

François Pralus
— MAÎTRE CHOCOLATIER —



François Pralus
— MAÎTRE CHOCOLATIER —

Maison Pralus : une saga gourmande



C'est en 1948 qu'Auguste Pralus ouvre sa pâtisserie à Roanne, dans le département de la Loire.

Dès ses débuts, il conçoit et réalise des produits de haute qualité qui lui vaudront en 1955 la première d'une longue série de récompenses : le titre de Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.).

Il crée la Praluline à cette époque. Cette brioche aux pralines roses le rendra célèbre en France comme à l'étranger. En 1988, Auguste confie à son fils François la mission de perpétuer la tradition d'une Maison dont la renommée, notamment grâce à la Praluline, ne cesse de croître.

Après son apprentissage auprès de son père et un tour de France des grands de la pâtisserie, dont Lenôtre à Paris et Bernachon à Lyon, où il découvre le travail du cacao, François décide de créer un laboratoire entièrement dédié au chocolat à Roanne.

Aujourd'hui, François Pralus est l'un des rares maîtres chocolatiers français à fabriquer artisanalement son propre chocolat, directement à partir des fèves de cacao. Il produit une vingtaine de crus pure origine. La Maison Pralus exporte depuis 2003 ses chocolats dans le monde entier, principalement aux États-Unis, au Japon et dans toute l'Europe.

Au fil des années, François Pralus a ouvert dix-sept points de vente en France. Les premiers autour de Roanne, puis à Lyon, à Paris... Les dernières boutiques ont été inaugurées entre 2017 et 2019 à Lyon Saint-Jean, Saint-Étienne, Dijon, Clermont-Ferrand, Paris VI^e, Paris II^e, Sète et Lyon 8^e.



Nos boutiques

Paris (75002) - 9, rue Bachaumont - Tél : 01 40 28 90 45

Paris (75004) - 35, rue Rambuteau - Tél : 01 48 04 05 05

Paris (75007) - 4, rue Cler - Tél : 01 45 56 13 75

Lyon (69005) - 27, rue Saint-Jean - Tél : 04 78 62 74 09 27

Lyon (69004) - 3, grande-rue de la Croix-Rousse - Tél : 04 72 07 76 07

Lyon (69002) - 32, rue de Brest - Tél : 04 78 38 90 41

Lyon (69008) - 103 avenue des Frères Lumière - Tél : 04 78 75 08 93

Tassin-la-Demi-Lune (69160) - 75-77 rue de la République Tél : 04 78 43 92 06

Villefranche-sur-Saône (69400) - 758, rue Nationale - Tél : 04 74 68 89 67

Roanne (42300) - 8, rue Charles-de-Gaulle - Tél : 04 77 71 24 10

Roanne (42300) - Les Halles Diderot - Tél : 04 77 67 69 02

Charlieu (42190) - 12, rue Charles-de-Gaulle - Tél : 04 77 69 06 19

Renaison (42370) - Les Halles - Tél : 04 77 62 15 86

Saint-Étienne (42000) - 9, rue Michelet - Tél : 04 77 30 26 03

Dijon (21000) - 78, rue de la Liberté - Tél : 03 80 48 64 54

Clermont-Ferrand (63000) - 11 rue Blatin - Tél : 04 73 40 23 68

Sète (34200) - 10, rue Paul Valéry - Tél : 04 99 04 15 49

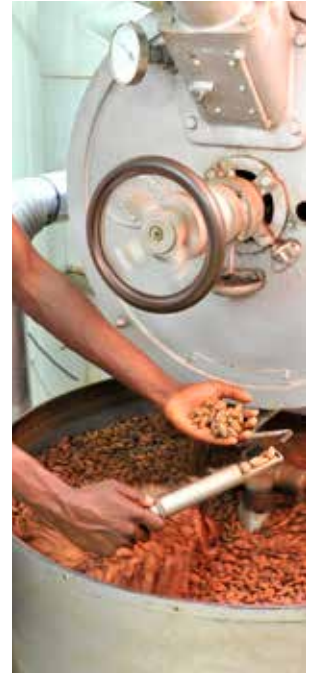


La Manufacture

La manufacture de chocolats Pralus produit chaque année une centaine de tonnes de chocolat. Dans cette ancienne usine textile des faubourgs de Roanne, une quarantaine d'employés assure les différentes fabrications : la pâtisserie pour les boutiques situées autour de Roanne, les pralines roses, le chocolat de couverture, 18 crus en tablettes, les bonbons de chocolat.

