





ÉDITO

« **Chocolat, le mot se savoure avec gourmandise. Le chocolat est une promesse de bonheur à laquelle on cède avec volupté.** Il m'envoûte à un point que je ne saurais dire. Il ouvre les portes à l'imagination et à la création. A condition de bien le connaître, car ce produit noble et exigeant est le fruit d'un travail exceptionnel, dont seul l'artisan chocolatier sait pressentir les richesses. Comme un trésor caché, il exige un haut niveau de technique, de rigueur et de savoir-faire. C'est dans cet univers que je vous invite maintenant à pénétrer. »

ALAIN DUCASSE



UN UNIVERS

Au fond de la petite cour pavée du 40 rue de la Roquette, le bruit des machines qui pétrissent, tournent, concassent, broient et malaxent s'élève en une cadence ronronnante et hypnotique. Des effluves aromatiques, acidulés, boisés et caramélisés imprègnent l'air ambiant et émoustillent déjà les narines. Des dizaines de sacs de jute entreposés à l'entrée évoquent le voyage : Pérou, Sao Tomé, Madagascar, République Dominicaine, Trinidad, Vietnam... Ce sont les fèves de cacao, venues des quatre coins de la planète, qui attendent leur tour pour être transformées en chocolat. Derrière la lourde porte de verre et d'acier, les artisans chocolatiers s'affairent. Sur le comptoir de vente, bonbons chocolat, tablettes et autres douceurs s'offrent au regard et invitent à la dégustation... Tous les sens sont en éveil.

En plein cœur de l'effervescent quartier de la Bastille, nous pénétrons dans un lieu singulier : la Manufacture de chocolat Alain Ducasse. Un atelier où le chocolat est confectionné artisanalement, de la fève jusqu'au bonbon, sur des machines « vintage » à taille humaine, et selon des méthodes traditionnelles à l'épreuve du temps.

C'est à Nicolas Berger qu'Alain Ducasse a confié les rênes de la Manufacture qui renoue avec l'essence de l'artisanat. Ils souhaitent tous deux redécouvrir les rouages, précis et laborieux, de la fabrication du chocolat.

Alain Ducasse donne la direction artistique, définit les saveurs. Quant à lui, Nicolas essaie, ajuste, adapte, travaille encore, chaque jour, avec minutie, savoir-faire et ingéniosité. Ensemble, les deux hommes goûtent et affinent pour réaliser des chocolats qui expriment au mieux leurs origines, leurs caractères.



LA GENESE

Dans les années 70, Alain Ducasse est un jeune cuisinier en formation chez Michel Guérard. De passage à Eugénie-les-Bains, Gaston Lenôtre lui fait découvrir l'univers du sucré. A la morte saison, en hiver, Alain Ducasse le rejoint à Paris, où il rencontre également Michel Chaudun. Il découvre alors le métier de pâtissier qui lui fait littéralement tourner la tête, lui donne le vertige. Puis, alors qu'il travaille chez Alain Chapel à Mionnay, il occupe ses jours de congés auprès de Maurice Bernachon, artisan chocolatier lyonnais.

C'est de cette époque que date sa passion pour le chocolat « une matière terriblement sensuelle et envoûtante » dit-il. Trop, estime-t-il, au point de décider de se concentrer à nouveau et exclusivement sur la cuisine. Depuis plus de 30 ans, son rêve de chocolat ne l'a pas quitté... et se concrétise aujourd'hui avec la création de la Manufacture.

Depuis ses débuts, la philosophie culinaire du chef repose sur la sélection rigoureuse de produits de grande qualité dont il exprime pleinement les saveurs originelles et les parfums. C'est donc très naturellement qu'au-delà de la cuisine et de la pâtisserie, cette ligne de conduite s'est imposée également à lui pour le chocolat, comme une évidence.

Le chef souhaitait faire son propre chocolat pour ses restaurants. Faire du chocolat oui, mais à condition de pouvoir en maîtriser parfaitement le goût. Pour cela il faut le fabriquer de bout en bout, en partant de la fève de cacao qui doit faire l'objet d'un sourcing attentionné.

C'est à New York, en 2000, qu'Alain Ducasse rencontre Nicolas Berger.

