



# IVAN DELAVEAUX ET MORGANE NICOLLE

## CHOCOLATERIE DELAVEAUX

Par Cécile Josselin • Photos : Thomas Wibaux

Ces deux-là n'ont pas attendu les années pour se faire connaître et ne comptent pas s'arrêter là. À seulement 27 et 29 ans, Ivan Delaveaux et Morgane Nicolle collectionnent déjà les prix. Installés depuis 2016 dans une boutique située dans une petite allée pavée au centre de Lamorlay, à deux pas de Chantilly (60), ils ont des idées et des projets plein la tête et devraient continuer de faire parler d'eux.

Si leur praliné noisette et leur ganache passion sont absolument délicieux, le bonbon au chocolat de la chocolaterie Delaveaux qu'il faut absolument goûter quand on passe à Lamorlay, c'est la ganache mojito.

Récompensé par le Club des Croqueurs de Chocolat d'un award en 2017 puis d'une médaille d'or à l'International Chocolate Award en 2018, ce bonbon en forme de demi-sphère n'est en effet pas seulement un délice, c'est une histoire à lui tout seul.

Une histoire qui débute en région parisienne où Ivan Delaveaux et Morgane Nicolle ont tous les deux grandi. Rien dans leur ascendance respective ne les prédestinait à embrasser ce métier si ce n'est des parents bons vivants qui leur ont appris le goût des bonnes choses.

Si Morgane s'est tout de suite orientée vers la chocolaterie, pour Ivan la route a été un peu plus sinueuse : « *Ma vocation, c'est un peu l'histoire de la tarte tatin* », aime-t-il à raconter. « *À la base, je voulais être boulanger mais à cause d'une allergie à la farine, j'ai dû me réorienter vers un BEP pâtisserie. J'avais un patron formidable qui me laissait m'épanouir et prendre des responsabilités. Un jour, il m'a confié les moulages de tous ses chocolats de Pâques. Je me suis appliqué mais je les ai tous complètement ratés* », avoue-t-il dans un grand éclat de rire. L'incident aurait pu le détourner définitivement de la chocolaterie mais cela aurait été sans compter sur la ténacité du jeune homme : « *Je voulais absolument comprendre mon erreur. Alors, j'ai réessayé et réessayé et à force je me suis découvert une vocation* », nous confie-t-il.

La suite se fait tout naturellement : CAP et BTM Chocolatier-Confiseur

à l'École de Paris des Métiers de la Table où les deux jeunes apprentis se rencontrent en 2011 alors qu'ils n'ont que 16 (pour elle) et 18 ans

(pour lui). « *Nous n'étions pas dans la même classe mais nous avons des amis communs qui un soir nous ont invités dans un bar spécialisé dans le mojito. Ça a tout de suite été le coup de foudre* », se souvient Ivan en lançant un regard complice à sa compagne.

Quelque temps plus tard, le couple désormais inséparable décide de suivre un atelier pour apprendre à maîtriser la technique de leur cocktail préféré. « *En suivant ce cours, nous nous sommes aperçus que le mojito pouvait se mêler à énormément de saveurs comme le gingembre et le cacao*, note Ivan. *Alors, ça a été le déclic. Nous avons décidé d'élaborer une recette de ganache au mojito pour marquer notre rencontre* ».

### DES PARCOURS SANS FAUTES

Perfectionniste jusqu'au bout des ongles, le couple qui fait encore ses gammes auprès de grands chocolatiers - la Maison du chocolat, puis Jean-Paul Hévin pour lui, Gilles Cresno à Rueil-Malmaison pour elle - se met donc à l'ouvrage.

« *Il n'était pas question de faire un produit ordinaire. Nous voulions qu'il soit absolument parfait et comme nous ne craignons pas la difficulté, nous avons décidé qu'au lieu de superposer plusieurs couches, nous opterions pour une seule et même texture*, précise Ivan. « *Nous ne voulions surtout pas qu'un ingrédient prenne le pas sur les autres*, ajoute Morgane. *Nous tenions au contraire à réaliser un bonbon qui allie harmonieusement la fraîcheur de la menthe, l'acidité et la note florale du citron vert à une petite note de*



