



à la rencontre
de...

Promis à un avenir rose praline, François Pralus a eu l'audace d'habiller de noir sa carrière professionnelle. Et de son infernale passion pour le chocolat sont nés une vingtaine de purs crus, quatre assemblages et une plantation à Madagascar qui vient de lui offrir une première récolte prometteuse...

CHEF *François*
PRALUS

Le VAZAH*

DU CŒUR CHOCOLAT

par Nadège Cartier

C'est en créant de divines pièces en sucre avec son père, Auguste, que François Pralus a pris goût au métier. Mais c'est Maurice Bernachon qui lui a transmis la passion du chocolat. A Lyon, dans la célèbre maison à l'esprit très familial, aux côtés du maître-chocolatier et de son fils Jean-Jacques Bernachon, alors que le petit Philippe courait dans le labo en culottes courtes, l'idée de devenir un "vrai" chocolatier a germé. Pour ne plus le quitter...



Le Brésil, la méthode Assimil et Claude Troisgros

Après mon stage chez Bernachon, mon père m'a envoyé à Saint-Fons où j'ai travaillé quelques mois au sein de la Maison Paillason. Puis j'ai fait le grand saut vers la Capitale, chez Lenôtre à Plaisir. De cette expérience, j'ai beaucoup appris, notamment dans



la confection des entremets, des gâteaux. On utilisait des techniques nouvelles et on produisait en grande quantité mais toujours avec une qualité irréprochable. Mais à 22 ans, je rêvais d'un ailleurs un peu lointain... Passionné de musique brésilienne, j'ai écrit une lettre à mon ami Claude Troisgros (le fils de Pierre) qui dirigeait un restaurant à Rio de Janeiro pour lui demander de me trouver un job dans la pâtisserie. Et quand il m'a dit « Banco ! J'ai du travail pour toi, je t'envoie un billet d'avion », je suis parti ventre à terre, la méthode Assimil sous le bras. A l'arrivée, surprise : le poste en question n'était autre que chef cuisinier de son 2^{ème} restaurant de Buzios – le Saint-Tropez du Brésil – qui, avec 24 places seulement, se devait de représenter dignement le nom de Troisgros. J'ai eu beau dire à Claude qu'il était fou, il s'est obstiné et trois mois durant, il ne m'a pas lâché. Il m'a appris la carte, les recettes revues et corrigées et pour les desserts, il m'a laissé faire. Je suis resté deux ans, avec un rythme parfait pour le jeune homme que j'étais : le restaurant étant ouvert seulement le soir, je pouvais goûter sans compter à la chaude ambiance des nuits brésiliennes sans avoir à me lever tôt le matin ! Rester ? Rentrer ? La France me manquait alors j'ai retrouvé la maison familiale avant d'embarquer comme chef pâtissier sur Le Mermoz, fleuron des croisières Paquet. Mon contrat durait 4 mois : eh bien je n'ai pas tenu un jour de plus ! Dix-huit à vingt heures de boulot, sept jours sur sept, sans voir la lumière du jour, avec des cabines humides parfumées au gasoil... très peu pour moi. J'ai quitté le navire, puis rempli comme chef pâtissier au Méridien de Nice pour la saison d'été et de retour au bercail, j'ai compris qu'à 69 ans mon père avait besoin de moi.

*Mot malgache désignant "l'étranger" ou "le touriste".

La maison familiale de Roanne et le rêve de chocolat

C'est une fois rachetée l'entreprise familiale en 1988 que mon rêve de chocolat a soudainement refait surface. Décidant de fabriquer moi-même mes couvertures, j'ai tout appris sur la cacao, j'ai fait un stage au Cirad de Montpellier puis j'ai recherché des machines d'occasion : un casse-cacao tarare, un torréfacteur, une conche... Mon père était contre mais en 90, j'ai lancé la fabrication. Je m'approvisionnais chez Touton à Bordeaux ainsi qu'à Amsterdam mais dès 1996, j'ai mis le cap sur le Ghana, la Côte d'Ivoire, Sao Tomé, le Brésil pour sélectionner mes propres fèves dans les plantations. Aujourd'hui, je travaille avec les fèves séchées des plus grands crus de cacao que je reçois du monde entier, notamment d'Amérique du Sud, d'Afrique et de l'Océan indien. A partir de cette matière première d'exception, je donne naissance à une vingtaine de purs crus, à 4 assemblages et ce sont près de



100 tonnes de chocolat Pralus qui sortent de la manufacture chaque année. Tout est fabriqué à Roanne de A à Z et j'en suis fier !

