



© Rrraw Cacao Factory

## PARIS ET SA RÉGION

Par Matthieur Aussudre

Centre névralgique du pouvoir et de la vie économique en France depuis des siècles, Paris et sa région entretiennent avec le chocolat une longue histoire, mêlant diplomatie, médecine et gourmandise. De la boisson appréciée à la cour de Versailles jusqu'à Noisiel et ses bords de Marne où le fils du pharmacien décida de produire industriellement des tablettes, en passant par le médicament du droguier Meunier installé autrefois dans le quartier du Marais, l'Île-de-France n'a jamais cessé d'être une région essentielle dans la production et la consommation du chocolat dans l'Hexagone.

### LE CHOCOLAT DE LA MODERNITÉ

Rapportée d'Amérique par les conquistadors au début du XVI<sup>e</sup> siècle, la fève de cacao n'est connue que tardivement en France. Ce sont les épouses respectives de Louis XIII et de Louis XIV - à savoir les Espagnoles Anne d'Autriche et Marie-Thérèse - qui contribuent à diffuser le cacao, que l'on boit alors chaud avec du sucre, à la cour de Versailles. Cette boisson devient rapidement à la mode, et on débat de ses vertus pour la santé. Côté préparation, on délaye la pâte de cacao dans de l'eau bouillante ou du lait, puis on fait mousser en y agitant un bâton en bois ou en ivoire. On y ajoute volontiers de la vanille, de la girofle, de la cannelle, un jaune d'oeuf, des noisettes ou des amandes. Le chocolat chaud, tout comme le café et le thé, est servi dans les cafés qui naissent à Paris sous le règne de Louis XIV. De cette époque, subsiste le célèbre Café Procope dans le VI<sup>e</sup> arrondissement, toujours ouvert aujourd'hui.

Controversé sur ses bienfaits sur la santé des hommes, le cacao intègre rapidement le rayon des produits de la pharmacopée. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, un certain Brutus Menier ouvre une droguerie dans le quartier du Marais à Paris. Il se constitue un énorme stock de produits en

tout genre pour fournir les pharmaciens. Il vend notamment des fèves de cacao torréfiées, conditionnées entières ou concassées. Quelques échantillons de fèves de cacao subsistent toujours aujourd'hui, au sein de sa collection conservée au Conseil National de l'Ordre des Pharmaciens. Son fils, Émile-Justin, prospecte pour son père en Amérique latine, et achète dans les années 1860 deux plantations de cacaoyers au Nicaragua. Les Menier père et fils produisent et commercialisent des chocolats médicinaux et des tablettes. Ils s'installent à Noisiel où ils se donnent les moyens d'amplifier considérablement la

Hubert Masse  
"Cacaotier"



production. C'est le début de l'aventure industrielle des chocolats Menier, de ses publicités mythiques, de son usine installée sur la Marne, qui malheureusement va péricliter après la Seconde Guerre Mondiale.

À Paris, on trouve les chocolats les plus pointus chez les confiseurs ou les pâtisseries. Il faut attendre la fin des années 1970, et l'avènement de personnalités telles que Robert Linxe, pour voir apparaître des boutiques 100% chocolat. Depuis, la ville lumière est devenue une capitale de la chocolaterie mondiale. Quelle métropole européenne, voire mondiale, peut se vanter d'avoir une telle variété d'artisans et



Jean-Paul Hévin



Les Esquis Momo



Glace Yaourt chocolat

© Naoto Ishimaru

de bons produits. Je réfléchis également à mon petit niveau à l'impact écologique de mon activité. Pour mes guimauves, j'ai donc choisi une boîte en écorce de cabosses de cacao qui sont normalement jetées.» Fondée quelques mois seulement avant la crise du coronavirus, la Maison Carrousel a tout de même pu se développer et trouver de nombreux clients et quelques partenariats.

### LA MAISON JEAN-PAUL HÉVIN, INCONTOURNABLE DE LA CHOCOLATERIE PARISIENNE

Nous souhaitons terminer notre petit tour de l'Île-de-France par un acteur incontournable du chocolat à Paris depuis plus de trente ans maintenant. Créée en 1988, la maison Jean-Paul Hévin compte aujourd'hui six points de vente à Paris, avant l'ouverture de deux nouvelles boutiques : une rue de Courcelles dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement et l'autre rue du Bac dans le VII<sup>e</sup> arrondissement. Rien ne destinait cet enfant d'arboriculteur de la Mayenne à devenir un des chocolatiers parisiens les plus renommés au monde. Il se découvre d'abord une passion pour les gâteaux en en confectionnant avec sa mère, puis apprend son métier de pâtissier à Laval. Il se « dirige naturellement vers Paris, car c'est là que se trouvait le centre névralgique de l'apprentissage et de l'évolution de la

