

Pralus

la passion

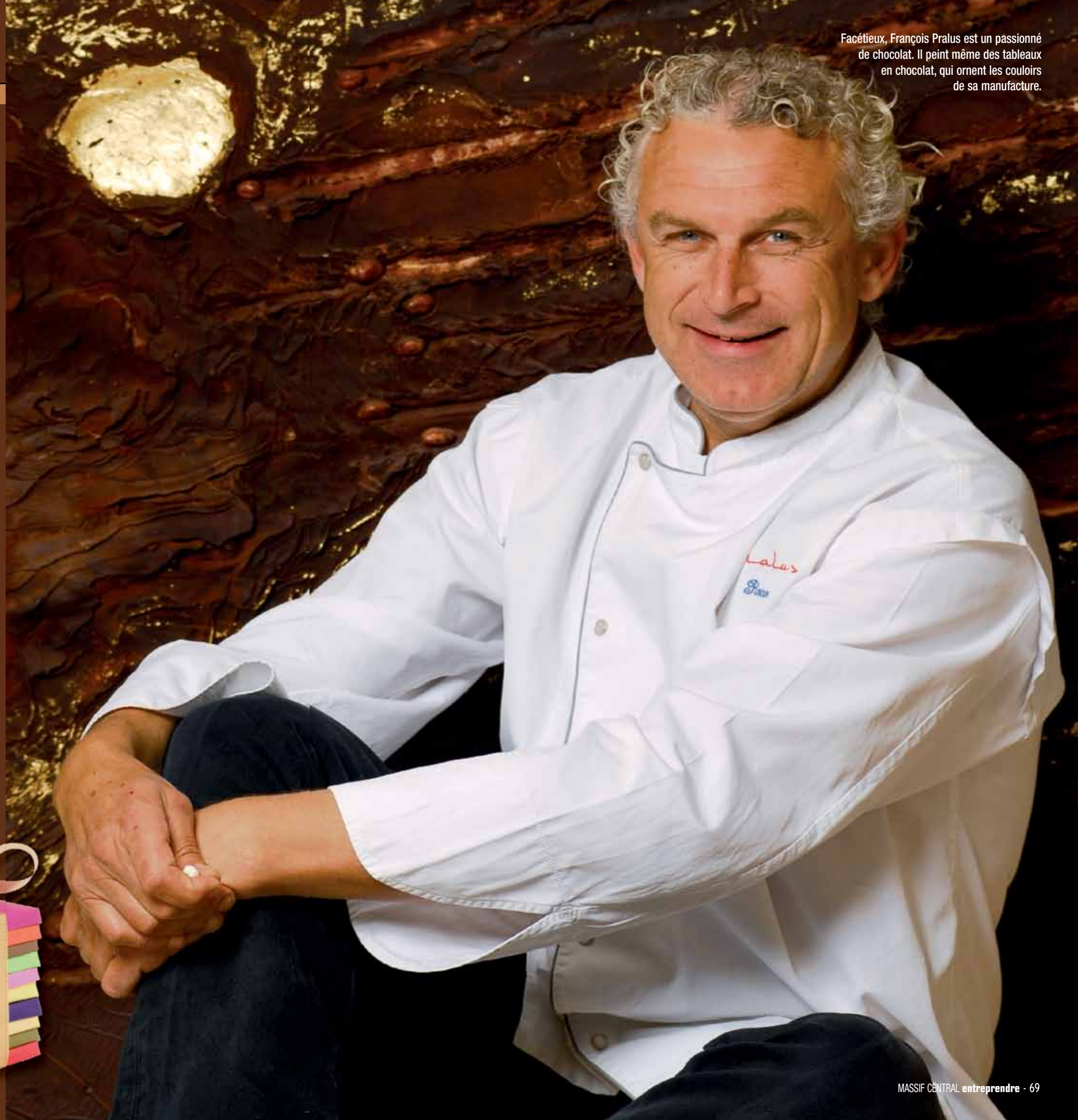
chocolat

Maître chocolatier, François Pralus a transformé la petite pâtisserie familiale, sise à Roanne, dans la Loire, en une belle PME. Il emploie 40 salariés... et 18 dans sa plantation, sur l'île de Nosy-Be, au nord de Madagascar ! Son secret : la passion du chocolat, qui l'a encouragé à développer ses propres recettes. Et inscrire son nom sur des chocolats d'exception.

« La pyramide des tropiques », ensemble de dix tablettes des dix meilleurs grands crus de chocolat 75 % a fait un carton. La maison Pralus réalise l'essentiel de son chiffre d'affaires export avec ce produit.



Facétieux, François Pralus est un passionné de chocolat. Il peint même des tableaux en chocolat, qui ornent les couloirs de sa manufacture.





La maison Pralus fabrique 25 tonnes de tablettes de chocolat chaque année selon 40 recettes différentes.