François Pralus produit ici tout son chocolat de couverture, destiné à ses propres produits, mais aussi à ses clients chocolatiers, pâtisseries et grands noms de la gastronomie. Il figure parmi les quelques artisans chocolatiers français travaillant «bean to bar», c'est-à-dire de la fève de cacao à la tablette.

L'entreprise compte aujourd'hui une équipe de 180 personnes, réparties entre le site de production et les 17 boutiques. Sur le site de la manufacture, les employés disposent d'un jardin où ils se retrouvent durant les pauses, jardinent et profitent du potager et du verger de 2500 mètres carrés qui leur fournit légumes et fruits de saison.





L'or noir de François Pralus

“Stagiaire chez Bernachon à Lyon, l'idée m'est venue de fabriquer mon propre chocolat à partir des fèves de cacao”.

François Pralus parcourt alors le monde pour choisir des fèves séchées des plus grands crus de cacao : en Amérique Centrale, en Amérique du Sud, en Indonésie...

Une matière première avec laquelle il crée le chocolat de couverture pour ses tablettes et bonbons de chocolat. Du Fortissima sa première recette (cacao du Ghana, de Java et de l'Équateur) au Caracas (75% de cacao en provenance de La Trinité, du Venezuela et de l'Équateur), complétés par des crus pure origine. François Pralus est en effet un des premiers maîtres chocolatiers à s'être lancé, dès les années 1990, dans la fabrication de crus pure origine. “Je fais tout moi-même, du choix des fèves au conchage, précise le maître chocolatier, plutôt que m'approvisionner auprès de fournisseurs spécialisés”.

Aujourd'hui, la Maison Pralus propose 18 crus pure origine en tablettes à 75%, un lait (45%) et un 100% Madagascar.

Passionné, François Pralus parle avec gourmandise du “vrai” chocolat : “Comme pour les grands vins, on peut parler de crus de cacao. Le Venezuela grade-up a un petit goût de fumé, le Trinitario classe supérieure est boisé, puissant et légèrement acide. Fin et acide, le cacao de Madagascar dégage des saveurs de fruits rouges...”

Pour se faire une idée précise de la saveur et des arômes de chocolat, François Pralus nous livre un petit secret : “Je concocte un cacao à l'eau, une sorte de tisane que je sucre légèrement et que je laisse décanter. Je peux alors me faire une idée précise des arômes avant de lancer la fabrication”.

François Pralus

LES RÉFÉRENCES

Quelques clients fidèles de la Maison Pralus :

La Maison Troisgros (Ouches) / **Guy Savoy** (Paris) / **Pierre Gagnaire** (Paris) / **Pierre Hermé** (Paris) / **Ladurée** (Paris) / **Jean-Paul Hévin** (Paris) / **Le Grand Véfour** (Paris) / **Le Roux** (Quiberon) / **Gérald Passédât** (Marseille)

Retrouvez également une sélection de nos produits dans les plus grandes épiceries autour du monde.



Les récompenses, parmi les plus prestigieuses...

