

Chocolat Bataillon : un savoir-faire qui s'exporte dans l'Hexagone et au-delà

Saveur gourmande. La notoriété du chocolatier forézien ne cesse de croître et bien au-delà de notre région.

Outre, ses deux boutiques à Feurs, il a aussi participé à la création de la franchise « Délices & Macarons » dont la première boutique est présente à La Fouillouse. Mais il ne s'arrête pas là... Depuis trois semaines on peut trouver ses chocolats et ses macarons dans



■ Une palette de couleurs et de saveurs. Photo DR

une boutique de Poitiers « Canne à Sucre ». Patrick est né à Feurs, et c'est ici qu'il a fait son apprentissage, talent révélé très tôt, il finit demi-finaliste du championnat de France des apprentis en 1982 et commence sa carrière à Toulouse puis à St-Etienne au Nelson. Il ouvre sa première boutique à Feurs, en 1989.

Puis en 2009, un deuxième magasin voit le jour. Patrick décide d'y jouer la transparence avec un grand laboratoire, vitré où lorsque nous rentrons dans sa boutique nous pouvons le voir travailler. C'est d'ici qu'il imagine, conçoit et fabrique ses chocolats si originaux. Entouré d'une équipe formée et dynamique sur laquelle il peut compter pour l'accompagner dans sa formidable ascension. Grâce à l'ouverture de son site internet, il a franchi les frontières, de la France : Berlin, Milan, Marrakech

vont pouvoir découvrir le talent de notre chocolatier. Déjà dans le guide de Croqueurs de Chocolat, qui référence les 80 meilleurs chocolatiers de France, où il possède 3 carrés, pour la deuxième année consécutive. Il devrait l'an prochain figurer dans le prestigieux Gault & Millaut.

Passionné par son métier et business man aguerrit c'est amusé, presque surpris par sa propre réussite qu'il montre ses photos au bras de stars, fans de ses produits ou qu'il raconte qu'il a été sollicité pour organiser des buffets chocolats pour deux prestations parisiennes dans des enceintes sportives de renom, à la demande d'un organisme sportif européen très connu...

Mais il n'oublie pas les Foréziens pour autant, et pour les fêtes de Noël, une nouvelle création pourra se déguster autour du sapin, French Kiss, un chocolat en



■ Patrick Bataillon présente sa nouvelle création, French Kiss.

Photo Hélène Le Ray

forme de lèvres, qui renferme une délicieuse mousse parfumée au chocolat, amarena ou encore barbe à papa, une sublime boîte, accompagnée d'un rouge à lèvres chocolat blanc à la framboise. Sans oublier, ses ateliers, où chacun peut

venir apprendre à travailler le chocolat et peut être, espérer essayer de lui piquer un ou deux petits secrets (sur réservation, se renseigner en boutique). ■ Chocolatier Bataillon, 2 rue Camille-Paria, et 5 chemin Barre, à Feurs.