**LA MAISON DELAVEAUX EN QUELQUES CHIFFRES**

**4 PERSONNES DONT**

**UNE À LA VENTE ET 3 À**

**LA FABRICATION**

**1 POINT DE VENTE DE**

**40M<sup>2</sup>, UN LABORATOIRE**

**DE 74M<sup>2</sup> SANS COMPTE**

**LA RÉSERVE.**

**40 À 50 % DU CA À NOËL**

**ET 25-30 % À PÂQUES.**

**32 TABLETTES, 29 SORTES**

**DE BONBONS DE CHOCOLAT.**

**90 EUROS LE KG EN**

**MOYENNE.**

*rum blanc avant de finir sur une note chocolatée.* »

Après cinq ans de tests et de recherche acharnés, ils parviennent enfin à leurs fins et c'est sur ce bonbon doux et très frais à base de citron vert du Brésil, de menthe fraîche et de rhum blanc cubain que leur petite entreprise décolle un an seulement après avoir ouvert ses portes.

Car le couple n'a pas attendu longtemps avant de s'installer à son compte. En 2016, une opportunité se présente dans l'Oise et Ivan et Morgane qui n'ont alors que 25 et 22 saisissent la balle au bond. « *J'aurai bien attendu quelques années de plus avant d'ouvrir notre propre boutique, nous avoue Morgane, d'un caractère plus posé, mais Ivan y tenait absolument. Alors je l'ai suivi et je ne le regrette pas* », conclut-elle dans un sourire. Ambitieux et volontaire, le jeune homme qui reconnaît pouvoir se montrer parfois un peu "tête

de communes où les concurrents ne sont pas légion. Et puis maintenant qu'ils sont un peu connus grâce aux différents concours qu'ils ont remportés, la clientèle s'élargit de plus en plus. Il n'est pas rare que des clients viennent de Paris, de Beauvais ou de Compiègne, sans parler de Normandie pour déguster leurs créations. Certains habitants de Lamorlay les ont en effet connus à Pontorson dans la Manche où le père de Morgane s'est reconverti dans la revente de chocolats après une carrière dans le béton. Et cela pourrait vite s'étendre car le couple est depuis un an présent sur un site de vente en ligne qui réunit 22 chocolatiers de talents. Prochainement, le couple qui ne manque pas de projet, songe également à ouvrir sa propre boutique en ligne. La première clé de leur succès : des ingrédients de qualité qu'ils sélectionnent avec soin. Un exemple parmi d'autres : la crème. « *Au départ, nous utilisions une crème classique mais nous trouvions que la texture de nos ganaches était un peu trop ferme. Au bout d'un certain temps, nous nous sommes rendu compte que c'était la carraghénane, (un agent d'épaississement qui permet notamment de stabiliser la crème) qui nous posait problème. Nous avons donc cherché une alternative que nous avons mis deux bonnes années à trouver. C'est la crème crue que nous utilisons aujourd'hui et nous en sommes pleinement satisfaits* », nous confie Ivan qui a misé sur la laiterie Les Fayes dans le Limousin où sa famille qui y a une maison de famille achetait déjà son lait quand Ivan était enfant. Pour le miel, ils ne jurent que par Fedon, un apiculteur lui aussi originaire du Limousin dont ils vendent les produits dans leur boutique, mais LA découverte dont ils sont sans doute le plus fiers c'est la vanille qu'ils achètent directement à un petit producteur malgache dont Ivan s'empresse de nous faire sentir le parfum délicat. Enfermée dans un grand bocal en verre, force est de constater que les gousses de vanilles embaument littéralement le laboratoire dès le pot ouvert.

**UN COUPLE TRÈS UNI ET PARFAITEMENT COMPLÉMENTAIRE**

Et il en est ainsi pour chaque ingrédient. Toujours aux aguets, le couple adore partir à la recherche de nouvelles saveurs et produits d'exception et n'hésite pas à y consacrer une partie de ses vacances.



de mule" a toujours voulu être son propre patron et a tout de suite craqué pour cette boutique, située au bout d'une petite allée commerçante du centre-ville de Lamorlay, à deux pas de Chantilly où il passait souvent ses week-ends étant enfant. « *Quand on l'a prise, c'était un salon de thé qui ne fonctionnait pas très bien mais l'endroit était en très bon état et nous a tout de suite beaucoup plu* », justifie Ivan.