La douce Praluline et la diabolique... Barre infernale

Dans nos boutiques, la Praluline imaginée par mon père et sa cousine, la Pralusienne (lire encadrés) occupent toujours le devant de la scène. Certains samedis, on en vend plus de 800 ! Leur qualité s'est améliorée au fil du temps puisque nous produisons aujourd'hui nos propres pralines : nous maîtrisons ainsi leur fraîcheur et la qualité de leurs arômes. En 2005, pour fêter les 50 ans de la Tropézienne, notre brioche emblématique a vu naître sa petite sœur,

« Alors jeune stagiaire chez Bernachon, l'idée m'est venue de fabriquer mon propre chocolat à partir de fèves ».

la Pralusienne, mi-Praluline, mi-Tropézienne. Mais j'avoue que je passe plus de temps à imaginer de nouvelles bouchées chocolatées que de nouvelles pâtisseries. Dans la manufacture puis dans mon labo, je suis dans mon univers favori : j'aime les bruits, les textures, les parfums et les saveurs des grands crus de cacao. Ma technique ? Je concocte un cacao à l'eau, une sorte de tisane que je sucre légèrement et que je laisse décanter. Je peux alors me faire une idée précise

des arômes avant de lancer la fabrication. Il y a dans les trois Barres infernales que j'ai créé tout ce que j'apprécie dans le chocolat : des arômes puissants et délicats à la fois, du craquant, du fondant... Comme la Pyramide des Tropiques, invitation au voyage en terres de cacao (Papouasie, Indonésie, Trinidad...), les barres sont devenues des produits phares plébiscités par nos clients et récompensés par des prix prestigieux. En 2014, je lancerai une 4^{ème} barre. Patience ! Tout est encore dans ma tête.

L'île de Nosy Be à Madagascar : Vas-y Vazaha !

De la patience, il en faudra également avant de pouvoir déguster le chocolat de

ma plantation malgache. Quand j'ai débarqué là-bas en 2004, Bruno Dunoyer, le directeur de la Plantation Millot, m'a pris pour un "vazaha" (étranger) un brin dingo, moi qui venait d'acheter un terrain de 17 hectares sur l'île de Nosy Be où l'on avait coutume de planter de la canne à sucre... pas des cacaoyers ! Très vite, il a compris mon amour du pays, de ses gens et du cacao et c'est avec ses propres fèves fraîches que le projet a vu le jour. 2005 pour défricher et éclaircir la forêt, 2006 pour préparer la pépinière et creuser des milliers de trous avec l'aide de 50 employés. Au bout de 10 mois, juste avant la saison des pluies, nos plants (60 % de Criollo, 40 % de Trinitario) étaient en terre. Après un parcours semé d'embûches - mortalité en 2007, souris accros aux petits plants de cacaoyers, le cyclone de 2012, les attaques de chenilles vertes et la destruction d'un hectare de plantation suite à un incendie -, les 25 000 arbres ont donné leurs premières fleurs et de belles cabosses. Une belle récompense pour mes employés (20 personnes à temps plein) qui ne ménagent pas leur peine au fil des

saisons dans cette plantation 100 % bio Ecocert. De la préparation du compost réalisé avec les déchets des cultures de fruits et légumes, de fumier de zébus... en passant par les périodes de sarclage, d'arrosage, de récolte, d'écabossage, de fermentation, de séchage ou encore de taille, les taches sont nombreuses. Et tout est mis en œuvre pour produire un cacao bio d'excellence. Pas d'engrais chimiques, de pesticides ou insecticides : les serpents croquent les souris gourmandes et les chenilles sont enlevées à la main ! Cette année, nous avons enfin pu fêter notre première petite récolte : 400 kilos de fèves séchées de très belle qualité. Un avant goût des 4 tonnes attendues d'ici 2 à 3 ans avec lesquelles je pourrai enfin réaliser mon rêve en créant la tablette "Plantation Pralus !" ■

à la rencontre de... François PRALUS

PETITE BRIOCHE DEVENUE GRANDE



L'origine de la Praluline ? « Ma mère disposait d'un gros stock de pralines entières qui ne se vendaient pas, se souvient le chocolatier. Un jour, elle a demandé à mon père de les écouler en confectionnant des tartes aux pralines. Mais comme il n'en faisait qu'à sa tête et qu'il avait de la pâte à brioche, il a concassé les pralines... et la Praluline est née ! Au fil du temps, la recette s'est compliquée de sorte qu'aujourd'hui, on dit de cette brioche : souvent imitée, jamais égalee ! ».

ALLER PLUS LOIN...

Les voyages, la découverte des plantations sont autant de sources d'inspiration. « Pendant ou après un voyage, une idée chocolatée germe dans ma tête et en amène toujours une autre. Ensuite, j'en rêve la nuit et il m'arrive même de me réveiller pour noter quelques idées fortes ». Le Roannais aime se rendre directement dans les plantations du Venezuela (Chuao et Cuyagua), du Brésil, de Sao Tomé, du Ghana, de Madagascar, de l'île

de Java (Indonésie)... pour rencontrer les planteurs et sélectionner avec eux les plus belles fèves. En 2014, il visitera Cuba, terroir de cacao Trinitario aux arômes très fruités, acidulés, mais boisés : la saveur préférée de Pralus cette année !

