou ni Mamita ne se doutent que leur fille et petite-fille reprendrait le flambeau. On les comprend. De 13 à 25 ans, Olivia a autre chose en tête que la confection des caramels, pour la raison très glamour qu'elle est mannequin. «Un chasseur de têtes m'avait remarquée dans la rue. Bien sûr, les défilés, les séances photo, les voyages, ça m'a plu, mais sans jamais me satisfaire totalement. J'avais besoin d'autre chose.»

À nous deux, Montréal!

La forme que prendra cette «autre chose» est triple: le mariage avec Jean-Philippe Gousse, son amour d'adolescence; la naissance d'Iлона puis de Viktor; et, en 2000, l'exil outre-Atlantique. «Jean-Philippe et moi avions envie de changer d'air. Le Québec s'est imposé comme une évidence. Je connaissais Montréal pour y être venue à plusieurs reprises visiter mon frère Frédéric [un caméraman qui a, entre autres, travaillé à l'émission *À la di Stasio*]. L'effervescence de la ville et le rythme de vie relax m'avaient conquise.»

Très vite, la nouvelle arrivante constate que les Québécois sont gourmands et curieux, qu'ils apprécient les bonnes choses et raffolent des sucreries. Une clientèle dont auraient rêvé Mamita et Natou, pense-t-elle. De là à décider de perpétuer au Québec la tradition familiale du caramel, il n'y a qu'un pas, que franchira Olivia en 2005, après avoir pesé le pour et le contre avec son chéri, sa maman, son frère et tonton Vauthier, chef à Paris.

«J'avais aussi compris qu'ici tout va plus vite qu'en France, le succès comme l'échec. Aucun droit à l'erreur, on ne te donne qu'une chance. Je devais frapper fort et réussir du premier coup.» Olivia n'est pas du genre à reculer devant un défi. Dynamique et volontaire, elle met tout en œuvre pour créer un caramel d'exception qui fera entrer les gourmets-gourmands «dans un univers de volupté».

Il lui faut d'abord adapter la recette de Mamita, «car en matière de gastronomie, les goûts évoluent». La tendance actuelle étant au chocolat noir un peu amer, Olivia — après moult dégustations — porte son choix sur un produit contenant 71 % de pâte de cacao, intense et aromatique, un «grand cru» provenant de plusieurs pays près de l'équateur.

Deux années de recherche en chimie moléculaire et d'expérimentation plus tard, Olivia la perfectionniste, la rigoureuse, la persévérante est enfin satisfaite. Outre le caramel au chocolat noir basique, elle élabore un mélange chocamandes et deux parfums, café et menthe. La voilà maintenant prête à s'attaquer à l'aspect marketing du métier. Mais avant, elle veut obtenir l'approbation de ses pairs. L'objectif? «Développer un réseau constitué de professionnels qui aiment le produit et voudront m'aider.» La devise? *Faire goûter pour convaincre.* ▷



Lili Caramel sur l'oreiller

Soumis au test de la dégustation, les maîtres chocolatiers Jean-Jacques Berjot et Christophe Morel ainsi que les frères Benjamin et Jonathan Garnier (fondateurs de La Guilde Culinaire), pour ne nommer que ceux-là, sont séduits tant par le caramel que par la personnalité attachante de l'artisane. Et si d'aventure une porte se ferme, Olivia n'en fait pas une maladie. «Au contraire, les refus me stimulent. Je me dis: "J'y arriverai, avec ou sans vous." Quand on a la passion, on finit par gagner à long terme, j'en suis persuadée.»

«Les refus me stimulent. Je me dis: "J'y arriverai, avec ou sans vous." Quand on a la passion, on finit par gagner à long terme, j'en suis persuadée.»