- 2017 «Incontournable de la tablette», prix décerné par le Club des croqueurs de chocolat
- 2011 Academy of Chocolate : Gold - Best in Category : Le Cubissime, la Barre Infernale lait, la Barre Infernale noire
- 2011 The guild of Fine Food : Great taste Gold (3 étoiles) La tablette Madagascar (bio) 75%
- 2009 Primé Meilleur chocolatier de Paris par le Guide Paris Gault Millau
- Best Filled Praline or Bonbon (meilleur praliné) Gold Pralus Barre Infernale Lait (Academy of Chocolate Awards 2009). Best Dark Organik Chocolate Bar (meilleure tablette de chocolat noir bio) Silver Pralus - Le 100% (Academy of Chocolate Awards 2009).
- Best Drinking Chocolate (unflavoured): meilleur cacao pur boisson chocolatée. Gold Pralus Cacao Show drinking chocolate (Academy of Chocolate Awards 2009).
- 1997 Grand Prix du Festival International du Chocolat (Épinal)
- 1996 Grand Prix d'Excellence International du Chocolat (Montélimar)
- 1995 et 1996 Grand Prix du packaging.

FORMATION

- 1975-1976 Apprentissage chez Auguste Pralus à Roanne.
- 1977-1979 Stage Chocolaterie Bernachon à Lyon.
- 1979-1980 École Lenôtre à Paris.
- 1980-1982 Stage chez Auguste Pralus, Meilleur Ouvrier de France, à Roanne.

PARCOURS PROFESSIONNEL

- 1982-1983 Responsable du Restaurant Claude Troisgros à Rio de Janeiro (Brésil).
- 1984 Chef pâtissier sur le paquebot Le Mermoz.
- 1985 Chef pâtissier du restaurant de l'hôtel Le Méridien à Nice.
- 1986-1988 Chef pâtissier-chocolatier de la pâtisserie Pralus à Roanne.
- 1988-1994 Gérant de la pâtisserie Pralus à Roanne.
- Depuis 1994 Président de la SAS P.C.P (Pâtisserie-Chocolaterie Pralus).
- Depuis 2001 Participation au Salon du Chocolat de Paris.
- 2003 Lancement de la Pyramide des Tropiques,
- Depuis 2004 Propriétaire d'une plantation de cacaoiers à Madagascar.
- 2005 François Pralus est sélectionné pour participer au premier Salon du Chocolat à Pékin. Puis participation aux salons de New York et Tokyo.
- 2007 Obtention de la certification Ecocert.
- 2008 Ouverture d'une première boutique à Paris IV^e.
- 2009 Lancement du Cubissime et de plusieurs crus rares de cacao.
- 2012 Première récolte de cacao sur la plantation de Madagascar.
- 2013 Ouverture d'une seconde boutique à Paris VII^e.
- 2015 Ouverture d'une première boutique à Lyon 2^e.
- 2015 Ouverture d'une deuxième boutique à Lyon Croix-Rousse et Villefranche-sur-Saône.
- 2017 Ouverture de quatre boutiques : à Lyon Saint-Jean, Saint-Etienne, Dijon et Clermont-Ferrand. Création d'un jardin en permaculture avec un potager destiné aux employés de la manufacture de Roanne.
- 2018 Ouverture d'une 16^e boutique, à Sète.
- 2019 Création du Carré de Café : du café à croquer. Ouverture d'une quatrième boutique à Lyon.



Une plantation... par passion

“Depuis toujours, j’ai eu envie de posséder ma propre plantation. Pendant deux ans, j’ai recherché le terrain idéal. Et je suis tombé amoureux de l’île de Nosy-Be, au Nord-Ouest de Madagascar.”

Dans cette région surnommée l’île aux Parfums, au milieu des ylang-ylang, des frangipaniers, des vétivers, des poivriers et de la vanille, François Pralus a pu acheter en 2004 un terrain de 17 hectares et devenir l’un des rares -voire le seul- artisan chocolatier en Europe possédant sa propre plantation.