désirant mettre à leur carte des accords "guimauve-cocktail". Fabriquées dans le XI<sup>e</sup> arrondissement de Paris, les confiseries de Stéphanie sont faites artisanalement à partir d'ingrédients naturels. La cheffe d'entreprise ne lésine pas sur la qualité des matières premières, comme sur celui de l'emballage, qu'elle veut le moins nocif pour l'environnement : « Je veux faire attention à mes clients. Je ne mets pas d'arômes artificiels dans mes guimauves, ni de colorant, je voulais leur mettre

pâtisserie.» explique-t-il aujourd'hui. Il développe son goût pour le chocolat alors qu'il travaille pour Joël Robuchon à l'hôtel Nikko (aujourd'hui le Novotel Paris Centre Tour Eiffel), et commence les concours dans lesquels il excelle, jusqu'à obtenir le premier prix du Concours International de la Chocolaterie en 1983, et le titre de Meilleur Ouvrier de France pâtisserie-confiserie trois années plus tard. En 1988, il se lance comme chef d'entreprise et se distingue très vite par

ses créations pâtisseries à base de chocolat et ses bonbons de chocolat. Il s'inspire de l'univers de la mode si parisien pour concevoir ses collections et son marketing. Toujours à la pointe de l'innovation, il ne cesse d'imaginer les chocolats du futur, qui deviendront à leur tour des classiques. Il ne faut pas non plus oublier ses quelques inventions d'avant-garde que furent les caves à chocolat créées en 2003, au taux d'humidité constante et à la température contrôlée, ou bien encore le "Chocolat Bar(re)" ouvert rue de Bretagne à Paris, un concept de cave conçue autour des crus de cacao. Bref, Jean-Claude Hévin est une belle synthèse de l'univers de la chocolaterie-confiserie à Paris, alliant ce goût de l'innovation, de la modernité au maintien d'une exigence qualitative exceptionnelle. C'est cette philosophie qui l'anime encore aujourd'hui dans son quotidien d'artisan-chocolatier, et de chef d'entreprise. Quel plus bel exemple que ce projet qui l'anime pour la rentrée, à savoir concevoir son "pti mousse" (un gâteau à base de mousse au chocolat destiné aux enfants) avec des matières premières amenées par bateau à

voile d'Amérique centrale, afin d'avoir un bilan carbone de -90%.

Creuset de la création et de l'innovation des métiers de bouche en France, voir en Europe, Paris et sa région continuent à écrire leur belle histoire d'amour avec le chocolat et la confiserie. Métropole mondiale, la ville lumière sait rester à l'écoute de son époque, et ne cesse de réinventer son artisanat pour toujours rester à la pointe. Consciente des enjeux climatiques et sociaux de ce siècle, la chocolaterie-confiserie francilienne s'engage dans les grands défis contemporains, souhaitant produire des gourmandises aussi vertueuses pour l'homme que pour la nature. Et à entendre ces quatre artisans franciliens, la chocolaterie-confiserie artisanale d'Île-de-France n'en a pas fini de nous surprendre et de nous régaler... ■

Sources :

- Florent Quellier, *La table des Français, une histoire culturelle (XVe-XIX<sup>e</sup> siècle)*, PUR, PUF, 2013.- Association des Bibliothèques Gourmandes, *Papilles*, n°54, "L'émoi du chocolat", sous la direction de Katherine Khodorowsky, novembre 2020.

### LENÔTRE, INSTITUTION FRANCILIENNE, OUVRE SA NOUVELLE ÉCOLE À RUNGIS

Implantée à Paris depuis 1957, la Maison Lenôtre est un des pâtisseries-traiteurs les plus célèbres au monde. Fondée par le génial Gaston Lenôtre qui fut le précurseur de la pâtisserie contemporaine, cette entreprise compte plus d'une dizaine de points de vente en Île-de-France. Persuadé que la survie de sa propre entreprise passait par le savoir-faire et le savoir-être d'un personnel qualifié, Lenôtre fonda au début des années 1970 une école qui existe toujours aujourd'hui. Le 5 avril dernier, la nouvelle école Lenôtre a ouvert ses portes à Rungis, dans un nouvel espace de 2300 m<sup>2</sup>.

Elle offre des formations couvrant tous les métiers de la gastronomie, y compris le chocolat et la confiserie, en s'adressant aux professionnels et aux amateurs.



© Imaconcept/Lenôtre