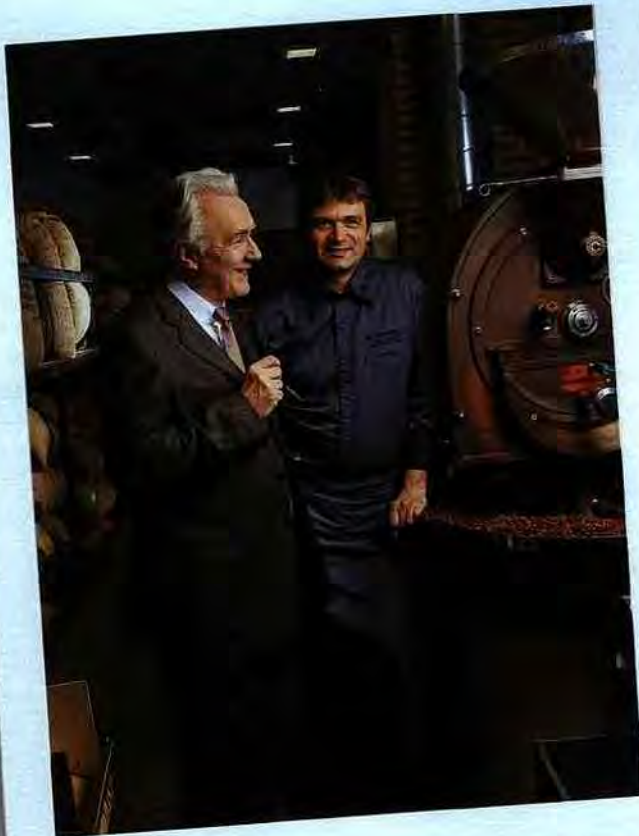




LIFESTYLE cuisine



**ALAIN DUCASSE, LE MULTI-ÉTOILÉ, ET NICOLAS BERGER, SON PÂTISSIER, ONT RÉALISÉ LEUR RÊVE : OUVRIER UNE CHOCOLATERIE EN PLEIN PARIS. LES DEUX ARTISANS TRAVAILLENT LEUR "OR NOIR" À L'ANCIENNE, ET CONCOCTENT DES PÉPITES 100% CACAO, TRUFFÉES AU GÉNIE...**

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE  
PHOTOS BERNHARD WINKELMANN  
RÉALISATION MICHÈLE CARLES ET KARINE RÉVILLON

# CHOCOLAT FACTORY

« **“CHOCOLAT”, LE MOT LUI-MÊME SE SAVOURE AVEC GOURMANDISE. IL M'ENVOÛTE À UN POINT QUE JE NE SAURAI DIRE.** Il ouvre les portes à l'imaginaire et à la création. » Cette entrée en matière cacao est celle d'Alain Ducasse. Et les portes qu'il ouvre sont celles de la fabrique-comptoir où, avec Nicolas Berger, son pâtissier et chocolatier, il vient de donner corps à un rêve un peu fou : créer une manufacture de chocolat en plein cœur de Paris. Une vraie, à l'ancienne, où les fèves se transforment sous vos yeux en ganaches, bonbons, plaques et autres promesses de bonheur... En ce matin d'inauguration, les effluves de cacao torréfié prennent d'assaut la Bastille. Un parfum voyageur, obstiné, qui nous guide jusqu'au fond d'une cour sise au 40, rue de la Roquette, où se dresse Le Chocolat \*, ce temple dédié à la gourmandise.

Le chef multi-étoilé et le maître chocolatier, tels deux Willy Wonka malicieux, nous invitent à franchir le seuil de ce lieu magique, à la beauté brute, et plus qu'une simple visite guidée, ils entament un récit en duo, une histoire à deux voix pour nous raconter comment tout a commencé. Flash-back et arrêt sur image.

## DEUX ADOS CACAO

Alain Ducasse a 19 ans quand il fait ses armes chez Lenôtre et s'exerce au chocolat en compagnie de... Pierre Hermé, qui en a 15 ! « C'était enivrant, trop même ! De peur de tomber sous l'emprise de cet art si sensuel, je me suis recentré sur la cuisine. » Nicolas Berger, qui lui est fils de pâtissier, est pour ainsi dire né dans le chocolat. Il devient Meilleur Apprenti de



### MOUSSE AU CHOCOLAT ET CITRON VERT

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 5 MINUTES.

**4 œufs • 30 cl de lait • 125 g de sucre semoule • le zeste de 4 citrons verts • 350 g de chocolat noir de São Tomé • 100 g de beurre très mou.**

Hacher le chocolat. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Porter à ébullition le lait et 50 g de sucre, puis verser sur les jaunes. Remettre sur un feu moyen en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Retirer du feu, ajouter les zestes de citron et laisser infuser 15 minutes, puis verser sur le chocolat râpé. Ajouter le beurre en mélangeant et laisser refroidir. Fouetter les blancs en neige avec le sucre restant, puis les incorporer au mélange. Verser la mousse dans des coupes, placer au frais avant de servir avec des tuiles de chocolat.

● UTILISER DU  
SÃO TOMÉ 75%.  
LES FÈVES DE CETTE  
PETITE ÎLE AFRICAINE  
DONNENT UN  
CHOCOLAT AUX  
ARÔMES DE BANANE  
ET DE FRUITS  
EXOTIQUES.  
PARFAIT AVEC  
DU CITRON VERT.



#### DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Sous la vigilance de Nicolas Berger, les fèves torréfiées prennent le chemin du moulin mécanique pour le concassage (1). Broyées finement, elles se font masse de cacao. Chauffé, mêlé à du sucre, écrasé, étiré, puis chauffé de nouveau... du cacao naît le chocolat liquide (2). Le voilà prêt à se transmuter en plaque (5) qui servira à la confection des bonbons et de leur enrobage (3 et 4).

France et poursuit son chemin dans de grandes maisons, chez Jean-Paul Hévin et Ladurée, chez Tagliarico à Gênes, et chez François Payard à New York.

#### LA RENCONTRE

Juin 2000, Nicolas veut quitter New York et rentrer en France. Il tombe alors sur une petite annonce du « New York Times » : « Monsieur Ducasse recrute un pâtissier pour son restaurant de l'Essex House. » Les deux hommes se rencontrent et ne se quitteront plus. Nicolas passe au Plaza Athénée, puis devient chef pâtissier exécutif du groupe.

#### UN RÊVE COMMUN

Il y a quatre ans Nicolas Berger déclare à Alain Ducasse : « Je voudrais faire du chocolat, celui qui sert à faire les chocolats. » « Banco », lui répond celui-ci. Et le chef de préciser : « En fait, mon rêve de chocolat ne m'avait jamais quitté. Pouvoir y goûter, dans sa brutalité, son élasticité, alors que son épaisseur n'est pas encore réglée, et pouvoir se dire : "Ça y est, on y est", c'était jouissif. »

#### LA PRISE DE LA BASTILLE

« La première gageure a été de trouver un lieu au centre de Paris qui puisse accueillir et supporter le poids des machines », se souvient Alain Ducasse. Il aura fallu du temps au duo pour dénicher cet ancien garage dans le quartier de la Bastille, rue de la Roquette. Mais

## ON BOIT QUOI AVEC DU CHOCOLAT ?

**UN VIN ROUGE**, un côtes-du-rhône Chusclan, avec une mousse au chocolat 75 % Papouasie, à la saveur intense.

**DU RHUM** avec des truffes, une crème onctueuse ou un sorbet au chocolat noir de Madagascar.

**UN WHISKY**, léger et aromatique comme le whisky japonais Nikka, avec des financiers au chocolat noir.

**UN VIN BLANC MOELLEUX**, mais pas trop sucré, comme Les Dernières Grives du Domaine du Tariquet en côtes-de-gascogne, pour accompagner un dessert au chocolat au lait.

ensuite, ce bâtiment improbable s'est transformé en une manufacture à l'esthétique époustouflante. Courant le long du comptoir de vente, des baies vitrées permettent de voir le processus de fabrication du chocolat étape par étape, via les broyeurs, les concasseurs, les pétrins...

### DE L'ART DE CHINER

Pour mener à bien leurs expériences gourmandes, les deux artisans veulent s'équiper de machines anciennes, pour travailler comme les chocolatiers d'autrefois, dans les règles de l'art. S'ensuivent alors de nombreux tours et détours pour retrouver ces vestiges d'un artisanat quasiment aujourd'hui disparu. Portes, placards et tables en acier poli, rescapés du mobilier de la Banque de France, et d'anciennes appliques de coursives de paquebot achèveront d'équiper ce bel écrin vintage.

### UNE HISTOIRE 100 % CHOCOLAT

« Depuis toujours, Nicolas et moi nous rêvions de raconter une histoire, celle du chocolat, de notre chocolat. De la fève jusqu'à la plaque, des amandes et des pistaches jusqu'aux bonbons, on voulait raconter une histoire d'artisan. » Le but est atteint, l'histoire de départ est devenue un opus voluptueux, en édition limitée, qui se dévore comme un roman noir et qui n'a pas fini de faire frissonner de plaisir tous les chocomaniaques.

✓ \* [lechocolat-alainducasse.com](http://lechocolat-alainducasse.com)



## LA TARTE CHOCO-FRAMBOISE

POUR 4 PERSONNES. FACILE.

PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 15 MINUTES.

**350 g de pâte sablée • 500 g de framboises**  
**• 165 g de sucre semoule • 175 g de chocolat**  
**de Madagascar • 175 g de chocolat lacté de**  
**Côte d'Ivoire • 2 g d'agar-agar • un peu de beurre.**

Allumer le four à 150 °C. Étaler la pâte et en garnir 4 moules beurrés. Enfourner les fonds de tarte 10 minutes. Puis les retirer du four et les laisser refroidir. Hacher finement les deux chocolats. Rincer 300 g de framboises, les égoutter, les écraser à la fourchette, les mettre dans une casserole avec 40 g de sucre, porter à ébullition et laisser cuire 2 minutes. Verser le tout sur les chocolats hachés, mélanger, verser et étaler sur les fonds de tarte. Lisser la surface et laisser refroidir. Écraser 100 g de framboises, ajouter le sucre restant et l'agar-agar, faire juste chauffer, verser la préparation sur la ganache framboise-chocolat. Laisser refroidir. Répartir dessus les framboises restantes, parsemer la surface de chocolat noir râpé et servir aussitôt.

☉ **SAVEUR : FAIRE UNE PÂTE SABLÉE CHOCOLATÉE EN MÉLANGEANT 100 G DE BEURRE, 65 G DE SUCRE GLACE, 20 G DE POUDRE D'AMANDE ET 1 ŒUF. PUIS AJOUTER 150 G DE FARINE ET 15 G DE POUDRE DE CACAO.**