



FRANÇOIS PRALUS

Par Matthieu Aussudre

19 points de vente en France, des chocolats envoyés dans le monde entier... La maison Pralus est un acteur incontournable, et ce depuis des décennies, de la chocolaterie artisanale dans notre pays. Fondée par le pâtissier Meilleur Ouvrier de France Auguste Pralus en 1948, l'entreprise roannaise s'est développée sous la houlette de son fils, François, qui a su la spécialiser dans le chocolat et ouvrir de nombreux points de vente. Précurseur en France des chocolats pures origines, de la méthode "Bean-to-bar", le chef d'entreprise possède depuis 2004 sa propre plantation à Madagascar. Portrait d'un chocolatier qui a su conjuguer tradition familiale et modernité.

L'HÉRITAGE FAMILIAL

Les histoires de transmissions familiales font florès à Roanne. Il y a bien sûr la célèbre "dynastie" Troisgros qui s'étale sur quatre générations désormais, mais il ne faudrait pas oublier la Maison Pralus qui fêtera l'année prochaine ses 75 ans. Le fondateur, Auguste Pralus, était un remarquable pâtissier : créateur de gâteaux et sculpteur de pièces en sucre, il remporta en 1955 le concours de Meilleur Ouvrier de France pâtisserie. Cette même année, il créa un des grands succès de la Maison Pralus, en concassant des pralines et en les mélangeant grossièrement à une pâte à brioche bien beurrée : la Praluline était née. Son fils, François, grandit au milieu de l'entreprise familiale, participa encore enfant à façonner les truffes au chocolat à l'approche des fêtes, et à force de baigner dans cet univers, il

décida d'en faire lui aussi son métier. « À l'âge de 16 ans, je suis rentré en apprentissage chez mon père pour deux ans. » témoigne François Pralus. « Mon père était quelqu'un d'assez difficile, sévère, mais j'ai beaucoup appris avec lui, surtout les bases de la pâtisserie. Ensuite, je suis allé faire un stage d'un peu plus d'un an à la Maison Bernachon à Lyon. C'est là que j'ai découvert le monde des fèves de cacao, la torréfaction, le conchage, la transformation en chocolat, et ça m'a tout de suite passionné. » De là, il se voit déjà fabriquer ses propres chocolats de couverture lorsqu'il aura repris l'entreprise familiale, mais ce n'est pas pour tout de suite... Il s'épanouit et apprend beaucoup auprès de Maurice Bernachon, qu'il quitte pour découvrir le travail de Gabriel Paillason durant quelques mois, avant de rentrer chez Gaston Lenôte. Il rejoint ensuite son ami Claude Troisgros au Brésil pour

