



Chocolat. Le mot se savonne avec gourmandise. Le chocolat est une promesse de bonheur à laquelle on cède avec volonte. Il m'emmene à un point que je ne saurais dire. Il ouvre les portes à l'imagination et à la creation. 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 peser les richesses. Comme un kisser caché, il exige un haut niveau de technique, de rigueur et de savoir fine. C'est obscur et univers que je veux inviter maintenant à découvrir.

*Alain Ducasse*

# LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

OUVERTURE FÉVRIER 2013

Depuis 30 ans, Alain Ducasse rêve de raconter une histoire... celle du chocolat, de son chocolat. En partenariat avec Nicolas Berger, chocolatier-torréfacteur de cacao, le rêve prend forme à la Manufacture située en plein cœur de Paris, dans le quartier de la Bastille. Les premières expériences chocolatées sont à découvrir à partir de février.

**PAYS LOINTAINS, GOURMANDISES IMMÉDIATES...**

CARACTÈRE

ORIGINE

RARE

FÈVES D'EXCEPTION

VOYAGE



( MANUFACTURE : DU LATIN MÉDIÉVAL «MANUFATURA», TRAVAIL À LA MAIN )

PARIS LE 15 JANVIER 2013

**Quand on pousse la lourde porte du 40 rue de la Roquette, on pénètre dans un univers unique à Paris.** Un univers singulier, gourmand, sensuel, dans lequel le mot artisanat prend pleinement son sens. Les sacs de fèves entreposés, le triage manuel de cette précieuse matière, le bruit assourdissant des machines autour desquelles on s'affaire, le petit comptoir de vente et surtout... l'odeur envoûtante des parfums du cacao. Une table en acier imposante présente les chocolats sous des capots bombés en verre, qui, lorsqu'on les soulève, laissent s'échapper de puissants parfums.

**Vient alors le moment de la dégustation... Le voyage continue...**

« Ici, à la Manufacture, on torréfie les fèves de cacao » annonce Nicolas quand il vous accueille pour expliquer le début du processus de fabrication du chocolat qui l'occupe quotidiennement. Faire du chocolat oui, mais le fabriquer de façon artisanale et de bout en bout, en partant de la fève de cacao. C'est autour de ce projet exigeant que ces deux passionnés se sont trouvés.

Nicolas, chocolatier de profession, rêvait de se consacrer pleinement à sa matière. Il a fait sienne cette maxime : « **Vingt fois sur la conche, remets ton ouvrage.** ».

« Il n'y a pas vraiment d'école pour apprendre le métier d'artisan chocolatier. Il faut chaque jour essayer, adapter, ajuster, affiner et travailler encore. Nous faisons du sur-mesure. De la sélection des fèves jusqu'au moulage final, tout est ainsi maîtrisé et contrôlé. Au quotidien, nous transformons une matière brute en respectant son origine, en préservant ses arômes et en sublimant son goût ».

Quant à Alain Ducasse, pendant l'hiver 1975, tandis qu'il est un jeune cuisinier en formation, il découvre le métier de chocolatier au côté de Michel Chaudun chez Gaston Lenôtre. Envouté, sentant qu'il pourrait tomber sous l'emprise de cet art si sensuel, il préfère alors se recentrer sur la cuisine. Depuis 30 ans, son rêve de chocolat ne l'a pas quitté et se concrétise aujourd'hui. Un rêve qui a aussi le goût de l'enfance pour lui « celui d'une tartine taillée dans une miche de pain sur laquelle la lame d'un large couteau étalait une couche de beurre frais au bon goût de noisette, on y râpait une poignée de copeaux de chocolat noir, dont les tablettes étaient conservées dans une boîte à biscuits en fer blanc » raconte-t-il.

**La mémoire du goût...**

GOÛT

ARTISAN CONTEMPORAIN

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

PLAISIR

LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE  
MANUFACTURE À PARIS

Tél : 01 48 05 82 86