



10
ANS

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS

NOUS TORRÉFIONS ET FABRIQUONS NOTRE CHOCOLAT, NOUS NE L'ACHETONS PAS.

DANS LE MONDE DU CHOCOLAT, IL Y A LES "TORRÉFACTEURS" ET LES "FONDEURS".

Comme un cuisinier fait ses sauces, un boulanger fait son pain, un chocolatier fait son chocolat.

Faire son chocolat ne veut pas dire acheter son chocolat pour le fondre et le transformer. Cela veut dire torréfier, concasser, broyer, concher la fève de cacao pour la transformer en chocolat.

AUX MANUFACTURES ALAIN DUCASSE, NOUS SOMMES TORRÉFACTEURS DE CHOCOLAT.

Depuis 10 ans, nous sommes les seuls à torréfier à grande échelle 100% de notre chocolat en plein cœur de Paris.

Toutes nos recettes de bonbons sont créées et manufacturées à partir de notre production de chocolat.

De la même façon, nous cuisinons à partir de fruits secs pour faire nos pralinés et de fruits frais pour faire nos ganaches.

NOUS N'ACHETONS PAS NOTRE CHOCOLAT NOUS LE PRODUISONS.

C'est le choix de l'artisanat contemporain dans le respect de la tradition. Dans le respect des métiers manuels.

C'est pour cela que nous nous appelons "Manufactures". Pour le fait main. Du début à la fin. C'est aujourd'hui une posture devenue militante. Parce que l'usage du mot chocolatier n'est malheureusement pas réservé à celui qui fait son chocolat, comme un boulanger fait son pain.

C'est notre engagement pour proposer à nos clients un chocolat unique, au goût juste et mémorable.

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À PARIS

LES MANUFACTURES ALAIN DUCASSE. L'INGRÉDIENT, LE GESTE, LE GOÛT.



UNE MANUFACTURE D'EXCELLENCE

Dans le monde très fermé de la haute chocolaterie, il y a un avant et un après la Manufacture du Chocolat Alain Ducasse.

Manufacture, du latin «manu factura» : travail à la main. Pour Alain Ducasse, tout part de là.

En créant la Manufacture de Chocolat, le chef souhaitait s'approcher au plus près du goût originel du cacao. Sa démarche 100% artisanale, valorisant l'art de la main, lui permet d'en maîtriser la confection de bout en bout.

Dix ans après son ouverture, La Manufacture de Chocolat Alain Ducasse, emmenée par Quentin Francis-Gaigneux, revendique plus que jamais ce savoir-faire manuel qui célèbre le goût, l'éthique et l'excellence du chocolat. Artisan virtuose, le chef chocolatier-torréfacteur et son équipe répètent chaque jour les gestes minutieux requis pour produire le chocolat de couverture, façonner les tablettes, cuisiner les ganaches et les pralinés, enrober les bonbons, fabriquer les moulages, et tout cela, entièrement à la main. Un processus long et complexe qui permet de maîtriser l'expérience gustative que la Manufacture de chocolat Alain Ducasse désire offrir à ses clients.



Brut, puissant, très peu sucré, le chocolat d'Alain Ducasse est devenu dès ses débuts la référence ultime : lorsque l'on y goûte, il n'y a pas de retour en arrière possible.

Né de la volonté de rendre hommage à l'essence même du cacao, le Chocolat Alain Ducasse a reçu le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Décernée par l'État, cette distinction récompense les entreprises développant un savoir-faire artisanal français d'excellence.

À ce jour, Alain Ducasse est le seul chocolatier-torréfacteur de cette échelle à fabriquer 100% du chocolat qu'il cuisine. Des années de recherches et de réflexion ont été nécessaires pour mettre au point ce travail d'orfèvre, consistant à produire le chocolat de A à Z, de la fève au bonbon. Un processus sans égal à Paris, où Alain Ducasse est le premier couverturier. C'est ce chocolat et lui seul qui est transformé dans la Manufacture, Rue de la Roquette à Paris.



**CH
COCO
LAT**



**LA MANUFACTURE DE
CHOCOLAT ALAIN DUCASSE**

**À PARIS, DEPUIS 2013
L'ADN DU CHOCOLAT**

UNE NOUVELLE DIMENSION POUR LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

En renouvelant les pures origines, en réinventant le praliné et la ganache, la Manufacture de chocolat Alain Ducasse a créé de nouveaux classiques et suscité un engouement accru chez les connaisseurs.

