

Christophe Felder, alsacien, jeune prodige de la pâtisserie fine de l'Alsace au Crillon.....



Christophe Felder est fils de boulanger/pâtissier alsacien et il a toujours su, quand à 9 ou 10 ans il rôdait dans l'atelier de son père, qu'il voulait être chef pâtissier. Son père, croyant le dissuader de faire un métier aussi difficile, lui trouve un apprentissage chez Litzler-Vogel, une célèbre pâtisserie strasbourgeoise fondée en 1954 et restée familiale depuis.

C'est une excellente école pour Christophe, d'autant que la maison n'utilise aucun produit semi-fini pour ses pâtisseries mais uniquement des ingrédients de base travaillés sur place. Plus motivé que jamais, en 1987, Christophe rejoint la pâtisserie « Bourguignon » à Metz. Mais il comprend qu'il doit travailler à Paris, avec les plus grands noms afin de parfaire ses connaissances. Il rentre alors en stage chez Lenôtre, Fauchon puis Guy Savoy en tant que Chef Pâtissier à seulement 22 ans. Guy Savoy lui dira : « dans la vie, faites toujours ce que vous avez envie de faire » et c'est exactement ce que Christophe fera.

En 1989, après avoir gagné le prestigieux concours de pâtisserie lors du Sirha avec ses créations, le célèbre palace parisien, le Crillon, lui fait alors une proposition pour être son Chef Pâtissier. Il y restera jusqu'en 2004. Il intègre une équipe en pleine mutation avec de nombreux problèmes internes qui l'empêchent de travailler sereinement. Christophe persévère et mettra trois ans pour réussir à trouver ses marques et à fédérer son équipe.

L'ambiance de travail est à présent sereine grâce en grande partie aux méthodes de management de Christophe et à sa persévérance. C'est un manager ouvert et à l'écoute de ses troupes, qui travaille sereinement avec sa hiérarchie à restaurer un esprit d'équipe indispensable au bon fonctionnement de son service.

Le restaurant du Crillon obtient une deuxième étoile et Christophe forme entre autres Gilles Marchall, aujourd'hui Directeur de la Création à la Maison du Chocolat, Laurent Jeannin, chef pâtissier au Bristol ou encore Christophe Adam, chef exécutif chez Fauchon, ou Camille Leseq, Chef pâtissier de l'hôtel Meurice.

La formation et le partage des connaissances font partie des valeurs essentielles de Christophe qui donnent des cours aux professionnels à l'école Lenôtre, à l'École Nationale de la Pâtisserie en Haute Loire et à « à la carte formation ». Voulant partager sa passion pour la pâtisserie au plus grand nombre, il donne également des cours aux particuliers qui connaissent un vif succès, au Jardin d'Acclimatation et depuis peu à Strasbourg au sein de l'Hôtel Suisse.

Il a sorti également une quinzaine de livres de pâtisserie depuis 15 ans dont certains s'écoulent à 200,000 exemplaires.

En 2004, toujours Chef Pâtissier au Crillon, il est approché par un des clients japonais du palace pour s'occuper de la création pour son entreprise de pâtisserie au Japon « Henri Charpentier », du nom du

chef de John D. Rockefeller qui a popularisé la « crêpe Suzette » aux Etats-Unis. Quand Christophe se rend au Japon quatre mois plus tard, il découvre que c'est une entreprise énorme, desservant 80 boutiques au Japon de ces deux sites de production ultra sophistiqués. L'entreprise lui demande de venir au Japon tous les trois mois afin d'y développer des créations et former ses chefs pâtissiers. Christophe, qui n'aime pas les déplacements aussi lointains, rechigne et, à sa grande surprise, l'entreprise propose de lui financer un atelier de création à Paris afin de lui éviter les déplacements. Les chefs japonais viendront sur place et tout le monde y trouve son compte !

Pendant plusieurs années, Christophe jongle entre ses activités au Crillon et son activité à l'atelier. Le rythme est effréné. En 2004, le contexte de vente annoncée du palace et son envie de faire autre chose le poussent à donner sa démission du Crillon.

En parallèle de « Henri Charpentier », de ses cours et de ses livres, Christophe se lance dans l'aventure hôtelière avec ses deux amis d'enfance, en rachetant et rénovant sur le thème de la pâtisserie un hôtel à Strasbourg, le Kléber Hôtel. Le succès est immédiat. Il en ouvrira deux autres en l'espace de quelques années, toujours en Alsace, l'ETC Hôtel et l'Hôtel du Gouverneur à Obernai, avec des thèmes différents.

Egalement, Christophe collabore avec des marques sur plusieurs projets : L'Oréal, Dim (et son livre sur les sous vêtements gourmands), Canderel, Chanel... « J'adore partager ma passion d'où mon partenariat avec des marques. J'ai la chance de pouvoir choisir avec qui je veux travailler et si je n'aime pas une marque ou si je ne ressens pas de plaisir à travailler avec eux, je préfère décliner ou me retirer ».

Christophe a une phrase pour résumer son parcours : « je n'ai jamais eu l'impression de travailler dans ma vie car j'ai toujours fait ce qui me plaisait ».

En résumé, l'expérience de Christophe est faite de réseau (son père, ses amis d'enfance, les grands noms de la pâtisserie qui se connaissent tous, les clients du Crillon..) mais aussi de passion (pour son métier, la transmission de son savoir, le contact avec les gens, les rapports humains) et surtout de plaisir !

Christophe Felder est un homme délicieux, authentique, simple et toujours souriant. Sans connaître le Réseau Oudinot et par amitié pour une connaissance commune, il est venu à l'entretien avec une bouteille de Ruinard et un superbe bouquet de roses blanches! Un vrai Chef, je vous dis!



Propos recueillis par Sonia Muzzatti Membre du Réseau Oudinot