Ce dernier est tombé dans le chocolat quand il était petit : dans l'atelier de son père Paul Berger, pâtissier-chocolatier près de Lyon, il passait déjà des journées à « enrober les bonbons ». Après être passé dans de grandes maisons comme Hévin, Peltier ou Ladurée à Paris, Nicolas part exercer ses talents à l'étranger, Gênes d'abord, New York ensuite, notamment à la pâtisserie Payard. Alain Ducasse l'embauche alors comme chef pâtissier pour son restaurant situé dans l'Essex House, et lui confie le même poste trois ans plus tard pour son restaurant du Plaza Athénée, à Paris. Avant de le nommer enfin chef pâtissier exécutif pour l'ensemble de ses établissements. Pendant quatre ans, il voyagera et diffusera son expertise à ses équipes à travers le monde.

C'est naturellement, après 12 années d'une collaboration réussie, qu'Alain Ducasse propose à Nicolas de l'accompagner dans son projet de chocolat. Partageant la même philosophie du produit, les deux hommes s'entendent tout de suite. Se concrétise l'idée folle de créer une fabrique de chocolat en plein Paris. Un rêve fait de détermination, de créativité et de savoir-faire.

Avant d'ouvrir ses portes au public, la Manufacture approvisionne les restaurants d'Alain Ducasse en bonbons chocolat, en tablettes, mais aussi en chocolat de couverture pour les desserts. Aujourd'hui chacun des restaurants de Monaco, Paris et Londres a un dessert signature réalisé avec le chocolat de la Manufacture.



L'IDENTITÉ

La Manufacture de chocolat vient de la volonté de revenir aux racines, à l'essence même de ce qui fait le chocolat : un travail d'orfèvre, méticuleux et créatif, un artisanat qui fait corps avec des machines sur-mesure, des processus qui prennent du temps... Dans un monde qui tourne de plus en plus vite, on renoue ici avec une certaine idée de lenteur, de patience, d'amour du travail bien fait.

Dans ce lieu qui s'offre intégralement au regard, Alain Ducasse et Nicolas Berger souhaitent faire redécouvrir la magie physique, sensorielle et sensuelle de l'univers du chocolat. Transparent, bruyant, vivant, le lieu expose tous les secrets et les rouages du processus complexe et passionnant de la confection du chocolat.

Parce que le chocolat est ici fabriqué de façon traditionnelle, et que chaque étape de sa confection est maîtrisée et contrôlée, les artisans peuvent aussi se permettre des explorations et innovations.

Pourquoi ne pas proposer quelques chocolats moins lisses, à la texture plus rustique et affirmée ? Des goûts marqués, fumés, pleins de personnalité ? Pétrir le cacao avec du café ? Imaginer des dégustations comparatives de chocolat et café de même origine ?

« On peut s'autoriser ici des choses, des choix créatifs que l'on ne pourrait faire dans un contexte industriel » se réjouit Alain Ducasse.

Des choix radicaux, presque bruts parfois, un travail tendu vers l'« essentiel », une quête plus originelle qu'originale : les chocolats Alain Ducasse témoignent pleinement que l'artisanat est tout un art.



LE LIEU

En retrait de la bruyante rue de la Roquette, quartier populaire chargé d'histoire, la Manufacture de chocolat Alain Ducasse est implantée dans un ancien garage. Il aura fallu près de trois ans pour trouver cet emplacement idéal qui offre le privilège d'être situé en plein cœur de Paris tout en répondant aux impératifs techniques (système d'extraction, sols solides, accès large).

Sur 320 m2 en fond de cour, l'atelier est une ode à l'artisanat « d'antan », avec un décor brut et authentique qui détonne. « Nous ne souhaitons pas vendre une marque ou une image, explique Alain Ducasse : nous vendons d'abord des produits et un savoir-faire. Nous voulons travailler dans la profondeur, dans la vérité. » Sols de béton, murs de brique, cloisons en verre dépoli, structures de fonte et d'acier : la manufacture a été conçue pour durer, s'inscrire dans le temps, écrire son histoire et se polir au fil des années à venir.

L'essentiel du mobilier a été chiné et ingénieusement adapté aux espaces : les lourdes portes d'acier aux poignées de laiton proviennent de la Banque de France. Idem pour les rayonnages où s'alignent aujourd'hui les outillages, mais aussi les boîtes et tablettes de chocolat. Les majestueuses grilles de fer qui ornent la cour extérieure et la boutique ont été récupérées dans une orangerie.

Les lampes à suspension proviennent d'un bateau militaire des années 30. Quant à l'égouttoir de la plonge, c'est un ancien porte-bagages de wagon de train ! « Nous sommes tous les deux très portés sur le vintage et nous adorons chiner, explique Nicolas Berger. Cela semblait une évidence pour meubler et décorer la Manufacture. » Même les moules à friture de Pâques ont été repêchés dans de vieux cartons familiaux : « Des poissons avec une telle personnalité, on n'en fait plus des comme ça ! » ajoute-t-il.



