



# François

# Pralus,

## le chou chou de la praline



## Visite à Roanne, fief de la pâtisserie familiale qui fabrique, depuis soixante ans, sa mythique «Praluline» ainsi que des chocolats de grand cru.

Par  
**JACKY DURAND**  
Envoyé spécial à Roanne  
Photos **FÉLIX LEDRU**

**C**her monsieur François Pralus, on vous en veut beaucoup pour les regains de gourmandise que provoquent vos tueries chocolatées et autres débauches sucrées. C'est pas qu'on soit un janséniste des papilles, mais il ne vaut mieux pas débarquer à Roanne (Loire), votre fief, berceau de la saga pâtissière familiale, si on ne veut pas tomber dans l'embuscade de votre barre infernale noire (chocolat et praliné) qui défroquerait un régiment de pénitents. Il faut dire aussi qu'on n'a aucune excuse à s'être jeté ainsi dans la gueule du loup puisqu'on est venu pour célébrer une autre des châtiments de Pralus, la plus historique, puisqu'il s'agit de la Praluline, cette damnée brioche pur beurre truffée de pralines

concassées, créée par feu Auguste Pralus, père de François, il y a tout juste soixante ans. Les sous-préfectures de province ont cet incomparable talent d'inspirer les métiers de bouche. Dans le cas du fief de la Praluline, qui est également celui de la maison Troisgros, il faut d'abord arpenter Roanne pour s'approprier la brioche. On la devine de loin dans ce centre-ville qui, avec ses marchands de télé et de prothèses capillaires, résiste encore un peu à la dictature de la franchise.

**Cochennille.** Rue Charles-de-Gaulle, Pralus est coupable de racolage actif depuis 1948. La vitrine grenat est tapissée de cosses de fèves de cacao ; à côté du portrait d'Auguste «meilleur ouvrier de France» en 1955, un panonceau prévient : «Ne pas confondre brioche aux pralines et Praluline. La Praluline, c'est Pralus.» C'est beau comme une publicité Jean Mineur avant le film au cinéma. Il faut ensuite longer le Re-



**Ci-dessus,  
François Pralus,  
chocolatier  
à Roanne, et  
sa Praluline,  
une brioche  
pur beurre  
truffée  
de pralines  
conçassées.**



naison coulant dans les faubourgs pour atteindre la manufacture Pralus (50 salariés) où la brioche se dort la praline dans les fours (une demi-heure à 145 degrés) avec des effluves à réveiller un gisant.

Qu'est-ce qui distingue la Praluline de ses consœurs rhônalpines ? Un accident de l'histoire familiale si l'on croit François Pralus : *«Ma mère avait des petits sachets de pralines roses qui ne se vendaient pas bien. Elle les a rapportés au laboratoire où mon père était en train de faire des brioches, et il a concassé les pralines avec un rouleau avant de les incorporer à la pâte. Puis il a l'idée du tourage, c'est-à-dire plier la pâte de la brioche comme une pâte feuilletée pour que le mélange brioche-pralines soit bien homogène.»*

Ça n'a l'air de rien comme ça, mais c'est une drôle de chorégraphie qui se joue entre les doigts experts des pâtisseries qui tournent, étalent et plient chaque pâton de 450 g qui sera farci de la moitié de son poids

en pralines roses. Dans une autre pièce qui embaume le sucre chaud, deux employés concoctent ces pralines dans un gros chaudron sphérique en cuivre chauffé par un brûleur où les noisettes du Piémont et les amandes d'Espagne sont délicatement enrobées à plusieurs reprises d'un sirop de sucre coloré avec de la cochenille.

De cette Praluline qui clôturé les beaux dimanches à table, François Pralus, 56 ans, a fait un succès confortable avec plus de 100 000 brioches vendues chaque année dans ses huit boutiques (1), dont deux à Paris et une toute nouvelle à la Croix-Rousse, à Lyon. Il aurait pu en rester là, portant haut la

bannière paternelle dont la mémoire imprègne toujours Roanne. On se souvient encore des pièces en sucre démesurées élaborées par ce pâtisseries, peintre à ses heures, comme le château de La Clayette, en Saône-et-Loire, qui fit les riches heures de la vitrine de la rue Charles-de-Gaulle.

**Pâte à choux.** Le fils conserve pieusement les cahiers d'écolier où son père, apprenti, recopiait, en 1934, la recette de la pâte à beignet et du croque nantais. Enfant, François Pralus aime manger de la pâte à brioche crue en regardant son père tremper ses ganaches dans le chocolat de couverture. Il est le benjamin de la famille. *«Mes parents me disaient de faire des études, mais j'étais très mauvais élève.»* A 16 ans, il entre en apprentissage chez son père et plonge dans la pâte à choux et la crème pâtissière. *«Ça n'a pas été facile tous les jours»*, commente-t-il sobrement. Puis, il part en 1977 à Lyon où Maurice Bernachon lui fait découvrir un univers qui deviendra, plus tard, la signature de François Pralus : la fabrication du chocolat à partir de fèves de cacao.