Et les marmottes, elles plient le chocolat... Il en était ainsi, de la « pyramide des tropiques », à ses débuts, en 2002. À Roanne (Loire), dans le laboratoire de François Pralus, de petites mains empaquetaient des colonnes de dix tablettes carrées de chocolat dans du papier mousseline. « L'idée m'est venue un jour, comme ça, d'assembler des tablettes de chocolat à 75 %, préparées à bases de fèves importées de dix pays différents... », raconte l'artisan chocolatier.

La pyramide, camaïeu de verts et de mauves est si belle que l'on n'ose l'entamer, préférant l'exposer un temps en déco, ici sur une étagère ; là aux côtés d'un service à café. « Je pensais la proposer une saison, et vite passer à autre chose », se souvient-il. La pyramide connaît, depuis, un tel succès qu'elle est devenue l'un des produits-phares de la maison. « Nous en vendons chaque année des milliers ; Monoprix m'en commande 10 000 tous les ans ; nous réalisons avec elle 1 million d'euros de chiffre d'affaires à l'export ». Et François Pralus de se résoudre à automatiser l'emballage de ses tablettes, pour libérer les marmottes d'une tâche longue et laborieuse...

Ah ! La Praluline...

L'histoire est belle, comme cette saga familiale qui prend date en 1948 quand, au sortir de la guerre, Auguste Pralus ouvre sa pâtisserie à Roanne. Meilleur ouvrier de France, il invente en 1955 la Praluline, une brioche de luxe aux éclats de praline maison, préparée avec des amandes de la région de Valencia et des noisettes du Piémont, rosées et concassées. La Praluline affirme la réputation de la maison Pralus, bien au-delà des frontières de l'arrondissement et

du département. De passage à Roanne, il est pêché de repartir sans sa Praluline ; amis et collègues de travail vous tancent de ne pas leur en avoir ramené. Cinquante ans plus tard, c'est toujours la star de la boutique, celle qui s'affiche en vitrine. « Certains samedis, on en vend près d'un millier à Roanne et on en expédie régulièrement dans le monde entier », précise François Pralus. Auguste transmet l'entreprise à son fils, François, en 1988. Cadet d'une famille de quatre enfants, l'homme a baigné toute son enfance dans le chocolat – « on habitait au-dessus de la boutique » – et traîné ses guêtres dans le laboratoire de son père. Dès la reprise, François Pralus se lance dans ses propres fabrications de chocolat, à partir de fèves qu'il sélectionne minutieusement parmi une vingtaine de crus de cacao différents. Vingt ans plus tard, il reste l'un des trois grands derniers artisans chocolatiers de France, avec Bernachon à Lyon et Bonnat à Voiron ; le chocolat restant pour l'essentiel une affaire d'industriels⁽¹⁾. « J'ai pris cette orientation par passion », affirme l'artisan. La passion l'a conduit au succès.

La Praluline, divine brioche aux pralines, inventée par Auguste Pralus en 1955, est toujours la star de la maison. Il s'en vend certains samedis plus d'un millier dans les trois boutiques de l'arrondissement de Roanne.



François Pralus, 49 ans, s'est lancé dans la fabrication de ses propres chocolats dès la reprise de l'entreprise familiale. C'est lui qui sélectionne, minutieusement, les fèves de cacao parmi une vingtaine de crus différents. Il a acheté sa propre plantation à Madagascar. En attendant sa première récolte, il se sert chez un voisin qui fait, d'après lui, « l'un des meilleurs criollos du monde » (variété de cacao).



La plantation François Pralus

« Depuis toujours, explique François Pralus, j'ai eu envie d'avoir ma propre plantation de cacao. » En 2004, il tombe amoureux de l'île de Nosy-Be, au nord ouest de Madagascar. Là, au milieu des ylang-ylang, des poivres et des vanilles, l'artisan roannais a acheté un terrain de 27 ha. Une cinquantaine de personnes ont défriché puis planté quelque 25 000 arbres de cacao basé sur une variété de criollo (une variété de cacao). « C'est une petite plantation, souligne-t-il, modeste, mes voisins ont tous entre 500 et 1 000 ha. » François Pralus attend sa première récolte en 2010 ; elle devrait atteindre un volume de 4 à 6 tonnes. Montant de l'investissement : 25 000 euros par an. « Je m'y rends deux à trois fois par an ; c'est un coup de cœur, un coup de foudre, une grande passion, dit-il en riant, mais pas une affaire économique ! »



Une boutique à Paris

Dans les années 90, Pralus ouvre trois nouvelles boutiques dans la région roannaise⁽²⁾. La maison propose un chocolat de couverture dédié à une clientèle professionnelle, qui lui amène quelques grandes références : Troisième à Roanne, mais aussi Guy Savoy, Pierre Gagnaire ou Ladurée à Paris. Et dès 2000, elle se lance à la conquête de la planète ! Un agent commercial, quelques salons à New York, Tokyo, Pékin, Moscou... et les pyramides des tropiques et autres tablettes pure origine de ▶