LES MACHINES

Les impressionnantes machines qui équipent la manufacture ont, elles aussi, été « chinées ».

Ce fut l'un des plus grands défis du projet. Une recherche ardue qui aura pris près de quatre ans. « Aujourd'hui, les seules machines encore fabriquées sont destinées à un usage industriel ou semi-industriel, avec une capacité de 5 tonnes ou plus. Or, nous avons besoin de trouver des machines avec des capacités de 150 à 200 kg... » explique Nicolas. Conseillé par des artisans souvent retraités et ravis de partager leur savoir, Nicolas est allé chercher, aux quatre coins de l'Europe, une dizaine de vieux engins, souvent poussiéreux et mis au rencart, parfois même destinés à d'autres usages. Ainsi, le torréfacteur Virey Garnier était-il préalablement utilisé pour le café. Il a fallu baisser la température de 70°, ajuster sa vitesse pour ne pas casser les fèves. La trieuse servait aux dragées, le moulin Fryma broyait de la moutarde. Méthodiquement, les manuels et fiches techniques ont été rassemblés.

Les pièces manquantes commandées, parfois fabriquées sur mesure.

Les souffleries du vieux tarare (ou casse-cacao) Carle Montanari, récupéré dans une ancienne confiserie en Italie, ont été réassemblées par un artisan ferronnier de la région parisienne. Chaque machine a été reconditionnée avec soin... « Très fréquemment, surtout à la première remise en route des machines, j'ai eu des surprises, confie Nicolas : des dysfonctionnements m'ont obligé parfois à changer des éléments dans la chaîne de production et à m'adapter. » Nicolas le chocolatier est ainsi devenu, par passion comme par nécessité, un bricoleur hors pair. Il monte et démonte sa broyeuse Bühler en un clin d'oeil, et connaît tous les secrets de son imposante conche (Pedzholdt). Réinventant chaque jour son métier, questionnant sans cesse sa démarche et ses processus de fabrication et faisant sienne la maxime « vingt fois sur la conche, remets ton ouvrage », Nicolas Berger est tout à la fois technicien, artisan et artiste.



LES ETAPES DE FABRICATION : UN PROCESSUS COMPLEXE

La sélection

Passionnés par la quête de l'essentiel, des goûts originels plutôt qu'originaux, Alain Ducasse et Nicolas ont sélectionné des fèves pour leur pureté comme pour leur personnalité : une douzaine de provenances, soit autant d'identités et de goûts uniques. Chaque fève est travaillée selon son caractère : plus ou moins de conchage, cuissons légères ou poussées, très peu d'ajout de beurre de cacao, moins de sucre... L'origine est clé dans la découverte du chocolat Alain Ducasse.

A la plantation : la cueillette, la fermentation et le séchage

Les cabosses de cacao sont récoltées deux fois par an. Une fois les cabosses ouvertes à la machette, les fèves sont triées puis mises à fermenter dans des caisses en bois, pendant 3 à 6 jours. C'est l'oxydation du mucilage (la pulpe blanche et sucrée qui entoure les fèves) qui confère ses premières qualités organoleptiques à la fève de cacao.

Les fèves sont ensuite séchées au soleil, puis conditionnées dans des sacs de 70kg pour le transport.

A la manufacture : de la torréfaction au concassage

Etape clé dans la fabrication du chocolat, la torréfaction développe et révèle ses arômes. La cuisson doit être à bonne température et la rotation parfaitement homogène, pour que soient révélés l'amertume, la douceur, le grillé ou le fumé de la fève. La torréfaction est réalisée à environ 120° et dure 20 à 30 minutes. Une fois torréfiées, les fèves sont éclatées et grossièrement concassées dans le casse-cacao, ou tarare. Les résidus d'enveloppe sont éliminés grâce à un système de soufflerie.



SUITE DES ETAPES DE FABRICATION : UN PROCESSUS COMPLEXE

Du concassage au raffinage

Le grué obtenu au casse-cacao est d'abord écrasé entre deux meules de pierre. A la Manufacture, cette étape est réalisée sur un moulin anciennement destiné à broyer les graines de moutarde. Chauffé par frottement, le beurre de cacao fond, et se transforme en « liqueur » ou pâte de cacao. Granuleuse et acide, cette pâte est ensuite mélangée, au pétrin, avec le sucre et le lait en poudre (pour le chocolat au lait). Ce malaxage permet d'obtenir la texture adaptée au broyage final. A travers les cylindres de la grosse broyeuse, la pâte de cacao est écrasée jusqu'à ce que sa granulométrie descende à 20 microns. Il faudra plusieurs allers et retours entre le pétrin et la broyeuse pour obtenir la finesse souhaitée.

