

En Touraine, c'est l'effervescence des fêtes à La Chocolatière



La Chocolatière est l'une des références tourangelles en matière de chocolat et de pâtisserie.

Nous rencontrons le responsable de production en pâtisserie, Thiebault Brunner, à quelques jours de Noël en plein rush dans son laboratoire à Saint-Avertin (37). L'accueil est convivial et chaleureux, à l'image de la maison.

La boutique de Tours ©Clémentine Chauveau

Fondée en 1983 par la famille **Ménard**, **La Chocolatière** fût rachetée en janvier 2014 par **Étienne Dolfi**, propriétaire de **La Mère de Famille** à Paris (75).

L'équipe fidèle en boutique et en laboratoire préserve depuis l'esprit familial et artisanal de l'enseigne.

Thiebault Brunner, originaire de Thionville dans l'Est (57) déménage en Touraine à l'âge de dix ans avec ses parents. Il hérite de la passion pour la pâtisserie de sa mère et fait son apprentissage auprès de **Jean-Yves Brault** à Descartes (37), président de la **Chambre Syndicale de Pâtisseries et Confiseurs de Touraine**.

Il intègre **La Chocolatière** en 2000 et travaille avec **Jean-Claude et Christophe Ménard**, les fondateurs de la maison. «C'était une vraie valeur ajoutée pour les repreneurs en 2014 de continuer à travailler avec l'ancienne équipe, pour faire perdurer l'esprit familial » explique Thiebault Brunner. « Nous sommes nombreux à être restés après le rachat, en boutique et en laboratoire; chacun a évolué dans la maison »

Malgré l'ampleur de la production et ses trois boutiques de Tours, Saint-Avertin et Chambray, La Chocolatière a conservé ses méthodes artisanales de fabrication.



La boutique de Saint-Avertin ©Clémentine Chauveau

Sur le site de Saint-Avertin, Thiebault Brunner dirige les productions pâtisseries, dans un laboratoire de 130 m² qui regroupe neuf salariés. Il y crée les entremets, gâteaux, et les produits secs (tuiles, croquants Rabelaisiens, sablés...)

La boutique de Saint-Avertin, qui vient d'être réaménagée, est gérée par **Carine Boulay**, dans la maison depuis septembre 2000.



Thiebault Brunner (au centre) et son équipe en pâtisserie ©Clémentine Chauveau



La réalisation des Paris-Brest, une des pâtisseries stars de La Chocolatière
©Clémentine Chauveau

À Chambray, le chef chocolatier **Jean-Marc Polisset** (à ce poste depuis 2002) créé les bonbons et spécialités au chocolat.

Sébastien Harault est quant à lui responsable de production et chef couverturier depuis 2000. Il confectionne aussi les pralinés maison.

Son épouse **Aude Harault** est responsable de la boutique de Tours depuis fin 2013.

Et c'est **Laure Reglain** qui est responsable du magasin de Chambray, après avoir intégré l'enseigne en 2007.

Les matières premières sont triées sur le volet: fèves de cacao sélectionnées d'origines variées, noisette du Piémont et amande d'Espagne Marcona (pour les pralinés maison notamment), vanille Bourbon... Les produits locaux sont aussi à l'honneur avec le beurre de Verneuil, des pommes de Lignières-de-Touraine, des fruits rouges d'un producteur de Montrichard...

En cette période de fin d'année, une multitude de bûches est confectionnée au laboratoire de Saint-Avertin. « Nous réalisons cette année 900 gouttières, et une gouttière représente 16 parts de bûche » explique Thiebault Brunner.

Parmi les « best » de l'enseigne, la bûche **La Tourangelle**, création de la Chambre Syndicale des Patrons Pâtisseries Confiseurs Glaciers d'Indre-et-Loire, dont fait partie le chef pâtissier. Ce dessert est préparé avec des produits locaux, notamment des pommes de Touraine.

Autres « stars » des repas de fêtes, **la Mélissa**, à la crème brûlée vanille Bourbon, et **l'Élégance**, à la mousse de Champagne. « J'aurais adoré proposer cette bûche avec une mousse de Vouvray pour rendre hommage aux produits locaux. Même si c'est aussi bon, les gens sont davantage interpellés par le Champagne, qui fait plus festif et chic » explique Thiebault Brunner.

Malgré le large choix de bûches proposées pour les fêtes, un client fidèle de La Chocolatière a la chance d'avoir une recette « sur mesure » chaque année, rien que pour lui (traditionnelle aux marrons) « Cela fait partie des services rendus à notre clientèle » souligne Thiebault Brunner. « Ce genre d'attention illustre en effet l'approche humaine et artisanale de la maison ».



Les bûches de Noël ©Clémentine Chauveau

Une partie traiteur existe aussi à la Chocolatière, avec à sa tête le chef

cuisinier **Philippe Trouvé**, qui travaille dans la maison depuis sa création en 1983. À la carte pour les fêtes: pains surprises au foie gras et/ou saumon, verrines apéritives, marbrés au foie gras, feuilletés aux écrevisses...



Philippe Trouvé, chef de cuisine ©Clémentine Chauveau

Difficile de ne pas trouver son bonheur parmi les diverses spécialités de **La chocolatière**.

Et vivement une prochaine occasion pour découvrir également le laboratoire en chocolaterie...

Par Clémentine Chauveau

Crédit photo Clémentine Chauveau

La Chocolatière

2 et 4, rue de la Scellerie

37000 TOURS

Tél. : +33 2 47 05 66 75

349, rue de Cormery

37550 Saint-Avertin

Tél. : +33 2 47 27 08 73

33, rue Michael Faraday

37170 Chambray-lès-Tours

Tél. : +33 2 77 33 00 24

Retrouvez la recette de tarte au chocolat de Thiebault Brunner.

RELIRE

La bûche La Tourangelle: création festive des artisans pâtissiers de Touraine
Année Martinienne à Tours : le Gâteau Saint Martin rend hommage au partage