Si la ville n'est pas très grande (ndlr : près de 9 000 habitants), elle est entourée de beaucoup

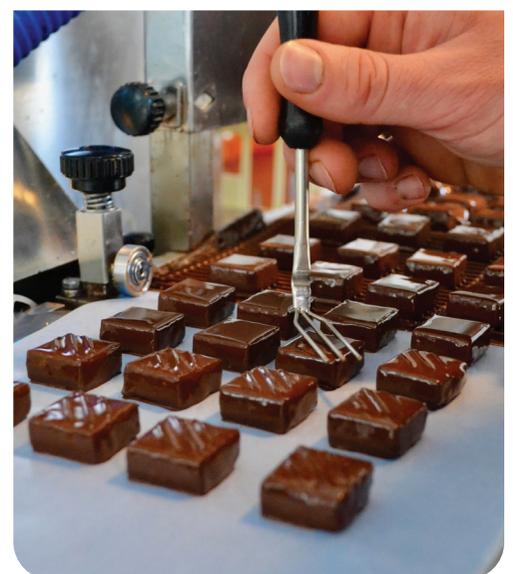


Tout en partageant une même passion, le couple est parfaitement complémentaire comme le souligne Ivan. « *Quand un couple tient une boutique de chocolaterie, l'homme fabrique généralement les chocolats tandis que son épouse les vend. Il en est tout autrement pour nous. Nous sommes tous les deux chocolatiers et c'est notre force. Dès que l'un rencontre une difficulté sur un produit ou un procédé de fabrication, l'autre est là pour l'aider à trouver une solution* », souligne-t-il. La répartition des tâches se fait d'ailleurs naturellement, les deux amoureux ayant des affinités différentes qui se complètent parfaitement : « *Moi, je m'occupe plus de l'enrobage tandis qu'Ivan privilégie le travail de l'intérieur* » précise Morgane tout en remplissant des pots de pâtes à tartiner. « *Pour l'élaboration des nouvelles recettes, c'est un travail en commun. Chacun apporte ses idées et nous testons ensemble leur faisabilité* », ajoute Ivan qui se charge par contre des plus complexes pièces en chocolat que Morgane ne se sent

pas la patience de réaliser. Soucieux de se démarquer de leurs confrères, le couple a élaboré son propre assemblage de chocolat noir à partir de trois origines dont ils nous taïront jalousement la provenance, mais là encore chacun garde ses préférences. L'Amérique latine pour lui, Madagascar pour elle. Ils ont par contre tous les deux été bluffés par le chocolat du Vietnam qui décolle depuis quelque temps. De nature curieuse, ils s'intéressent également de très près à toutes les nouvelles méthodes de fabrication comme la torréfaction par séquences que propose l'Opéra chez qui ils se fournissent en chocolat quand ils ne font pas appel à Valrhona et Barry, les deux poids lourds du secteur.

### UNE PLUIE DE RÉCOMPENSES

Leur première campagne de communication n'ayant pas immédiatement abouti, Ivan décide très vite d'adopter une nouvelle stratégie en phase avec son esprit de compétiteur : passer des concours. Il se lance donc



dans celui du Club des Croqueurs de Chocolats et bien lui en prend car le couple décroche dès la première année tablette d'or et coup de cœur. « *Cela a tout débloqué. La presse a commencé à parler de nous et cela a fait un effet boule de neige* », nous raconte Ivan avec un enthousiasme communicatif.

Encouragé par ce premier succès, le couple retente l'aventure en 2017 et remporte l'Award du chocolat gourmand grâce à leur délicieux ganache mojito. Désormais lancés, ils sont la même année récompensés du titre de Coq d'Or par le Guide des Gourmands et élus parmi les meilleurs chocolatiers de France par le Figaro.

À partir de là, le couple n'entend plus s'arrêter et tente en 2018 l'International Chocolate Award en proposant trois bonbons au chocolat à la pré-sélection française : leur désormais incontournable ganache mojito, un ganache passion et un praliné noisette. Il remporte deux médailles d'argent et une médaille de bronze. Un peu déçus par la "simple" médaille de bronze remportée par leur bonbon étendard, ils pensent que la médaille d'or leur passera sous le nez au niveau mondial mais ils la remportent contre toute attente, de sorte qu'ils envisagent déjà d'ouvrir un deuxième magasin dans un département voisin. « *Nous voulions le faire cette année, mais avec la Covid-19,*

**Vrai œuf garni de praliné amande noisette craquant sous une fine couche de chocolat noir réalisé tous les ans à Pâques.**



#### TRACÉ DE ROUTE

**2012** : Obtention par Morgane de son BTM, un an après son compagnon.

**2016** : Installation à Lamorlay dans l'Oise.

**2016-2018** : Tablette d'or et coup de cœur du Club de Croqueur de Chocolat.

**2017** : Award du chocolat gourmand (Club des Croqueurs de Chocolat), Coq d'Or du Guide des Gourmands, élus parmi les meilleurs chocolatiers de France par le Figaro.