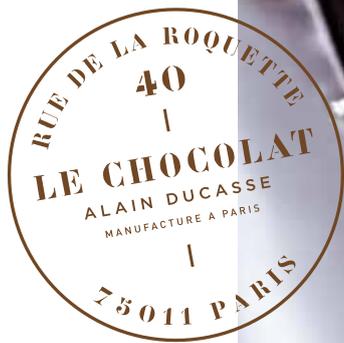
Le conchage-affinage

Pour donner au chocolat sa fluidité et son onctuosité, tout en éliminant l'acidité résiduelle issue de la fermentation, il est soumis à l'action mécanique de la conche.

Agitée régulièrement, la poudre broyée s'échauffe. L'acidité et l'humidité disparaissent. Le mélange se liquéfie et devient plus homogène. Le processus peut durer de 10h à 48h selon ce que l'on souhaite faire exprimer à chaque variété de fève.

Le tempérage et le moulage

Le chocolat qui s'écoule de la conche doit être refroidi (tempéré) pour être stabilisé. En effet, les molécules du beurre de cacao doivent se cristalliser, afin de donner son aspect lisse et brillant au chocolat, ainsi que son croquant et son fondant. Cette étape est également appelée le tablage, car le chocolat est traditionnellement refroidi sur un plan de travail en marbre. Une fois tempéré, le chocolat est coulé en moules, en blocs ou en tablettes. A moins d'être transformé en ganache ou utilisé pour enrober les bonbons. Le chocolat de couverture est conservé de préférence à l'abri de la lumière, à 17°.



BONBONS CHOCOLAT ET TABLETTES

Les bonbons : **origines et parfums essentiels,** **intensités multiples**

Les bonbons de chocolat Alain Ducasse revisitent les classiques les plus savoureux, et réinventent les saveurs gourmandes. Carrés ou rectangulaires, simples ou doubles, identifiables grâce à une délicate signalétique pâtisnière, les bonbons se déclinent en ganaches « origine », ganaches gourmandes, pralinés, truffes ou bouchées. Une gamme courte, essentielle, aux intensités et textures variées, pour démultiplier les plaisirs.

Les ganaches pur chocolat révèlent toute la subtilité des provenances (Java, Madagascar, Venezuela, Pérou, Trinidad). Mariages évidents et savoureux, en textures moelleuses, croquantes ou croustillantes, les ganaches gourmandes sont élaborées notamment à base d'épices et de fruits frais : citron vert acidulé, cassis, menthe, pruneau-Armagnac, coco-passion, Tonka, vanille, café, caramel, thé-citron...

Autant de saveurs originelles, alliées naturelles du chocolat, qui l'épousent et le subliment. Quant aux bouchées doubles, elles explorent des associations aussi subtiles qu'explosives en bouche : praliné caramel, passion et praliné coco, framboise, pâte d'amande pistache-ganache Madagascar...

Pour les pralinés travaillés « à l'ancienne », on alterne entre le fondant et le croquant pour les amandes et les noisettes, et on découvre avec bonheur la noix de coco torréfiée, la pistache ou la cacahuète.

Délicatement crémeuses, surprenantes et pures, les truffes rectangulaires sont proposées en ganache noire, ganache vanille ou praliné orange. Enfin, garnis de délicieux fruits secs caramélisés (amandes bâton, noisettes concassées, coco torréfiée), épices et fruits (orange, gingembre, raisin, citron), en noir ou en lait, les Roc ou rochers sont une véritable ode à la gourmandise d'antan.



BONBONS CHOCOLAT ET TABLETTES

Les tablettes : un design unique, des goûts affirmés

Conçue par le graphiste Pierre Tachon (Soins Graphiques), la tablette aux lignes ciselées sur mesure, est constituée de carreaux de forme biseautée rappelant la géométrie des briques présentes à la Manufacture. A chacun et à chaque moment, sa gourmandise... la tablette est dessinée pour pouvoir être découpée par barre ou par carré, selon son envie.

