

Après avoir été l'un des plus jeunes chefs étoilés de France en 2009, Benoît Lorlut se consacre à réinventer le caramel. Reportage à Vic-le-Comte dans le Puy-de-Dôme.

# Ca-Ra-Mel, la gamme gourmande d'un chef auvergnat

Qui n'en a pas fait l'expérience. Saliver devant un caramel, finir par le croquer par pure gourmandise, puis le regretter car au final le caramel a été plus fort que sa couronne ! Mais ça c'était avant. Avant que des artisans redonnent ses lettres de noblesse à cette douceur sucrée aux parfums d'enfance en assouplissant sa texture, en travaillant son goût, en osant les mélanges les plus subtils. Benoît Lorlut est de ceux-là. Quand certains accompagnent leur café d'un carré de chocolat ou d'une noisette torréfiée, lui propose un caramel délicat. Avec succès puisque les clients de son restaurant en redemandent. Cuisinier de métier mais pâtissier de cœur, Benoît Lorlut est un enfant du pays. Né en 1985 à Clermont-Ferrand, il fait ses premiers pas en boulangerie à 14 ans. Il s'engage alors en école hôtelière, puis en alternance pour suivre une formation de cuisinier. Son envie de bien faire et sa créativité seront décuplées par l'enthousiasme que lui transmet son maître d'apprentissage. Des établissements prestigieux lui ouvrent les portes. À 23 ans, il est propulsé à la tête de la brigade du Chalet Mounier, un quatre étoiles, situé aux Deux-Alpes, devenant ainsi l'un des plus jeunes chefs étoilés de France. Il y restera quatre ans. « En 2012, nous avons voulu monter une affaire avec ma femme, un restaurant, et c'est là que j'ai mis au point mon premier caramel », témoigne le jeune chef. L'envie de réorganiser sa vie, de s'extraire de la pression de la restauration, et d'axer son travail sur la production de A à Z feront le reste.

## Des ingrédients bons et locaux

Installé à Vic-le-Comte, Benoît Lorlut a démarré sa production de caramel et de pâte à tartiner en décembre 2019. Sa recette de base précieusement conservée contient une pointe de chocolat. Nous n'en saurons pas plus... Pour obtenir un produit parfait, il a développé un processus innovant où la crème est très présente « pour conserver le fondant du caramel dans la durée ». Les ingrédients sont tous sélectionnés rigoureusement et de préférence locaux. Ils travaillent ainsi avec le chocolatier Weiss de Saint-Etienne, la laiterie des Limousins Les Fayes, le café du torréfacteur « Café Chazal » de Clermont-Ferrand, la verveine est cueillie dans les Monts-du-Forez, le cassis bio est récolté par Happy Plantes, seul le yuzu (fruit dont la saveur oscille entre le citron et le pomélo) provient directement du Japon. Proposés sous forme cylindrique dans des écrans très soignés, les caramels de la maison Lorlut se déclinent en six parfums originaux (original, expresso, earl grey, verveine, feuille de cassis et yuzu) et en édition limitée. Une gamme de pâte à tartiner à base de caramel complète le tout autour d'une palette de trois saveurs : nature, vanille de Tahiti et éclats de cacahuètes. Si le réseau de distribution est en cours de constitution, l'artisan a décidé de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier, en proposant deux marques de produits : « Le Caramel Français » pour la grande distribution ; et « Lorlut Caramels » pour les chocolateries, les épicerie fines, les colis d'entreprises. « Nous



PHOTOS : SC

déclinons un produit de base sous différentes formes », explique Benoît Lorlut. Et le chef n'en a pas fini d'innover. Pour cet hiver, il vient de mettre en point un caramel au pain d'épices. Chaque saison devrait voir éclore une nouvelle collection. Ce n'est pas de la haute-couture mais presque...

SOPHIE CHATENET

CARAMEL

## Des merveilles en cuisine

La caramélisation est une technique consistant à oxyder les sucres contenus dans un aliment en les chauffant juste ce qu'il faut de sorte qu'il acquière une couleur brune et un goût de noix. C'est le processus par lequel on fabrique le caramel. Un caramel qui a durant cette dernière décennie retrouvé de l'intérêt en cuisine. On ne compte plus les recettes à base de caramel au beurre salé par exemple que nous vantent les magazines et autres émissions ou tutos culinaires. Sucré, salé... il est désormais de bon ton de caraméliser ses recettes, enfin pas trop quand même au risque de tomber dans le piège redoutable de la carbonisation !



## Aux sources du caramel

Personne ne peut vraiment s'accorder sur l'origine précise du caramel. Certains présentent le caramel comme originaire du portugais puis de l'espagnol avec le terme « caramelo ». D'autres sources défendent une origine arabe avec les termes « kora mochalla » ou « khurat al milh » (nom donné à ce liquide brun et gluant dérivé de la purification de la canne à sucre depuis le 7<sup>ème</sup> siècle), ou bien encore du bas latin « cannamela » signifiant « canne à sucre ». L'origine qui apparaît la plus crédible est certainement celle accordée aux Arabes qui auraient inventé le caramel aux environs de l'an 1000 en perfectionnant les procédés de décantation du sirop de canne à sucre. Pendant des siècles le sucre est resté une spécialité Arabe et il faudra attendre l'arrivée des croisés pendant les guerres du Moyen-Âge pour voir débarquer le sucre et ses secrets en Europe.

À cette époque, le caramel était par ailleurs vendu par les apothicaires et considéré comme une denrée rare et extrêmement chère. Depuis, la fabrication du caramel s'est considérablement développée et si le caramel est connu depuis très longtemps, sa transformation en bonbon est le fruit d'une idée révolutionnaire, celle d'ajouter du beurre (ou de la crème) au sucre.