Deuxième étape: se lancer dans un porte-à-porte intensif auprès des épiceries fines. Pas facile de concurrencer des gourmandises réputées comme les caramels d'Isigny lorsqu'on sort de nulle part. Mais Olivia a des arguments de poids: un produit artisanal où tout est fait main, une tradition perpétuée de mère en fille depuis trois générations, les références de pros montréalais... Et par-dessus tout, ses choco-caramels parlent d'eux-mêmes. Les goûter, c'est les adopter. Parole de gourmande!

Infatigable, elle entreprend parallèlement la tournée des grands hôtels dans le but (avoué) de remplacer les chocolats habituellement déposés sur les oreillers par ses friandises. Afin d'allécher doublement l'éventuel client, Olivia, alias Lili Caramel, lui propose de développer une saveur exclusive à son établissement. Au final, cinq contrats signés

en bonne et due forme. L'un a opté pour un choco-caramel parfumé à l'érable; les autres ont préféré les douceurs aux bleuets, au basilic, au thé vert ou au poivre de Sichuan.

Elle est d'autant plus fière du résultat que, dans le réseau hôtelier, l'approbation est donnée par les chefs cuisiniers. «Un propriétaire de boutique spécialisée envisage les choses du point de vue de la revente, donc il se préoccupe davantage du prix. Avec le grand chef d'une cuisine, on ne parle jamais d'argent. Il juge le produit sur la qualité, point à la ligne. En ce sens, je trouve que sa caution est la plus valable des reconnaissances.»

Pendant deux ans, Olivia travaille 60 heures par semaine. Aujourd'hui, à 40 ans (à peine sonnés), elle récolte le fruit de ses efforts. En plus des hôtels, elle fournit une vingtaine de boutiques à Montréal, à Québec et en Montérégie. Sa petite entreprise roule à plein régime.

L'automne dernier, pour répondre aux commandes des Fêtes, elle a confectionné pas moins de 25 000 caramels! Tout ça toute seule, si on excepte l'aide de sa fille Ilona à l'emballage, dans la cuisine de sa maison d'Outremont. Un exploit délectable...

Une telle somme de travail! Je suis abasourdie. Olivia, d'où vous vient cette formidable énergie? «Du couple que je forme avec Jean-Philippe. Quinze ans de mariage, et nous vivons toujours une histoire d'amour fou. C'est vraiment là que je puise toute ma force et mon équilibre.»

Un silence, puis elle reprend: «J'espère qu'il en va de même pour lui...» Après un court moment de réflexion, elle ajoute, sereine: «Oui, sans doute.»

➔ **LILI CAMEL**
Pour de sucrées de bonnes infos: lilicaramel.com.



CARAMELS TENDRES DE LILI AU CHOCOLAT NOIR ET AUX AMANDES GRILLÉES (donne environ 60 caramels)

- 200 g de chocolat noir à 70 %
- 62 g d'amandes blanches hachées
- 170 g de sucre
- 170 g de miel
- 50 g de crème à 35 %
- 100 g de beurre doux

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Réserver.
2. Dans une poêle, faire rôtir les amandes à sec jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver.
3. Verser le sucre et le miel dans une casserole à fond épais. Faire cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.
4. Porter la crème à ébullition. L'ajouter avec le beurre au mélange de caramel en remuant sans cesse. Ajouter le chocolat fondu, puis laisser cuire jusqu'à ce que la préparation atteigne 117 °C.

5. Incorporer les amandes grillées. Tapisser le fond d'un plat rectangulaire de papier sulfurisé, puis y verser le caramel.
6. Laisser refroidir complètement à la température ambiante avant de couper en petits carrés à l'aide d'un couteau huilé.

CARAMELS AU BEURRE SALÉ ET AU CHOCOLAT SAINT-DOMINGUE (donne environ 60 caramels)

- 200 g de chocolat pur Origine Saint-Domingue à 70 %
- 160 g de sucre
- 160 g de miel
- 50 g de crème à 35 %
- 80 g de beurre salé

Procéder comme pour la recette précédente en omettant l'étape des amandes et en laissant cuire jusqu'à ce que la préparation atteigne 118 °C (plutôt que 117). ▼