**2018** : Médailles d'or et d'argent à l'International Chocolate Award à Florence (Italie).

*nous avons un peu levé le pied* », tempère Ivan qui souhaite à terme diriger trois boutiques. Après, une fois que tout sera bien "calé", que tous ses objectifs seront atteints, il passera le concours du Meilleur ouvrier de France. C'est son but ultime. On ne lui souhaite pas moins. ■

## QUESTIONS DE GOÛT

*Yvan Delaveaux*

### ► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

*C'est la première boîte de chocolat d'un très bon chocolatier que mes parents m'ont offert quand j'avais 15 ans. Je croyais connaître le chocolat, mais j'ai alors découvert tout autre chose.*

### ► Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

*La tablette de Bean To Bar de Patrice Chapon à Paris. Il passe de la fève au chocolat. La découvrir au Salon du chocolat a été une sacrée révélation !*

### ► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

*L'odeur de la vanille. Nous travaillons en direct avec un petit producteur malgache qui nous livre une vanille absolument extraordinaire. Nous l'utilisons notamment pour la glace. Plusieurs clients nous ont dit qu'ils n'avaient jamais mangé une glace à la vanille aussi bonne.*

### ► Un chocolat qui vous ressemble ?

*La ganache mojito. C'est un produit que nous vendons énormément parce que les gens savent que c'est notre produit phare. C'est aussi un peu la touche euphorique de la maison. Nous en sommes très fiers.*

### ► Une habitude gourmande ?

*Une journée ne peut pas se passer sans que je déguste du chocolat. Je dois en manger 230 grammes par jour. Le matin, j'opte plutôt pour du praliné et le soir plus pour de la ganache. Le reste de la journée c'est souvent du chocolat noir nature pure origine. Sinon, en pâtisserie, ce serait le baba au rhum. J'aime particulièrement ceux de Cyril Lignac et de Claire Damon et bien-sûr celui de Stohrer qui est mythique.*

### ► Quelle est votre définition du bon goût ?

*Quand nous élaborons un bonbon de chocolat, notre but est d'allier la saveur du chocolat à un ingrédient puis de finir sur des notes chocolatées. Pour moi, c'est la définition d'un produit parfait.*

### ► Et du mauvais goût ?

*Quelqu'un qui fait son travail uniquement parce qu'il doit travailler. C'est un métier que l'on doit faire par passion. Quand on met du cœur à le faire, les gens le ressentent.*

### ► Y a-t-il un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

*Mon rêve serait d'avoir ma propre plantation en Amérique latine et pouvoir dire : c'est mon propre chocolat avec des fèves que j'ai moi-même sélectionnées.*

### ► Quelle est votre devise culinaire ?

*Manger peu, manger sain et se faire plaisir.*

## QUESTIONS DE GOÛT

*Morgane Nicolle*

### ► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

La barre de chocolat noir avec du pain frais et du beurre que ma grand-mère me donnait pour le goûter quand j'étais enfant.

### ► Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

À 14 ans, j'ai reçu une petite chocolatière pour Noël. J'ai commencé à faire des chocolats et à les offrir à des amis et à mes professeurs. C'est à ce moment-là que j'ai eu le déclic et que j'ai commencé une formation pour devenir chocolatière.

### ► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

J'aime beaucoup les chocolats noirs puissants avec une légère acidité et un goût fruité. C'est ce que je mange le plus. Sinon, je dirais le goût du pain grillé. J'adore ce petit côté croustillant et grillé façon feu de bois.

### ► Un chocolat qui vous ressemble ?

En dehors de notre ganache mojito qui est notre signature à Ivan et à moi, je dirais les tablettes de chocolat pure origine de Madagascar.

### ► Une habitude gourmande ?

Je craque assez souvent le midi pour un Paris-Brest que j'achète chez un pâtissier d'Ermont-Eaubonne dans le 95, le Scarabée d'Or. J'aime bien aussi un bon flan à la Vanille.