«Faisons ce que les autres ne font pas»

AIME À DIRE ALAIN DUCASSE.

À l'occasion de son dixième anniversaire, le Chocolat Alain Ducasse aborde une importante phase de développement, en France et à l'étranger. Le processus entamé ces derniers mois avec l'ouverture d'un flagship à Londres au Borough Market, et d'un autre à Munich – intégrant une partie laboratoire pour y couler le chocolat – annonce la multiplication de points de vente en Europe puis au Moyen-Orient dans les trois prochaines années.

Avec 35 points de vente en France et à l'étranger, il faut relever le défi d'accroître de façon importante sa production de chocolat tout en restant résolument attaché à une confection artisanale au cœur de Paris.





« GRANDS CHAMPS » LE NOUVEAU TEMPLE DU CHOCOLAT

Dans un ancien garage situé rue des Grands Champs, dans le quartier de Charonne, le chef a installé une nouvelle fabrique de 1000 m², tout en longueur, habillée de briques, de carrelage métro, de portes anciennes en ferronnerie d'art provenant du théâtre Marigny.

Équipée de machines élaborées sur mesure, cette nouvelle manufacture permet d'augmenter considérablement la production de chocolat de couverture, tout en préservant rigoureusement sa qualité artisanale.

Un exploit rendu possible par la conception de cette deuxième Manufacture, divisée en ateliers pour chaque phase de traitement du chocolat : tri, torréfaction, concassage, broyage, conchage, cuissons diverses, conditionnement manuel.

Entièrement vitrée, la fabrique permet aux clients de la boutique attenante d'observer en toute transparence la confection artisanale des tablettes et des bonbons.

Pour Alain Ducasse et ses équipes, ces nouveaux « Grands Champs des possibles » symbolisent le début d'une nouvelle ère de la Manufacture de Chocolat : celle de l'artisanat d'excellence à grande échelle.

UNE SUCCESS-STORY
EN CHIFFRES**35**

le nombre de points de vente
du Chocolat Alain Ducasse,
soit **25** en France, **7** au Japon,
2 au Royaume-Uni, **1** en Allemagne.

4200 €

Le prix moyen de la tonne de fèves
de cacao achetée par la Manufacture,
contre 1000 € pour le chocolat
industriel. Ce prix peut monter
jusqu'à 19 000 € pour des crus rares.

42 T

le poids de fruits
secs cuisinés par
la Manufacture
chaque année.

200

le nombre de
collaborateurs
de la manufacture
en 2023. Ils étaient
4 en 2013.

193 T

la quantité de
chocolat de couverture
produit en 2022
à la Manufacture.



L'ART DU CHOCOLAT UN TRAVAIL 100% ARTISANAL

DES EXPERTS HORS PAIR

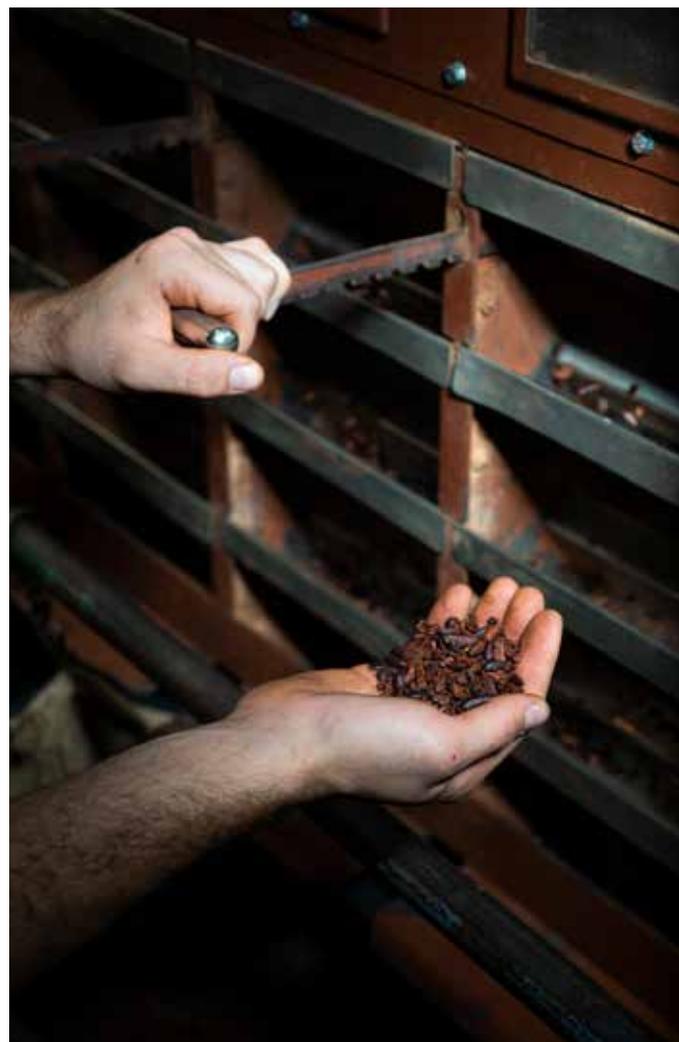
La confection du chocolat tel que l'entend Alain Ducasse nécessite une expertise et un savoir-faire détenus par les équipes de la Manufacture.