A l’ombre de cette forêt primaire, 17 000 cacaoyers, issus d’une variété de criollo, prospèrent sous les fromagers, les tulpiers du Gabon, les mantali. La première récolte a eu lieu en 2012, la production de cette parcelle située sur un terrain en pente douce reste encore confidentielle. Dans cette petite plantation, François Pralus pratique une culture raisonnée et respectueuse de cet environnement privilégié. Le mot développement durable trouve ici tout son sens puisque le pan social tient une large part dans son entreprise.

En effet, une vingtaine de personnes ont été embauchées pour la création de la pépinière puis la plantation des cacaoyers, la

confection de compost, l’entretien de la plantation, la récolte et la fermentation des fèves. Au-delà, François Pralus s’implique dans la vie du village, de ses employés et de leurs familles. “Je fais vivre une vingtaine de familles à Madagascar. Je paie leurs frais médicaux et j’aide l’école du village qui compte 200 enfants en apportant livres, fournitures scolaires, tables et chaises”. En 2017, une classe emportée par un cyclone a été totalement reconstruite. En 2018, avec ses équipes, il a réuni un bel ensemble de livres pour constituer une bibliothèque en Français.

François Pralus récolte aussi chaque année une centaine de kilos de poivre, dont les lianes grimpent sur les grands arbres d’ombrage. Un produit vendu en boutiques au côté d’un sel parfumé à la vanille de Madagascar.



Innovation RSE un jardin en permaculture à la Manufacture de Roanne



Après la plantation de cacaoyers et de poivriers à Madagascar, la Maison François Pralus cultive son jardin en ville, avec ses employés. Ici, culture d'entreprise rime aussi avec écologie et permaculture.



Ce jardin en permaculture est une idée d'Hugo, le fils aîné de François Pralus.

Evidemment, le maître-chocolatier roannais a immédiatement adhéré au projet, lui qui partagerait volontiers une Praluline avec Pierre Rabhi et Claude Bourguignon.

François Pralus est en effet depuis longtemps sensible à la préservation de l'environnement, à l'écologie, et au développement durable.

En témoigne la plantation de Madagascar : 17 hectares de cacaoyers plantés sous les grands arbres d'une forêt primaire. Celle-ci a permis de créer une vingtaine d'emplois et de participer au développement de l'école du village voisin.

Au printemps 2017 à Roanne, le jardin a pris forme et s'épanouit sur un terrain attenant à la Manufacture de chocolat et de pralines. Entièrement terrassée et réaménagée, cette ancienne friche industrielle autrefois dévolue à l'alimentation en eau d'une usine textile, verdit au fil des saisons et les salades, les fraises, les haricots et les tomates voisinent pommes de terre, courges et courgettes. Hugo et François Pralus ont proposé une idée innovante à l'équipe

de la Manufacture. Un jardin potager permettant à chacun de profiter de fruits et légumes frais, aux portes de leur lieu de travail.

Le principe : sur la base du volontariat bien entendu, chacun peut jardiner une demi-heure par semaine, sur son temps de travail, et profiter de la production. Un temps de convivialité et de partage, le vendredi et le samedi.

Le modèle choisi : la permaculture. Un mode écologique et durable où les végétaux s'apportent les uns aux autres. Sur un terrain d'un hectare, 90 arbres ont été plantés, l'humidité nécessaire vient du ruisseau et le terrain dispose même d'une source.

L'espace d'un hectare a été scindé en un vaste parc paysager planté de fruitiers et d'arbres d'ornement. Une vingtaine de ruches colorées ont été posées devant la grande prairie fleurie. Un poulailler accueille la basse-cour. La mare, espace humide indispensable au jardin en permaculture, accueille plantes et faune aquatiques.

Le jardin potager, 2500 m² ouverts à tous les employés, a été aménagé en buttes et carrés, des sacs de cacao ont été recyclés en bacs. Salades, choux, petits pois, tomates, oignons, ail pointent leurs premières feuilles vertes au printemps, au côté



des framboisiers, cassis et groseilliers paillés d'écorce de fève de cacao. La Manufacture en produit des centaines de kilos, qui sont bien utiles au jardin où fleurit bon une douce odeur chocolatée...

