

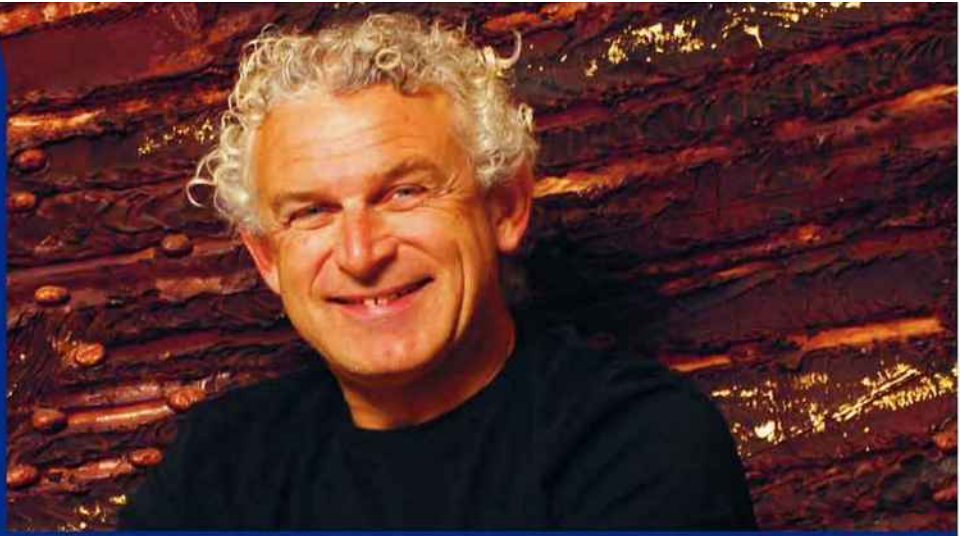


Actualités

FRANÇOIS PRALUS, L'AVENTURIER DU CHOCOLAT

UNE BOUTIQUE À LA CROIX-ROUSSE

Après la rue de Brest (Lyon 2^e) en 2013, la dernière née des boutiques de la maison Pralus a ouvert ses portes Grande Rue de la Croix-Rousse à Lyon 4^e, le 3 avril dernier. Avec une surface de 70 m², le magasin et l'atelier, où sont fabriquées les Pralulines derrière une baie vitrée, ont conservé le charme d'un appartement canut, orné d'un grand lustre en cristal. Les concepts de fabrication et de décoration restent identiques dans chaque magasin. Ouvert tous les jours de la semaine et le dimanche matin, ce nouveau point de vente connaît déjà un fort succès.



Depuis Roanne où il perpétue la tradition de la célèbre Praluline créée par son père en 1955, François Pralus est devenu un maître chocolatier de renommée internationale. Il poursuit son développement en France et vient d'ouvrir une nouvelle boutique à Lyon.

« J'aurais aimé être architecte de voilier mais je n'étais pas très copain avec les études ! » Passionné de voile, François Pralus comprend très vite qu'il n'en fera pas son métier. Qu'à cela ne tienne, ce jeune garçon baigne dans l'univers du chocolat et de la pâtisserie depuis son plus jeune âge, et il se régale de cette ambiance artisanale et familiale. « On habitait au-dessus de la pâtisserie à Roanne. Je traînais au laboratoire et dans le magasin et je voyais mon père fabriquer ses gâteaux et ses chocolats, faire de vrais pièces artistiques. » Alors tout naturellement, à seize ans, il choisit sa voie professionnelle et entre en apprentissage pour prépa-

rer un CAP chez son père, qui sera un maître aussi compétent que sévère. « Il ne me faisait pas de cadeaux, les coups de pied aux fesses volaient dans le laboratoire ! Il a eu ensuite l'excellente idée de m'envoyer travailler chez Bernachon. » Là, François Pralus découvre le monde des fèves de cacao et il sent poindre une nouvelle passion qui fera doucement son chemin.

Après son service militaire, le jeune Roannais poursuit son parcours chez Lenôtre à Paris. Mais la vie parisienne ne le fait pas rêver. Il prend le large et va rejoindre son ami d'enfance Claude Troisgros dans un restaurant près de Rio de Janeiro, comme chef cuisinier. Là, c'est la belle vie pendant deux ans. Mais le charme finit par s'estomper et la nostalgie de sa famille et de sa région ramène François vers la France.

Lentement, car il effectue son retour au pays en voilier. Une traversée de l'Atlantique qui lui donne l'envie d'un autre périple en mer. Aussi, il s'embarque sur le Mermoz comme chef pâtissier. Mais rapidement, il abandonne le navire car le rythme

est insoutenable. Il fait alors une dernière escale au Méridien à Nice avant de reprendre le fonds de commerce de son père, en 1988.

Et le rêve, né chez Bernachon, de fabriquer son propre chocolat à partir des fèves de cacao, resurgit soudain. François Pralus se lance très vite dans une nouvelle aventure. Il s'équipe avec des machines d'occasion et commence la fabrication de son chocolat de couverture. A cette époque, seuls deux autres artisans chocolatiers français le font. Aujourd'hui, ils sont quatre. Il donne naissance, avec ses 22 crus de cacao, à près de 40 recettes de chocolat et fabrique près de 90 tonnes de chocolat par an qu'il exporte aux Etats-Unis, au Japon, à Dubaï et en Europe. Passion rimant avec ambition et imagination, François Pralus veut faire découvrir le chocolat comme on déguste un vin. « Avec leur pure origine ou leur pur cru. Sans mélange. » Puis au gré de ses balades dans les pays producteurs de cacao et de son esprit de boucanier, il s'arrête à Madagascar et acquiert sa propre plantation. Situés sur l'île de Nosy-

Be, les 17 hectares ont été défrichés pour créer une pépinière et planter 17 000 pots de fèves de cacao. « Il a fallu attendre sept ans pour avoir les premières cabosses, en 2012. On espère pouvoir lancer les premières tablettes fin 2015... C'est une passion qui exige de la patience et de l'obstination. Ma plantation, c'est mon bébé... et ma danseuse ! »

En parallèle de son activité de chocolatier, François Pralus fabrique la Praluline, une brioche au beurre aux éclats de praline maison. Ce produit phare et unique, créé par son père Auguste Pralus et qui représente 40 % des 7 M€ du chiffre d'affaires de l'entreprise, a désormais acquis une notoriété bien au-delà des frontières locales. Roanne, Renaison, Charlieu, Lyon et Paris : au total, huit boutiques aux vitrines alléchantes vendent 300 000 Pralulines par an. Maître dans l'art de relever des défis, François Pralus est un gourmand qui vise déjà d'autres ouvertures de boutiques, à Clermont-Ferrand et Paris.

■ Agnès Giraud-Passot