

# PIERRE MARCOLINI, Chocolatier

*Interview réalisée en mars 2019*

## **Quel a été votre premier job rémunéré (hors job d'étudiant) ?**

C'était à la Brioche d'Or, une très belle pâtisserie du côté de la rue Vanderkindere. J'ai commencé assez jeune à travailler, je devais avoir 16-17 ans. J'étais jeune ouvrier pâtissier, je n'étais pas encore dans le monde du chocolat.

## **Le « defining moment » de votre vie professionnelle ?**

À 14 ans, quand je suis arrivé au Ceria d'Anderlecht. J'ai posé mes bagages et j'ai senti que j'étais au bon endroit. Sans m'en rendre compte, ça a été la décision la plus importante de ma vie. Le deuxième grand tournant, c'était la Coupe du monde de 1995 où j'ai été sacré champion du monde de pâtisserie et de chocolat. À partir de ce moment-là, les gens ont commencé à me connaître et le succès a été au rendez-vous.

## **Votre plus belle réussite professionnelle ?**

C'est incontestablement d'avoir formé une équipe et une marque internationale. Une de mes plus grandes fiertés, c'est d'avoir su créer un nom. Il y a un esprit de création dans l'équipe et un savoir-faire unique à partir de la fève de cacao. Si aujourd'hui c'est affaire de mode et de coup marketing, il y a 18 ans, c'était une question de vision.

**L'artisanat, c'est une question de mentalité : on doit avant tout savoir transmettre le savoir-faire et déléguer.**

## **Votre plus gros échec professionnel ?**

Le choix de l'engagement trop rapide dans certains projets. Il faut tellement d'énergie et de temps pour bâtir une marque. Alors, quand j'ai voulu en lancer une deuxième, « Les Tartes de Pierre », quelle mauvaise idée!

## **Votre super-pouvoir ?**

La générosité et l'empathie. J'ai commencé à travailler à 16 ans, j'ai quitté le foyer familial, ça m'a ouvert les yeux sur le monde.



### **Quel a été votre plus grand challenge?**

Le challenge de tout entrepreneur qui connaît le succès, c'est de grandir en restant soi-même. On est une équipe soudée et on reste des artisans. L'artisanat, c'est une question de mentalité : on doit avant tout savoir transmettre le savoir-faire et déléguer.

### **Si vous aviez dû choisir une autre voie, quel job auriez-vous souhaité exercer?**

J'aurais forcément travaillé dans le monde du food ou dans le monde du vin, surtout dans la partie aromatique, car c'est ce qui me donne le plus d'émotion. Le rapport à la production et à la matière première, c'est le plus important.

### **Votre livre préféré?**

Mon premier livre sur le chocolat, celui de M. Escriba, un très grand professionnel espagnol. Je suis un enfant de ce qu'on appelle « les recettes volées ». Quand le chef avait le dos tourné, on prenait le carnet de recettes et on les volait. Ensuite, on allait à la photocopieuse de la librairie du coin. Je me souviens que, lorsque j'arrivais dans une maison de pâtisserie, la première chose qu'on me demandait c'était les recettes que je possédais : on faisait du troc, il n'y avait pas vraiment de livres.

### **Votre film préféré?**

*Le Festin de Babette*, réalisé par Gabriel Axel. Pour moi, ça reste un film culte qui montre tout le plaisir que l'on peut mettre autour de la table. Une table qui réunit l'impossible : une Europe du Nord calviniste et une Europe du Sud, deux mondes totalement différents.

### **Quel conseil donneriez-vous à votre vous de début de carrière?**

« Courage, Pierre! »

### **Votre maxime, votre citation favorite?**

« L'art est beau quand la main et le cœur de l'homme travaillent ensemble » (John Ruskin).