Tracé de route

- 1975 Apprentissage chez son père, Auguste Pralus, à Roanne.
- 1977 Stage dans la Chocolaterie Bernachon à Lyon
- 1979 Ecole Lenôtre à Paris.
- 1980 Stage Auguste Pralus, Meilleur Ouvrier de France à Roanne.
- 1982 Responsable du restaurant de Claude Troisgros à Buzios (Brésil).
- 1984 Chef pâtissier sur le paquebot Le Mermoz.
- 1985 Chef pâtissier du restaurant de l'hôtel Le Méridien à Nice.
- 1986 Chef Pâtissier-chocolatier de la pâtisserie Pralus à Roanne.
- 1988 Gérant de la pâtisserie Pralus à Roanne.
- 1994 Président du conseil de la Pâtisserie-Chocolaterie Pralus SAS.
- 2000 Propriétaire d'une plantation de cacaoyers et d'un atelier de fabrication d'emballages à Madagascar.
- 2001 Participation au Salon du Chocolat à Paris.
- 2003 Lancement de la Pyramide des Tropiques (assemblage coloré de 10 grands crus de chocolat) qui deviendra un best-seller.
- 2005 Pralus est sélectionné pour participer au 1^{er} Salon du Chocolat à Pékin. Puis il participera aux Salons de New-York, de Tokyo...
- 2007 Obtention de la certification Bio Ecocert.
- 2008 Ouverture de la boutique à Paris.
- 2009 Lancement du Cubissime et de plusieurs crus rares de cacao. François Pralus est primé Meilleur Chocolatier de Paris par le célèbre guide Gault & Millau.
- 2011 Academy of Chocolate : Gold – Best in category pour le Cubissime, la Barre infernale lait et la Barre infernale noire.
- 2012 Ouverture d'une 2^{ème} boutique à Paris.
- 2013 Ouverture d'une 1^{ère} boutique à Lyon. Première petite récolte de 400 kilos de fèves séchées dans la plantation de Madagascar.



ALLER PLUS HAUT...

Difficile de faire régulièrement du voilier en vivant à Roanne, la première passion de François Pralus qui rêvait de devenir Ingénieur architecte naval... Le chocolatier habitant à 2 km du terrain d'aviation, c'est finalement vers le ciel qu'il s'est tourné : 10 ans pilote d'un petit avion, c'est désormais en hélico qu'il s'évade. Aux commandes d'un Robinson R44, il sillonne la région de Clermont-Ferrand, les verts pâturages du Cantal, les Monts du Lyonnais et trace même sa route jusqu'au Mont-Blanc !

SPÉCIALITÉS "MAISON"

• **Le bijou de famille.** La Praluline, une brioche au beurre farcie de pralines maison (amandes de la région de Valencia en Espagne et Noisettes du Piémont en Italie, rosies et concassées) qui fêtera en 2015 son 60^{ème} anniversaire et qui a désormais une petite sœur non moins savoureuse : la Pralusienne. Une Praluline farcie de pralines et agrémentée d'une crème mousseline à la vanille de Madagascar, façon Tropicienne.

• **Les lingots chocolatés.** La fameuse Barre infernale créée par François Pralus, association d'un praliné fondant fourré aux amandes ou aux noisettes, le tout drapé de chocolat noir, est déclinée dans deux autres versions. La Barre infernale lait et la Barre infernale pistache, fourrée avec une délicieuse pâte de pistaches de Sicile. En 2014, François Pralus annonce d'ores et déjà la création d'une 4^{ème} version : que les gourmands se passent le mot !



11 Questions

Votre souvenir chocolat le plus intense ?

Un éclair au chocolat.

Votre saveur préférée ?

Une côte de bœuf d'Aubrac.

Votre définition du bon goût ?

L'authenticité et l'équilibre.

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Un voilier.

Votre habitude gourmande ?

Un bon café avec un napolitain.

La saveur qui vous définit le mieux ?

Corsé et fruité.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?

Madagascar 75 %.

Un synonyme philosophique du mot chocolat ?

Désirrrrrrrrrrrrr.

Une faute de goût ?

Le manque d'authenticité et d'équilibre.

Votre devise culinaire ?

Trop est l'ennemi du bien.

Votre prochaine folie gustative ?

Un lièvre à la royale.



FRANÇOIS PRALUS en chiffres

Chiffre d'affaires : plus de 5 millions d'€ annuels. Une cinquantaine d'employés.
7 adresses en France, 2 à Paris, 4 dans la région Roannaise et 1 nouvelle boutique à Lyon.
Près de **100 tonnes** de chocolat Pralus sont fabriquées et vendues chaque année.