Après une année chez Lenôtre à Paris, il s'envole pour le Brésil où Claude Troisgros (un des enfants de Pierre et frère de Michel, triple étoilé au Michelin) le forme à sa cuisine. Le voilà chef, partageant son temps entre les fourneaux et la fête durant deux années. *«J'ai beaucoup hésité avant de rentrer en France. Mais mes amis et ma famille commençaient à me manquer.»*

Après avoir joué les pâtisseries galériens sur un paquebot, et supervise les desserts du Méridien à Nice,

François Pralus revient à Roanne où il succède à son père en 1988. La fabrication du chocolat le titille depuis son passage chez Bernachon, il va se former à l'Institut de recherches du café et du cacao à Montpellier. *«J'ai appris à reconnaître les variétés de cacao, les qualités de fèves, les températures de torréfaction.»*

En Belgique, il achète des machines d'occasion livrées *«comme un gros tas de ferraille»* dans l'arrière-cour de la pâtisserie. *«Mon père m'a dit : "C'est une mauvaise idée de fabriquer du chocolat de couverture, tu vas couler la boîte".»* Pourtant, avec son chocolat, le fils veut innover sans tuer le père. Bien au contraire, c'est grâce à Auguste, qui lui a appris à déguster les vins, que François a l'idée d'aborder le chocolat par les crus de cacao. Il a le nez creux, flairant l'air du temps en gestation où le mangeur se cherche des terroirs et des circuits directs.

Pralus revendique aujourd'hui quinze origines de fèves pour dix-huit tablettes différentes qui vous emmènent du Brésil à Vanuatu en passant par le Ghana et Trinidad. Ainsi, le sol et les méthodes de séchage procurent au cacao criollo de Java *«fraîcheur, subtilité et des arômes boisés»*. Le trinitario de Trinidad a, lui, des *«arômes d'épices, de tabac, de feuilles séchées»*.

Tout comme pour le vin, François Pralus procède aussi des assemblages avec notamment la tablette Caracas ou les fèves du Venezuela et du Ghana *«procurent des notes d'épices»*. *«Le succès est venu vite avec les concours et les salons. Beaucoup d'étrangers, en Europe et aux Etats-Unis, se sont intéressés à nos chocolats»*, se souvient François Pralus.



**Plus de 100 000 brioches sont vendues chaque année dans ses huit boutiques, dont deux à Paris et une toute nouvelle à la Croix-Rousse, à Lyon.**

**Plantation.** Son père, décédé en 1997, n'a pas eu le temps de connaître l'essor international de la maison roannaise mais *«après deux, trois essais ratés, il avait été rassuré par mes premiers chocolats»*, dit le fils qui vous entraîne parmi les sacs en toile de jute gonflés de fèves de cacao, à proximité du brouhaha des machines. On goûte une de ces amandes brunes et grillées : *«Si on sent encore un goût de "vert", c'est que la torréfaction n'est pas suffisante»*, explique-t-il. A l'automne prochain, il va transformer un premier lot de fèves issues de ses propres cacaoyers plantés sur l'île de Nosy Be, au nord-ouest de Madagascar. Depuis 2007, une vingtaine de personnes travaillent sur cette plantation où François Pralus vient de séjourner une semaine. Quand il ne surveille pas la récolte des cabosses renfermant les fèves qui seront ensuite mises à fermenter

dans des caisses en bois, le chocolatier s'occupe des murs et du matériel de l'école locale. De son dernier séjour à Madagascar, il a ramené les grains des poivriers poussant sous ses cacaoyers, vous les offrant à pleine main dans sa vaste cuisine ouverte sur la côte roannaise. *«Je ne suis pas du tout solitaire mais j'aime avoir des moments méditatifs»*, explique-t-il en préparant une salade de mâche à l'huile de noix accompagnée de généreuses tranches de saucisson de la maison Gonin à Renaison.

François Pralus dit *«qu'il est un peu revenu»* de cette course à la création qui fait courir la planète sucrée. *«Je préfère rester sur mes tablettes pures, dénicher un cru nouveau quelque part dans le monde»* avant de rentrer *«dans mon Roanne que j'adore»*, dit ce chocolatier qui a autant d'ailes que de racines. ◀

(1) [www.chocolats-pralus.com](http://www.chocolats-pralus.com)