**« Mon père était
quelqu'un d'assez
difficile, sévère, mais
j'ai beaucoup appris
avec lui. »**

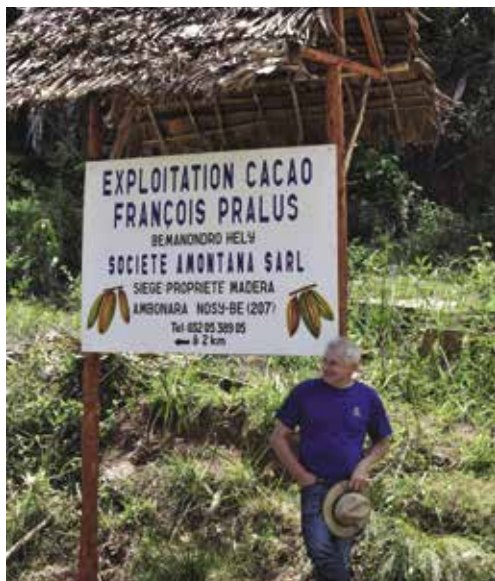




LE CHOCOLATIER

Jusqu'à-là, la Maison Pralus avait l'habitude d'acheter son chocolat de couverture à la Maison Valrhona. Peu à peu, François va changer l'identité des chocolats de la Maison Pralus. En 1991, le chocolatier fabrique son premier chocolat de couverture. Il fait alors partie du petit groupe d'artisans (avec Bernachon et Bonnat) à produire un chocolat fait selon la méthode que l'on appelle aujourd'hui "Bean-to-bar". En 1992, il est le premier à lancer les tablettes pures origines, en refusant le diktat des mélanges de crus, afin de révéler toute l'identité d'un terroir. Aujourd'hui, la Maison compte une vingtaine de chocolats pures origines, et s'appuie sur cette diversité pour proposer une création quasi-architecturale devenue une de ses spécialités : la "Pyramide des tropiques". Il s'agit d'un empilement de dizaines de tablettes de couleurs différentes, où chaque tablette est issue d'un cru différent. Une manière de faire découvrir aux clients toute la diversité aromatique des différents crus de cacao exploités par la maison Pralus. François a également créé la "barre infernale", à savoir une barre chocolatée de 15 cm de long et 3 cm d'épaisseur, fourrée de praliné et de noisettes, qui se décline désormais en sept parfums. Pour sélectionner ses fèves, le chocolatier n'hésite pas à se déplacer directement chez les producteurs que cela soit en Amérique du Sud ou centrale, et en Afrique. Rêvant de posséder sa propre plantation, il a le déclic lors d'une visite à Madagascar : « Lorsque j'ai découvert ce pays merveilleux, j'ai décidé que ce serait ici que je ferai pousser mon propre cacao. J'ai mis du temps à obtenir mon terrain car les Malgaches ne se séparent pas facilement de leurs terres. En 2004, j'ai trouvé le terrain qu'il a fallu défricher, préparer une pépinière, et on a planté en 2006. En 2011, nous avons eu nos premières cabosses de cacao. Ce n'est pas une très grosse production, mais c'est intéressant d'avoir son propre cacao. »

l'aider en cuisine à tenir son premier restaurant. L'aventure dure deux ans avant de rentrer en France, où François enchaîne les expériences professionnelles (chef pâtissier sur un paquebot, dans un hôtel à Nice) avant de prendre enfin les rennes de l'entreprise familiale en 1986. D'abord comme chef pâtissier-chocolatier, puis comme gérant de la maison Pralus. Les souvenirs de son passage chez Bernachon lui reviennent rapidement, et François se met à chercher des machines d'occasions pour fabriquer enfin son propre chocolat de couverture. Il y parvient après quelques essais, et provoque l'étonnement du paternel, d'abord sceptique, sur la qualité du chocolat qu'il obtient.



QUESTIONS DE GOÛT

François Pralus

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

« Tremper les truffes de chocolat avec mon père. Il fallait mettre la main gauche dans la couverture, tenir la fourchette dans la ganache avec la main droite. Je devais avoir 10 ans. »

► Le souvenir de chocolat le plus intense ?

« C'est quand j'ai créé mon premier chocolat de couverture. Lorsque je l'ai goûté avec mon fidèle chef Stéphane Grange, et qu'on a su que c'était le bon. »

► Un chocolat qui vous ressemble ?

« Le Sao-Tomé. C'est un chocolat assez acidulé, mais plutôt équilibré, facile à déguster. Un chocolat simple. »

► Une habitude gourmande ?

« Avec mes fils, on s'est mis à faire des pâtés-croûte ensemble, et on se régale. Après, au labo, il y a toujours un morceau de Praluline qui traîne sur le marbre... »

► L'accomplissement professionnel qui vous rend le plus fier ?

« La reconnaissance que j'ai pu obtenir grâce à mes chocolats de couverture. Et aussi le développement de nos boutiques. »

► Quelle est votre définition du bon goût ?

« Faire de la qualité, que ce soit aussi beau que bon, et surtout, rester humble dans ce que l'on fait. »

► Et du mauvais goût ?

