



## PORTRAIT



© Christian Lauté



# Karamel à la passion !

Il a tout pour devenir une des prochaines stars de la pâtisserie-confiserie. Il s'appelle Nicolas Haelewyn et il vient de créer une entreprise à découvrir sans modération : Karamel.

**A** PRES LES MACARONS DE PIERRE HERME, la religieuse au caramel beurre salé de Michalak ou encore l'éclair de Christophe Adam, on peut parier qu'il va bientôt y avoir les « Karamels » de Nicolas Haelewyn. Ce jeune pâtissier a tout d'un grand en devenant Le sucre et la pâtisserie, il est tombé dedans quand il était tout petit « J'avais 11 ans quand je suis tombé amoureux des gâteaux et du chocolat en allant voir mon oncle qui avait une boulangerie pâtisserie à Caen », raconte ce jeune Normand, avec son large sourire « J'y ai passé toutes mes vacances jusqu'à l'âge de 16 ans. J'ai tout de suite su que ce serait mon métier ! » Après ses études il devient apprenti, gagne un concours de sculpture en chocolat et rêve de partir à l'étranger. C'est là qu'il est recruté par Ladurée chez qui il gravit très vite les échelons pour devenir chef-adjoint de laboratoire et encadrer une soixantaine de personnes. Son rêve d'étranger il le vivra en 2011 avec Ladurée qui l'enverra ouvrir des laboratoires dans le monde entier (New York, Dubai, Tokyo) « J'adore la nouveauté, j'y suis allé à fond. C'est là que j'ai appris l'indispensable pour ma carrière, que j'ai rencontré ma future équipe et que j'ai constitué mes réseaux ».

## « JE VEUX SURPRENDRE »

« Mon rêve, c'était de créer des confiseries et des gâteaux. J'ai toujours voulu associer mon nom à un concept et je l'ai trouvé avec le caramel. J'ai donc créé « Karamel » en 2015 » Depuis, il a entièrement construit son labo professionnel dans les ateliers de Promopole à Guyancourt. C'est là qu'il confectionne ses futures créations plus divines les unes que les autres « Le caramel est un support extraordinaire pour créer. Je veux toujours surprendre. Je conçois des pâtes à tartiner au Karamel et aux fruits, des barres chocolatées, des

bonbons, des pâtisseries et j'ai plein d'autres idées. Le caramel est toujours présent sous une forme ou une autre » Et dans son laboratoire, aidé par deux collaborateurs, il teste, goûte et compose, comme un artiste « Nous revisitons les classiques, le fraisier, la tarte au citron ou le Saint-Honore avec toujours un clin d'œil pour le caramel. Et sachez-le, c'est original, c'est beau et c'est bon ! »

## UNE PREMIÈRE BOUTIQUE À PARIS

Le 15 novembre prochain, il ouvre sa première boutique Karamel, rue Saint-Dominique à Paris et tous les gourmands devraient vite repérer cette pépite « J'y recevrai comme chez moi. Il y aura la vitrine des produits, 20 places assises et un espace de préparation minute de gâteaux pour une fraîcheur maximale. Nous y confectionnerons tous les jours, de 17 h à 20 h, l'éclair au Karamel à déguster de suite » À bon entendeur. Pour tous ceux qui ne peuvent pas attendre, les produits Karamel, sont en vente sur la boutique en ligne, depuis le 15 septembre. **■ Catherine Cappelaere**

● [www.karamel.com](http://www.karamel.com)



© Christian Lauré

« Le caramel  
est un support  
extraordinaire  
pour créer.  
Je veux toujours  
surprendre. »