La tablette de chocolat Alain Ducasse explore la pureté et la diversité des provenances. Ici, pas d'assemblage : avec une douzaine d'origines différentes et autant de saveurs affinées, les tablettes « pure origine » convoquent la personnalité de chaque pays producteur, du Java indonésien fumé au Trinidad délicat et poudré, en passant par le Papouasie-Nouvelle-Guinée intense et typé, le Madagascar acidulé, sans oublier l'excellence du Venezuela Chuao ou du Pérou Porcelana, et le Vietnam à l'arôme végétal singulier. Les tablettes sont disponibles en 75% de cacao, cinq propositions à 65%, ainsi qu'une ré

férence à 100% (sans sucre). Quant au chocolat au lait, il se découvre en quatre origines, et en trois intensités - du métisse à 55%, peu lacté et moins sucré, au classique à 45%, jusqu'au « super lacté » à 35%.

Hommages à la confiserie d'antan, les tablettes « mendiants » avec amandes et noisettes caramélisées, pistaches et pignons sablés, grués et fruits confits, sont proposées en version noir 75% ou lait 45%. Les tablettes « fourrées » (praliné noisette fleur de sel, pâte d'amande pistache, praliné croustillant mousse caramel, noix de coco-fruit de la passion, etc.) et les tablettes « tradition » (non conché, piment d'Espelette, café d'Ethiopie Arabica, nougatine fleur de sel) sont autant d'expressions personnelles, uniques et savoureuses d'un chocolatier amoureux d'authenticité.

En tablettes géantes, le chocolat noir Alain Ducasse prend une dimension ludique et pratique à la fois. De 1 à 3 kilos, elles font d'exceptionnels cadeaux et une ressource unique en cuisine.



PACKAGING & IDENTITÉ GRAPHIQUE

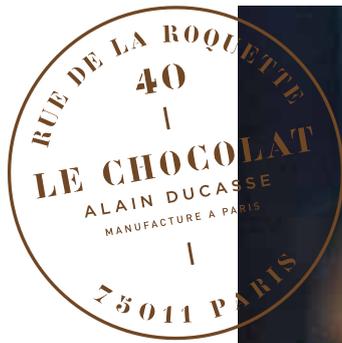
Le packaging est à l'image du Chocolat Alain Ducasse : brut, radical. Le choix de l'essentiel ! Pour les chocolats, des boîtes en carton micro-cannelé de grande qualité, un papier alimentaire spécial pour protéger les chocolats et préserver les saveurs et les parfums, un design exclusif et sur mesure qui s'efface au profit de la vraie vedette : le chocolat. Seule la couleur bronze à chaud sur le rabat apporte une note d'élégance à cette juste simplicité.

Pour les tablettes, une pochette sur mesure, à l'esprit brut, se ferme de façon hermétique afin de préserver tous les arômes du chocolat. On peut l'ouvrir et la fermer à loisir, le temps de la dégustation... Sur chacune, un tampon de couleur signe la provenance de la fève et sa variété.

On repart de la Manufacture avec des sacs-boîtes que l'on porte un peu comme des sacs à main, et que l'on a envie de conserver pour y cacher d'autres trésors...

Pour l'identité graphique : une signature claire et simple qui ne s'encombre pas d'effet, s'inscrivant ainsi parfaitement dans l'ADN de la marque. La police évoque l'écriture que l'on trouve sur les sacs de fèves pour indiquer leur provenance. Les couleurs et les matières naturelles rappellent l'univers de l'artisanat et de la Manufacture.

Le packaging et l'identité graphique ont été confiés au designer Pierre Tachon (*agence Soins Graphiques*).



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

|

40, rue de la Roquette 75011 Paris - Tél 01 48 05 82 86

Métro Bastille

Ouvert du mardi au samedi de 10 heures 30 à 19 heures.

et

Galleries Lafayette Maison — Rez-de-Chaussée « Cadeaux »

35, boulevard Haussmann 75009 Paris - Tél 01 42 82 34 56

Métro Havre-Caumartin

Du lundi au samedi de 9h30 à 20h/ Nocturne le jeudi jusque 21h.

contact@lechocolat-alainducasse.com

www.lechocolat-alainducasse.com

|

LES BONBONS CHOCOLAT

Ganaches Origines : 35€ la boîte de 30 bonbons

Ganaches Gourmandes : 25€ la boîte de 21 bonbons

Pralinés : 30€ la boîte de 27 bonbons

LES TABLETTES

De 6€ (tablette Origine en noir ou lait, 75g)

à 14€ (tablette Fourrée en noir ou lait, 120 g)

|

CONTACTS PRESSE

Alain Ducasse Entreprise

Emmanuelle Perrier - Directeur des relations extérieures

Aude Nouailhetas - Chargée des relations medias

Tél 01 58 00 23 68 - presse@alain-ducasse.com