### ► Quelle est votre définition du bon goût ?

Quelque chose qui a beaucoup de saveurs. Si on me demande une ganache à la menthe, j'estime qu'on doit bien sentir la menthe. Il ne faut pas que ce soit plat.

### ► Et du mauvais goût ?

Quelque chose de mal équilibré. Par exemple, dans le cas d'une ganache à la menthe, il ne faut pas qu'on ait l'impression que ce soit juste un arôme et que ce soit au détriment du goût du produit frais.

### ► Y a-t-il un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

J'adorerais pouvoir manger au restaurant tous les jours. J'aime beaucoup découvrir de nouveaux mélanges de saveurs. Je ne pense pas forcément à de grands restaurants étoilés. Ils peuvent très bien être petits et ne pas payer de mine pourvu qu'ils aient une belle carte et de très bons produits avec des plats que l'on ne trouve pas partout.

### ► Quelle est votre devise culinaire ?

« Le gras c'est la vie » car j'aime beaucoup la cuisine avec du beurre. Étant d'origine bretonne, je considère qu'une cuisine sans beurre est un non-sens.

## PROJET DE VOYAGE LIÉ AU CHOCOLAT DE MORGANE

« Nous n'avons pas encore eu vraiment l'occasion de faire de grand voyage mais si je devais choisir une destination ce serait Madagascar car ma mère y est née et j'aimerais beaucoup voir la ville où elle a grandi. Ce serait aussi une opportunité professionnelle car à Madagascar, il y a de très bons cacaoyers. Je n'ai pas prévu de faire ce voyage dans l'immédiat parce que c'est un peu cher et la situation sur place n'est pas très stable en ce moment mais si Valrhona le propose à nouveau, je pense que je partirai avec eux. »



Pour leur packaging sobre et soigné, le couple a fait confiance à la maison Thibault Bergeron, basée en Bretagne.



Coffrets de 8, 16, 31, 47 et 62 chocolats de 8 à 43 €. Assortiments de chocolats noirs et de chocolats au lait



Coffret de 18 pâtes de fruits (ananas, pomme, mirabelle, mangue, fraise, framboise, griotte, cassis), 12 €



Ivan et Morgane proposent depuis 3 ans des glaces et des sorbets (aujourd'hui disponibles dans 15 parfums, 8 € le litre)



## L'AUTRE PASSION D'IVAN : LA PÊCHE

« J'adore la pêche en rivière. C'est une passion que je pratiquais déjà tout gamin. C'est pour moi un véritable moment de détente, mais attention, je ne suis pas du genre à me mettre sur une chaise au bord de l'eau en sirotant une bière, prévient-il en souriant. Ma spécialité c'est plus la pêche à la mouche. Je mets un point d'honneur à fabriquer moi-même mes propres leurres. Je suis ainsi d'autant plus fier quand je pêche des poissons. »

À LA RENCONTRE DE...

*La boutique*

**DELAVEAUX  
CHOCOLATIER CONFISEUR**

11 Allée des Arcades,  
60260 Lamorlaye

Tel : 03 44 57 04 57

contact@delaveaux-chocolatier.fr  
www.delaveaux-chocolatier.fr/

Également distribué à la  
**BAIE DES GOURMANDISES**

20 rue du Docteur Tizon  
50 170 Pontorson

Tel : 06 76 58 45 47

https://www.labaiedesgourmandises.fr

Et sur le site : [www.bonschocolatiers.com](http://www.bonschocolatiers.com)

À LA RENCONTRE DE...

*Sa recette*  
ganache  
**AU CITRON  
VERT DU  
BRÉSIL**

INGRÉDIENTS

CRÈME CRUE 35 % MG	1306 G
SUCRE INVERTI	95 G
ZESTE DE CITRON VERT DU BRÉSIL	2PCS
CHOCOLAT NOIR 55 %	2062 G
BEURRE FRAIS	343 G

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la crème et le sucre inverti à 95°C.
- ▶ Incorporer les zestes de citron vert.
- ▶ Laisser refroidir la crème à 80°C.
- ▶ Hacher finement le chocolat noir.
- ▶ Verser la crème sur le chocolat et créer une émulsion.
- ▶ Incorporer le beurre pommade et mélanger jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse.
- ▶ Couler celle-ci entre 32 et 34°C.