

Vie régionale → L'actu

MAISON PRALUS ■ Deux nouvelles créations autour du « Carré de café » commercialisées en cette fin d'année

Le chocolatier décline la saveur café

Après le succès du « Carré de café » lancé en février dernier, la Maison Pralus enrichit la gamme en commercialisant un nouveau bonbon et bientôt une barre infernale. Innover tout en perpétuant le goût de la tradition : un équilibre subtil que nous décrypte François Pralus.

Aurélié Marchadier

■ **Est-il facile de se renouveler quand on tient les rênes d'une maison depuis plus de trente ans ?** Ce n'est pas simple tous les jours mais il ne s'agit pas non plus de faire de la création pour faire de la création. Pour le chocolat, on a une gamme déjà assez complète qui compte une vingtaine de crus de tablettes. Au Salon du chocolat, on rencontre beaucoup de producteurs de cacao qui nous proposent leurs produits mais s'ils n'ont pas une typicité personnalisée différente, on ne se lance pas. Il ne faut pas exagérer sinon le client ne s'y retrouve plus. On ne cherche donc pas à créer de la nouveauté tous les jours mais on lance un produit quand on estime qu'il va vraiment plaire.

■ **Où puisez-vous l'inspiration ?** L'idée surgit parfois lors des voyages. Je vais goûter quelque chose, repérer un gâteau ou un



NOUVEAUTÉ. Ces bonbons café agrémentent désormais les ballottins de chocolat. PHOTO : P. JACQUET

chocolat dont la forme m'inspire. D'autre fois, l'idée découle de choses toutes bêtes comme pour la « pyramide » : j'avais des tablettes et des employés du secteur emballage disposaient de papiers mousseline de toutes les couleurs. On a alors emballé chaque cru avec un papier différent, le tout

empilé et ficelé. Lancée au départ pour les fêtes, la « pyramide » est devenue le best-seller de la Maison ! La « Barre infernale » est également née d'un concept tout simple : je cherchais un produit à partager, très praliné et avec une certaine épaisseur. Le nom, quant à lui, est venu de Vincent Fer-

niot (*journaliste et animateur, N.D.L.R.*), qui, en la goûtant, répétait à chaque bouchée "c'est infernal ton truc".

■ **Avec Vincent Ferniot justement, votre collaboration semble fructueuse puisqu'il vous a soufflé l'idée du café à croquer ?** L'idée est venue de lui et j'ai trouvé le concept génial. On s'est tout de suite lancés dans les essais, à partir de cafés Thivoyon. On ne savait pas si cela allait fonctionner et ça a tout de suite rencontré un grand succès.



« Il ne s'agit pas de vouloir faire de la création pour faire de la création »

FRANÇOIS PRALUS. Maître chocolatier

■ **À tel point que vous le déclinez aujourd'hui...** On a créé pour les fêtes un bonbon (*constitué d'une ganache enrobée, le tout réalisé avec le Carré de café lait, N.D.L.R.*), qui va intégrer nos collections permanentes. Actuellement, nous élaborons également une Barre infernale café qui sera disponible d'ici quelques jours. Contrairement au Carré de café, où nous nous sommes retrouvés en rupture d'emballage, la commercialisation sera plus facile car le packaging existe déjà, hormis pour les coffrets qu'il va nous falloir revoir.

■ **Si la conception d'un produit peut être rapide, la commercialisation peut à l'inverse prendre des mois ?** Parfois, nous créons un produit en dix minutes : on a une idée et on la met au point en une journée. Mais ensuite, il y a tout le reste à finaliser, le packa-

ging, les bons à tirer... Nous allons par exemple certainement concevoir pour Pâques un œuf en forme de grain de café mais cela s'anticipe des mois à l'avance. Là, on s'apprête à faire fabriquer le moule.

■ **La période des fêtes est-elle propice aux innovations, notamment en pâtisserie ?** Pas forcément ! Les gens souhaitent globalement retrouver pour Noël leurs bûches traditionnelles, celles qu'ils mangeaient tout-petits. ■

➔ **Primée.** Nouvelles distinctions pour la Maison roannaise. Aux derniers *French international chocolate Awards* en novembre à Paris, quatre de ses bonbons ont reçu la médaille d'argent ; la crème noisette s'est, quant à elle, vu décerner l'or.

Article enrichi de photos supplémentaires en version numérique

Un nouveau terrain à Madagascar ?

François Pralus cultive à Madagascar 17.000 cacaoyers dans sa plantation de 17 hectares située sur l'île de Nosy-Be. Depuis quelques mois, l'entrepreneur s'est mis en quête d'un second terrain d'une dizaine d'hectares cette fois, toujours dans cette zone géographique propice à cette production. Un travail de longue haleine. Une fois la parcelle trouvée, il faudra en effet sélectionner les variétés, travailler le sol en préparant les 10.000 trous nécessaires et patienter au minimum quatre à cinq ans avant la première récolte. « Si je me lance dans une nouvelle plantation, c'est plus pour mon fils », concède l'entrepreneur.

■ À LA MANUFACTURE ROANNAISE, L'ACTIVITÉ BAT SON PLEIN À L'APPROCHE DES FÊTES



EFFERVESCENCE

Depuis début novembre, la cadence va crescendo rue Général-Giraud. Pour absorber le surcroît saisonnier d'activité, les équipes ont été renforcées dans toutes les étapes de fabrication (préparation, production, emballage, expédition...) ainsi que dans les 16 boutiques Pralus. Une cinquantaine d'intérimaires, connaissant le plus souvent déjà la maison, sont ainsi à l'œuvre aux côtés des 122 salariés permanents. Depuis le week-end dernier, la manufacture tourne en production continue, tous les matins du lundi au dimanche. À cette période de l'année, la boutique internet voit, de son côté, le nombre de commandes plus que doubler avec des colis qui partent aux quatre coins du monde (Espagne, USA, Chine...). Les intérimaires resteront mobilisés plusieurs semaines encore. Après l'étape intense des fêtes, il faudra en effet renouveler les stocks et préparer l'autre temps fort de l'année : Pâques. PHOTOS : PASCAL JACQUET



PRALINES ET MACARONS

Des chiffres à mettre l'eau à la bouche... Chaque jour de production, 500 kg de tablettes de chocolat sortent notamment des ateliers. Vendredi dernier, place au cru du Ghana. Quotidiennement, 1.200 kg de pralines sont préparés ici. Une fois concassées, elles serviront à la fabrication de l'incontournable « Praluline ». En fin de semaine dernière, l'atelier pâtisserie tournait lui aussi à plein régime. Alors que 3.000 macarons à la framboise étaient en préparation, les équipes peaufinaient les premières bûches de Noël qui vont remplacer l'« entremet du week-end ».