Début mai, on grappille les premières fraises à l'heure de la pause... Et les abeilles se sont vite approprié l'espace pour donner près de 400 kilos de miel par an.

La production des fruits, des légumes, des œufs est répartie entre les employés chaque samedi, chacun choisissant ce qu'il souhaite. Un partage convivial autour des grandes tables et des bancs prévus pour le traditionnel casse-croûte en commun du vendredi et du samedi.

Ce jardin se veut un espace à vivre ensemble, respectueux de l'environnement, pour tous les employés de l'entreprise. Ils peuvent même venir s'y détendre en famille autour de la plancha ou d'une partie de pétanque le dimanche !

De la friche au jardin

- Un hectare terrassé et aménagé
- 90 arbres et une prairie fleurie plantés
- Un potager de 2500 m² aménagé
- Un poulailler, un abri de jardin et un espace repas en bois construits
- 20 ruches installées
- 2 emplois de jardiniers créés





La praline : l'or rose de la Maison Pralus

La Manufacture Pralus est aussi reconnue pour la qualité de ses pralines, amandes et noisettes finement torréfiées et enrobées de sucre rose. Cette spécialité a marqué l'histoire de la maison puisqu'elle a mené à la création de la Praluline, en 1955. Une idée d'Auguste Pralus, Meilleur ouvrier de France, pour utiliser les pralines invendues dans sa pâtisserie roannaise et répondre à la demande de ses clients.

"L'or rose" de la Maison Pralus, ce sont des amandes Valencia, des noisettes romaines, des noisettes du Piémont, rigoureusement sélectionnées, lovées dans une coque de sucre rose. Une fois torréfiées à cœur, noisettes et amandes sont enrobées de sucre, en couches successives. Louche à louche, le pâtissier répartit le mélange sucre et glucose bouillant dans la turbine de cuivre. Amandes et noisettes se colorent peu à peu... Cette opération est patiemment renouvelée durant une heure pour une vingtaine de kilos de fruits.

Chaque jour, 1 200 kilos de pralines sortent des turbines de la Manufacture. La plupart seront ensuite concassées pour garnir les Pralulines confectionnées dans les boutiques Pralus.





La Praluline

Souvent imitée, jamais égalée

Un beau matin, Auguste Pralus dépose dans sa vitrine une nouvelle brioche, aux pralines. Depuis ce "jour béni" de 1955, la Praluline n'a plus jamais quitté les premières loges des vitrines des boutiques Pralus. De Roanne à Paris, de Lyon à Saint-Etienne, de Villefranche-sur-Saône à Clermont-Ferrand, le succès ne s'est pas démenti. Certains samedis, les boutiques vendent plus de 1 000 Pralulines et des files se forment devant les vitrines!

Brioche moelleuse aux éclats de pralines maison -amandes de Valencia et noisettes du Piémont rosées et concassées-, la Praluline est fabriquée dans la plupart des boutiques devant les clients qui

peuvent apprécier le tour de main des pâtisseries à travers de larges baies vitrées. La cuisson crée une ambiance gourmande alentour. Vedette de la Maison Pralus, la Praluline est devenue l'ambassadrice du savoir-faire gastronomique de la région roannaise. Elle est d'ailleurs régulièrement expédiée à des amateurs dans le monde entier (USA, Japon, Europe...).

"Épatante brioche au beurre, farcie de pralines roses" selon la définition savoureuse de Gilles Pudlowki, la Praluline a su franchir les frontières de sa Loire natale pour s'imposer comme la star incontestée de toutes les boutiques Pralus.

François Pralus
— MAÎTRE CHOCOLATIER —

Manufacture et siège social :
34, rue du Général Giraud - 42300 Roanne - tél. 04 77 68 99 39
www.chocolats-pralus.com
contact@chocolats-pralus.com

Relations presse :

Véronique Maugé : 06 80 37 87 48
veronique.mauge@gmail.com