Présent depuis l'ouverture en 2013, Quentin Francis-Gaigneux en est le chef d'orchestre. Nourri par ses échanges constants avec Alain Ducasse, il met en musique quotidiennement les recettes qu'ils composent ensemble. Pâtissier de formation, formé à l'atelier de chocolat de Pierre Hermé puis de Patrick Roger, il a pris la suite de Nicolas Berger, qui lui a enseigné la confection de la fameuse *couverture*, au cœur du dispositif de la Manufacture.

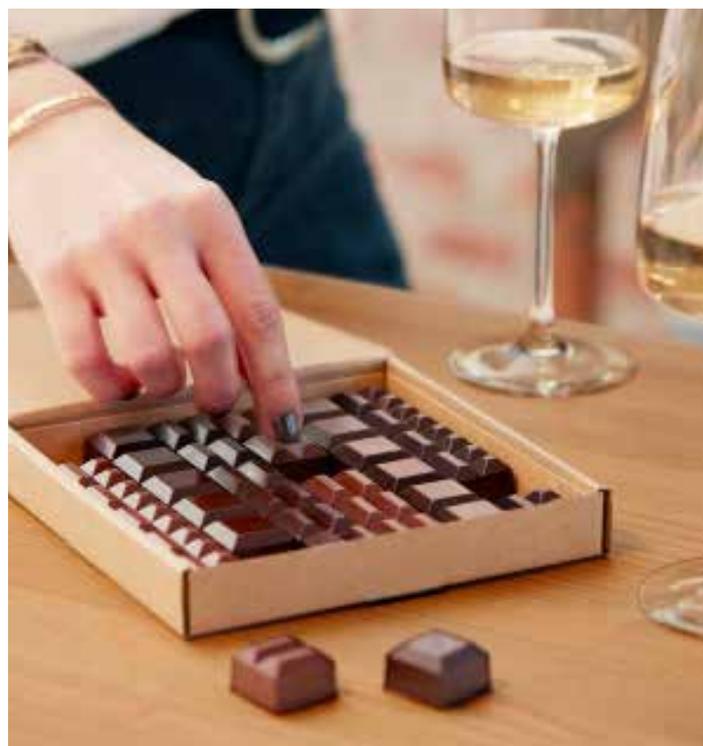
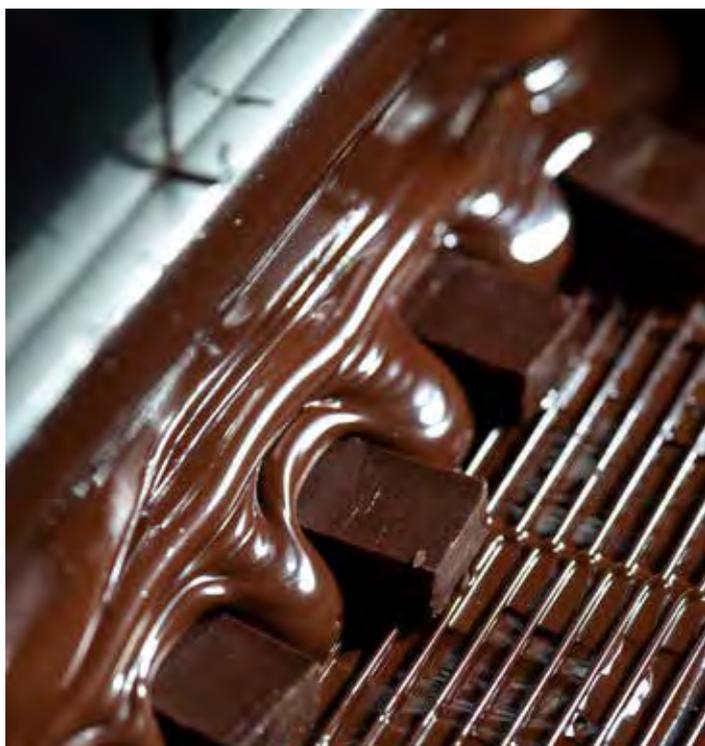
« C'est là que réside le secret du Chocolat Alain Ducasse, confie Quentin Francis-Gaigneux. Produire notre propre couverture nous permet d'aller au bout des choses pour obtenir le juste goût, sans fioritures et avec le moins de sucre possible. Cette quête permanente de la saveur originelle du chocolat est notre dogme absolu. »