François Pralus se retrouve à l'autre bout du monde, dans les rayons des épiceries fines. « Aujourd'hui, nous réalisons 45 % de notre chiffre d'affaires à l'export ». En France, François Pralus a d'abord tenté le développement d'un réseau de franchises. « Mais c'est difficile, admet-il. Le système de la franchise, dans l'alimentaire, nécessite une rigueur terrible pour maintenir la qualité. Il faut être sévère et je crois que je ne le suis pas assez... » Seuls deux magasins subsistent en franchise, à Charlieu (Loire) et Annecy (Haute-Savoie) et il cherche à racheter le second. En revanche, François Pralus a mené à bien, en 2008, son projet de toujours : ouvrir une boutique à Paris. C'est chose faite depuis le 16 octobre dernier, dans le quartier du Marais⁽³⁾, « et ça démarre fort », souligne-t-il. L'investissement est conséquent : 500 000 euros.

Tableaux en chocolat

La petite pâtisserie familiale des années 80 a mué en une coquette PME de 40 salariés. Son chiffre d'affaires 2007-2008, arrêté à 3,3 millions d'euros, devrait encore progresser en 2008-2009. En vingt ans, il a été multiplié

Vanille – Cacao, l'or noir de Madagascar

François Pralus et Laurence Cailler, gérante de Authentic products, société spécialisée dans l'import-export de vanille bio des meilleures origines, nous emmènent à la découverte de l'île de Madagascar à travers un superbe ouvrage intitulé « Vanille – Cacao, l'or noir de Madagascar ». Ensemble, ils décryptent la culture, la récolte, l'affinage, les différents crus de ces deux trésors exotiques. L'ouvrage est agrémenté de quarante recettes de desserts à base de chocolat et vanille et de superbes photos de Hervé Nègre et Thierry Beguin. Les textes sont signés Ingrid Astier.

« Vanille – Cacao, l'or noir de Madagascar », 220 pages. 29 euros. Agnès Viénot éditions.



L'entreprise

- ▶ Nombre de salariés : 40
- ▶ Chiffre d'affaires : 3,3 millions d'euros (2007-2008)
- ▶ Lieu : siège social à Roanne, boutiques à Roanne, Renaison, Paris ; franchises à Charlieu et Annecy
- ▶ Production : 80 tonnes, dont 25 tonnes de tablettes ; 40 recettes de chocolat à base de 21 crus différents.

L'homme

François Pralus, P-DG de la pâtisserie – chocolaterie Pralus SAS, a 49 ans. D'abord apprenti chez son père, Auguste, à Roanne, il a parfait sa formation chez les grands noms du chocolat et de la pâtisserie comme Bernachon (Lyon) ou Lenotre (Paris). Avant de reprendre l'entreprise familiale, en 1988, il a dirigé le restaurant Claude Troisgros au Brésil, non loin de Rio Janeiro, a été chef pâtissier sur le paquebot Le Mermoz puis au restaurant de l'Hôtel Méridien à Nice.

par dix. Le laboratoire, derrière la boutique historique de la rue Charles-de-Gaulle à Roanne, était devenu trop exigü. L'équipe des chocolats Pralus a déménagé, en 2001, dans une ancienne bonneterie de 2500 m², où elle est plus à son aise. À 49 ans, François Pralus a encore des projets. Il a acheté sa propre plantation de cacao sur une petite île, au nord-ouest de Madagascar (voir notre encadré). Et cherche sans cesse de nouveaux produits, de nouvelles recettes. « Le chocolat est une matière première inépuisable, dit-il. On peut sans cesse évoluer en terme de goût, de possibilités d'assemblages, de forme, de packaging. » Jusqu'où grossir ? Il sourit : « Lenotre, 600 salariés à Paris, reste malgré sa taille un modèle de qualité ! » Facétieux, François Pralus peint des tableaux en chocolat. Gourmand, il mange 25 g de ses tablettes tous les jours, avec le café, « ça reste raisonnable », estime-t-il. Il n'en reste pas moins un chef d'entreprise avisé. ■

(1) : La maison Pralus fabrique chaque année 80 tonnes de chocolat quand le plus petit des industriels en produit cent fois plus.
 (2) : À Charlieu, Renaison et Roanne (Halles Diderot)
 (3) : 35 rue Rambuteau, dans le 4^e arrondissement

☛ Pâtisserie Chocolaterie Pralus

34 rue du Général Giraud - 42300 Roanne
 Tél. : 04 77 68 99 36 - Site : www.chocolats-pralus.com