« Le contraire. Quelque chose de fait avec des produits de mauvaise qualité, très marketé et avoir le culot de le vendre. »

► Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

« Je n'en ai pas. J'ai une super qualité de vie ici à Roanne, j'ai à peu près tout ce que je veux : j'ai une belle maison, j'habite une très belle région, j'ai mes enfants qui travaillent avec moi, je fais un métier qui me plaît et je fais uniquement ce qu'il me plaît. »

► Quelle serait votre devise culinaire ?

« 1. Le produit. 2. Le produit. 3. Le produit. »

Aujourd'hui, la saga familiale continue. Le fils de François, Hugo, a intégré l'entreprise il y a cinq ans, et a déjà apporté sa pierre à l'édifice familial. En effet, le jeune chocolatier a eu l'idée de créer un jardin sur un terrain attenant à la manufacture, où poussent en permaculture, légumes, fruits et herbes aromatiques, que peuvent emmener les employés chez eux après une journée de travail. Son autre fils, Ulysse, ne reste pas bien loin du laboratoire de pâtisserie-chocolaterie puisqu'il est récemment devenu boulanger. Il faut croire qu'à Roanne, tout le monde finit un jour ou l'autre par tomber dans la marmite de la gastronomie, tant cette ville respire la bonne chère. Un véritable pays de cocagne où l'on trouve, outre les Pralus, la famille Troisgros (trois étoiles au Michelin depuis 1968, plusieurs restaurants dans les environs), le domaine Séröl (vigneron emblématique de la côte roannaise) et la fromagerie réputée Mons. Mais cela fait longtemps que la Maison Pralus ne régale pas seulement les habitants des environs de Roanne. Il existe 19 boutiques dans plus d'une dizaine de villes différentes (dont Paris et Lyon), et François prévoit d'ouvrir un nouveau magasin à Valence et un autre à Moulins. Vous n'avez donc pas fini d'entendre parler des Pralus. ■

À LA RENCONTRE DE...



L'AUTRE PASSION DE FRANÇOIS PRALUS

« J'adore les voyages, le ski, mais l'aviation me tient à cœur, car je partage ça avec beaucoup de copains, c'est très sympa. Et j'ai la chance d'avoir le terrain d'aviation à environ 2 minutes et demie de chez moi. »



LA MAISON PRALUS EN CHIFFRES

19 BOUTIQUES

220 SALARIÉS

35% DU CA FAIT À NOËL

10% DU CA FAIT À PÂQUES

20 SORTES DE TABLETTES

(3 ASSEMBLAGES, 17 PURES ORIGINES)

28 SORTES DE BONBONS DE

CHOCOLATS

1200 KG DE PRALINES PRODUITES

CHAQUE JOUR



La boutique

PRALUS ROANNE

8, rue Charles de Gaulle
42300 Roanne

Tél. : 04 77 71 24 10
chocolats-pralus.com

Sa recette

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 100 % de François Pralus

INGRÉDIENTS

UNE TABLETTE LE 100 %

OU 100 GRAMMES DE CHOCOLAT

NOIR 100% DE BONNE QUALITÉ,

7 CEUFS BIEN FRAIS,

100 GRAMMES DE SUCRE

50 GRAMMES DE BEURRE.

PROCÉDÉ

• Pour commencer, séparez les blancs des jaunes. Vous en garderez trois pour la mousse. Ne jetez pas les quatre jaunes restants, utilisez-les par exemple pour faire un lemon-curd, des sablés bretons, une pâte sablée... Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre. Incorporez les jaunes.

• Battez les blancs en neige ferme et serrez-les avec le sucre. Incorporez-les au chocolat, c'est terminé! Placez votre mousse au frais une petite heure avant de déguster.

Le 100 % de la Maison Pralus est un criollo de Madagascar: cette mousse permet d'en apprécier les saveurs fruitées et acidulées.

