

MARSEILLE

Lucas
Segond

Découvrez
ses cookies
à tomber !

RUE HAXO

+
Kid
Francescoli
L'enfant
prodig(u)e
de Marseille

NOUVEAU
Le yoga
aérien
de Livia

RUE PARADIS

La Marki,
chaussures
en cuir
marin

PLOMBIÈRES



Les coulisses
de Notre-Dame
de la Garde

Benjamin Bex,
le **sonothérapeute**
de la rue Sylvabelle

+
Les
meilleurs
podcasts
marseillais

SECONDE MAIN
Une marketplace
dédiée aux **lunettes**
d'occasion

Un peu, beaucoup de douceur

Les Cookies de Lucas ? C'est tout simplement le bonheur en biscuit. Pour se réchauffer le cœur et les papilles, voici la nouvelle adresse incontournable au cœur de Marseille. Plaisir garanti ! Les gourmands vont se régaler. Petit retour sur une belle histoire...

Texte
& photos
Nadège
Laurens-Paget

C'est l'histoire d'un homme incontestablement gentil. Lucas Segond, 34 ans, est solaire, une personne qui contribue positivement à la vie des autres en faisant preuve de gentillesse, de compassion et de respect. Le nanan de Marcel Proust, c'était la madeleine, pour Lucas c'est le cookie ! Depuis toujours, jusqu'à créer sa propre recette sur le coin de sa table de salon en 2019. À l'annonce du confinement en 2020, alors qu'il a décidé de s'installer à Megève le temps de la pandémie avec quelques amis, il prépare quelques cookies

pour les retardataires... l'un d'eux lui suggère de les vendre. Idée à laquelle il n'avait jamais pensé et qui l'empêche de dormir deux nuits d'affilée. De nature enflammée, après quinze ans de restauration, il se lance dans la commercialisation de ses cookies artisanaux. En mars 2021, il cuisine dans son appartement le soir. Commencent alors les livraisons à domicile et l'engouement est immédiat.

Le tournant

Une rupture amoureuse un peu douloureuse et deux années plus tard, lors d'un dîner d'hiver partagé avec deux amies entrepreneuses, le joli projet se dessine. Percevant une petite émotion dans la voix et un regain d'étincelle dans le regard du surnommé « Poupon », ses sœurs de cœur Chrystel et Delphine lui proposent de lancer les cookies à plus grande échelle en créant une

première boutique, avec le projet de créer une franchise. De là, une aventure pleine d'amitié, de douceur et de complémentarité débute. Deux autres amis, Thierry et François, se greffent au savoureux voyage. Il n'en faut pas davantage à Delphine pour entamer ses recherches immobilières. Rapidement, elle repère un local du côté de Vauban, ce n'est pas le coup de cœur. Sans jamais perdre de temps, dans la foulée, elle trouve un local plus central et géographiquement plus stratégique. Les travaux démarrent, l'adresse se crée sous la houlette d'une amie architecte, Agnès. Le magasin Les Cookies de Lucas ouvre le 8 juin 2023.

Une adresse qui triomphe !

Le succès est fulgurant, rien d'étonnant ! Il faut dire que tout y contribue, à commencer par la bonne humeur distillée par la joyeuse

F

équipe. Et bien sûr, grâce à la saveur exceptionnelle des cookies. Tout est fait main et sur place, dans l'atelier-boutique-salon, sans colorant, arôme ou conservateur artificiel. Rigoureux et travailleur acharné, sur l'intégralité du process, Lucas se veut intraitable et ne se laisse jamais le droit à l'erreur : « *Le temps de cuisson et primordial. S'il n'est pas respecté, ne serait-ce que d'une minute, je ne propose pas la production à la vente* ». Le secret réside dans la texture à la fois croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. La combinaison de ces textures crée une expérience agréable en bouche. En ce qui concerne les saveurs, Lucas explique : « *Elles doivent être équilibrées, tout est question de dosage (beurre, sucre, pépites de chocolat, noix...)* Les saveurs doivent se compléter sans qu'aucune ne domine excessivement. » Et d'ajouter : « *Si le cookie contient des pépites de chocolat, elles doivent être fondantes et bien réparties dans la pâte pour une expérience de dégustation optimale.* » Sa présence sur site assure la fraîcheur des produits. Il arrive le matin à 7 h 30 pour repartir à 19 h 30. Un dur labeur qui assure une qualité inimitable. « *Les cookies frais sortis du four sont souvent considérés comme les meilleurs, car leur chaleur et leur arôme sont à leur apogée.* » Le choix des ingrédients de qualité (sucre du Guatemala, beurre français, œufs frais, pépites de chocolat Valrhona) fait à l'évidence toute la différence dans la saveur comme dans la texture. Onze recettes sucrées, quatre recettes salées : Lucas explore les saveurs dans toutes leurs dimensions. Chocolat, fruits secs, Nutella, mais aussi chorizo, parmesan, olives ou lardons... tout se savoure et rien ne se perd. Les préférences



“Le secret réside dans la texture à la fois croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur”

dépendent des goûts personnels. Lucas raffole de tous ses cookies, car il ne propose que ce qu'il aime, « *un peu comme les cadeaux que j'offre à mes proches* ». Un équilibre harmonieux de textures, de saveurs et d'ingrédients savamment sélectionnés pour satisfaire ses nombreux clients. Chaque mois, il s'attache à créer le cookie du mois, une recette originale en édition limitée à base d'ingrédients atypiques comme la framboise

fraîche. Un savoir-faire artisanal rare, qui donne à ses créations un goût unique. Le secret de recettes traditionnelles gardées précieusement et les valeurs d'exigence de Lucas Segond font le succès mérité de l'adresse qui délivre près de deux cents cookies par jour. Une jolie success-story peuplée de rires, mais aussi d'épreuves. Lucas exulte : « *grâce à cette aventure nous sommes une vraie famille et je vis aujourd'hui mon rêve* »