Quentin Francis-Gaigneux n'a de cesse de transmettre son savoir-faire à ses collaboratrices et collaborateurs, leur enseignant les bons gestes, leur faisant expérimenter chaque poste de travail. Une gageure lorsque l'on sait que les effectifs de la Manufacture du Chocolat Alain Ducasse sont passés, en 10 ans, de 4 à 200 personnes.

Parmi elles, le torréfacteur Adonis Bioud occupe un rôle central. Entré dans la maison en 2017, il contrôle la qualité et la cuisson des fèves de cacao. Un travail qui, pour obtenir le goût si spécifique du chocolat Alain Ducasse, fait appel à son ressenti. « Chaque fève a son caractère. Selon son origine, sa maturité, on la torréfie différemment afin d'optimiser ses arômes. »



L'ESPRIT DE LA HAUTE CUISINE APPLIQUÉ AU CHOCOLAT



LES RECETTES DU SUCCÈS

L'objectif de la Manufacture Alain Ducasse étant d'obtenir le goût ultime des tablettes et bonbons de chocolat, aucun compromis n'est concédé sur le choix des produits, de même qu'aucun raccourci n'est emprunté pour réduire le processus manuel de confection des chocolats.

À l'instar des fèves de cacao, tous les produits sont triés sur le volet, qu'il s'agisse des fruits secs (pistaches et amandes de Sicile, noisettes de la région napolitaine), du sucre de canne, des herbes ou des épices. Les fruits frais sont achetés en saison à de petits producteurs. Les brassées de menthe sont effeuillées à la main -1,3 kg de feuilles sont nécessaires pour parfumer 10 litres de crème ! -, les citrons sont zestés et pressés un à un, les gousses de vanille de Madagascar soigneusement fendues et grattées par les chocolatiers.

À la Manufacture, chaque bonbon a sa propre recette. Celle-ci prend en compte la couverture d'enrobage, dont les arômes ne doivent pas heurter les saveurs du fourrage.

Chaque bonbon a également son esthétique propre, l'enrobage étant réalisé à la main, coupé à la guitare et non moulé : un « détail » qui change tout car il lui octroie une extrême finesse qui laisse le goût du fourrage s'exprimer.

Salués dès l'ouverture de la Manufacture en 2013, les pralinés symbolisent parfaitement l'esprit des chocolats cuisinés de la manufacture.

Généreux, ils sont réalisés avec 60% de fruits secs et 40% de sucre, soit la proportion inverse des pralinés traditionnels. Préparés en petites quantités, ils requièrent la présence permanente d'une main d'œuvre experte. Aux recettes classiques (amandes, noisettes), s'ajoutent celles aux pistaches, aux cacahuètes, à la noix de coco, au tournesol, au café, au sésame...Leurs goûts puissants et leur texture unique en ont fait de nouveaux classiques.

