

Success story – Le Chocolat Alain Ducasse

Sa première Manufacture britannique



©Restaurant Oline

C'est en 2018 qu'Alain Ducasse ouvre sa première chocolaterie britannique, au cœur du quartier de King's Cross à quelques mètres de la gare internationale de Saint-Pancras. Dix ans après le lancement de sa manufacture parisienne, cette année Alain Ducasse ouvre son premier site de production au Royaume-Uni, et le troisième mondial, basé à Borough Yards à Londres. En cinq ans sur le territoire, les produits exceptionnels de son EPV ont su séduire le cœur - et le palais - des Anglais.

Dans les années 1970, Alain Ducasse est un jeune cuisinier en formation chez Michel Guérard. De passage à Eugénie-les-Bains, Gaston Lenôtre lui fait découvrir l'univers du sucré. Plus tard, alors qu'il travaille chez Alain Chapel, il occupe ses jours de congés auprès de Maurice Bernachon, artisan-chocolatier lyonnais. Sa passion pour le chocolat date de cette époque : « une matière terriblement sensuelle et envoûtante » dit-il. Depuis plus de 30 ans, son rêve de chocolat ne l'a pas quitté et se concrétise aujourd'hui au sein de ses manufactures.

Le Chocolat Alain Ducasse est né de la volonté de revenir aux racines et à l'essence même de ce qui fait le chocolat. De la sélection de la fève par ses chocolatiers-torrefacteurs au conchage-affinage pendant 10h en passant par la torréfaction à 120°C, chaque étape de sa confection est maîtrisée et contrôlée. Ce

travail d'orfèvre, méticuleux et créatif, implique des choix radicaux.

En contrôlant toutes les étapes de production directement au sein de ses manufactures, Alain Ducasse et ses équipes maîtrisent alors parfaitement la qualité des chocolats, développés sans compromis dans la vision particulière du créateur et l'excellence des gestes artisanaux.

La collection de tablettes de la Manufacture comprend plus de 50 créations qui présentent une fantastique gamme de saveurs et de textures dans le lait et le chocolat noir. Ses chocolateries proposent également une belle sélection de chocolats pralinés et ganache en coffret. Toute la diversité de la fève de cacao est explorée et célébrée, et chaque interprétation est unique.

Pour en savoir plus :

<https://www.lechocolat-alainducasse.com/fr/entreprise-patrimoine-vivant>



©Gasholder



©Gasholder