Autre signature de la Manufacture : le chocolat non conché. Sans l'étape du conchage consistant à le lisser, le chocolat présente une granulosité particulière, appréciée des amateurs. Confectionnées avec des fèves de Madagascar en version chocolat au lait, avec des fèves du Pérou en version chocolat noir, ces tablettes à l'aspect brut sont en réalité très travaillées. Délicates à maîtriser, ces recettes révèlent toutes les aspérités du cacao.

DE LA FÈVE
AU CHOCOLAT





**LES FÈVES
PRÉFÉRÉES
DES CHEFS**

ALAIN DUCASSE

les fèves de Papouasie, très fumées,
très extrêmes, difficiles à travailler.

QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX

les fèves sauvages de Bolivie, aux arômes
de fruits secs, de fleurs et d'épices.

ADONIS BIOUD

les fèves de Madagascar pour leurs notes
acidulées, fruitées, légèrement amères
mais très équilibrées lorsqu'elles sont
bien torréfiées.

ALAIN DUCASSE ET LE CHOCOLAT

Un carreau de chocolat noir croqué en compagnie de son père...

Un chocolat chaud préparé avec du cacao non sucré et le lait entier de la ferme familiale...

Une bûche de Noël à la mousse au chocolat, confectionnée d'après le livre de cuisine de sa grand-mère...

Les lointains souvenirs cacaotés d'Alain Ducasse sont simples mais prégnants.

« J'AI TOUJOURS AIMÉ
PASSIONNÉMENT LE
CHOCOLAT », CONFIE-T-IL.

L'histoire de la Manufacture est d'ailleurs intimement liée au parcours du chef. Dans les années 1970, alors qu'il est en formation chez Michel

Guérard, Alain Ducasse rencontre Gaston Lenôtre, de passage à Eugénie-Les-Bains. Le grand pâtissier invite le jeune cuisinier à venir travailler dans son atelier parisien.

Alain Ducasse, fasciné, y découvre l'univers du sucré : les gâteaux, les glaces, mais surtout le chocolat. À Paris, il croise également le chocolatier Michel Chaudun. Puis, tandis qu'il travaille chez Alain Chapel à Mionnay, il passe ses jours de congés auprès de Maurice Bernachon, le célèbre artisan chocolatier lyonnais. Littéralement envoûté par cette matière sensuelle et indomptable qu'est le chocolat, Alain Ducasse envisage un temps d'y consacrer sa vie. Il choisit finalement la cuisine, avec le succès que l'on sait. Son rêve de chocolat le poursuit néanmoins pendant près de quarante ans avant de se réaliser avec la création de la Manufacture, en 2013.



DE LA FÈVE
AU CHOCOLAT

LA FÈVE DE CACAO EN MAJESTÉ

Des zones équatoriales aux boutiques du Chocolat Alain Ducasse, les fèves de cacao parcourent un long chemin. Fermentées et séchées sur leur lieu de production, elles voyagent dans des sacs de jute, dont regorgent les réserves de la Manufacture. Venues de tous les pays producteurs de cacao, les fèves sont sélectionnées par les sourciers d'Alain Ducasse, suivant un cahier des charges rigoureux en termes de conditions de travail des cultivateurs, de protection de l'environnement, de valorisation des terroirs et de qualité gustative. Les échantillons de fèves sont soumis par les chefs à des tests minutieux avant d'être sélectionnés.

Alain Ducasse et ses équipes portent un regard neuf sur le monde du cacao, n'hésitant pas à remettre en question les idées reçues. Ils ont ainsi contribué à la redécouverte des cacaos d'Afrique, longtemps délaissés en faveur des cacaos d'Amérique Latine.

Aujourd'hui, la Manufacture transforme 14 à 16 origines de fèves.

À la Manufacture, la transformation des fèves de cacao en chocolat relève de la haute couture.

Triées à la main, pesées, elles sont ensuite torréfiées à chaleur douce, avant d'être concassées, réduites en un gruë écrasé au moulin. La pâte obtenue est sucrée, pétrie, broyée puis conchée : on obtient alors le chocolat de couverture, prêt à être cuisiné.

Des fèves du Cameroun aux notes douces et cacaotées, sont utilisées pour l'enrobage des bonbons.

Des cacaos provenant de Sao Tomé, d'Équateur, de Madagascar et du Pérou, sont savamment assemblés pour constituer le chocolat signature Alain Ducasse, de même que les moulages.

Enfin, de nombreux crus d'exception sont proposés en tablettes, dans leur pureté originelle: Chuao du Venezuela, Trinitario de Tanzanie, de Madagascar ou des Philippines, Chuncho du Pérou, Criollo de Java ou de Colombie, cacao sauvage de Bolivie...





DESIGN ET COLLECTIONS

« Less is more ».

Si le Chocolat Alain Ducasse se démarque par son goût, il se distingue aussi par son design et son packaging épurés, conçus par le directeur artistique Pierre Tachon pour Soins Graphiques. Tablettes taillées comme des diamants, figures facettées aux lignes nettes, boîtes en carton ondulé marqué à chaud...autant de caractéristiques qui, en 2013, détonnent dans l'univers traditionnel du cacao. Alain Ducasse n'en a cure et impose ces partis pris d'authenticité et de durabilité, qui prolongent en toute cohérence sa vision radicale du chocolat.

Cette démarche stylistique ayant un impact direct sur le travail du cacao, Pierre Tachon et Quentin Francis-Gaigneux œuvrent en symbiose totale. Ensemble, ils marient le fond et la forme, élaborant notamment des collections saisonnières pour les fêtes de la Saint-Valentin, de Pâques, de fin d'année.

Au fil du temps, certaines de leurs créations communes sont devenues « cultes » et se sont inscrites dans la grande histoire du chocolat. Ainsi en va-t-il pour l'œuf « tourné » de Pâques, inspiré par le métier de menuisier du grand-père d'Alain

Ducasse. Ou pour le sapin à de Noël à monter soi-même, à partir de six tablettes disposées dans un écrin plat. Quant à la forme hexagonale, créée pour la collection du Palais de l'Élysée en 2019, elle est devenue l'un des emblèmes du Chocolat Alain Ducasse.

Animées par des conseillères et conseillers de vente formés aux règles d'hospitalité telles que les conçoit Alain Ducasse, les boutiques garantissent à tous les clients un accueil chaleureux et attentif, comme dans un grand hôtel : un porte-manteau, un porte-parapluie, une table d'accueil et une chaise confortable sont à leur disposition, afin qu'ils puissent goûter les chocolats à leur aise. Une assiette de dégustation leur est systématiquement proposée et il leur est possible, sur simple demande, de tester les tablettes de chocolat. Minutieusement formés sur les caractéristiques et les saveurs de la gamme, les hôtes et hôtes d'accueil sont à même d'orienter les clients dans leur choix, en cernant leurs goûts et leurs désirs au plus juste. L'objectif d'Alain Ducasse est de faire vivre à chacun un moment d'exception et de proposer un luxe accessible à tous, puisque les prix des chocolats de la Manufacture commencent à partir de 5€.

LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT RUE DE LA ROQUETTE, PARIS

Aboutissement d'une démarche unique dans le monde du chocolat, la Manufacture Alain Ducasse de la rue de la Roquette, inaugurée en 2013, est un lieu magique pour les amoureux du cacao.

Entièrement artisanale, dotée d'outils vintage et de machines à taille humaine, elle permet aux clients de s'immerger dans le lieu même de production du chocolat. En effet, des portes vitrées séparent la boutique de l'atelier, leur permettant d'observer en toute transparence la confection traditionnelle et manuelle de la couverture, des tablettes et des bonbons. Pour faire écho à cet environnement artisanal, Alain Ducasse a souhaité agrémenter les lieux d'éléments ayant une histoire. Ainsi, la chocolaterie donne sur une cour dont les appliques éclairaient autrefois les coursives d'un paquebot, tandis que la boutique aux murs de briques et aux structures de fonte est meublée d'étagères provenant de l'ancienne Banque de France d'Asnières, chinés par le chef. Un univers brut et authentique, en phase avec sa vision du chocolat, radicale et sans concessions.

INFORMATIONS PRATIQUES

LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE - MANUFACTURE À PARIS
40 rue de la Roquette, 75011 Paris
64 rue des Grands Champs, 75020 Paris

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM/FR

À PROPOS DE DUCASSE MANUFACTURE

XXX

CONTACTS PRESSE

XXX

