



## **Une nouvelle boutique pour la Maison Bernachon**

**Le 22 octobre 2019, la nouvelle boutique de la Maison Bernachon a ouvert ses portes dans le 6<sup>e</sup> arrondissement de Paris.**

**L'ensemble de la gamme de chocolats et bonbons y est présenté dans un espace conçu comme un écrin.**



**Philippe Bernachon** et ses sœurs avaient à cœur de faire découvrir aux parisiens leur univers et leur savoir-faire.

L'enseigne familiale lyonnaise installe donc au cœur de Paris sa nouvelle boutique d'une trentaine de m<sup>2</sup>. Y sera présentée toute la gamme de chocolats et bonbons, et notamment l'incontournable palet d'or ou la nouvelle pâte à tartiner Bernachoc'.



Philippe Bernachon entouré de ses deux soeurs, Candice et Stéphanie

## A propos de la Maison Bernachon

Créée à Lyon par Maurice Bernachon, la chocolaterie se transmet de père en fils depuis 1953. Après Maurice, c'est Jean-Jacques qui poursuit l'aventure familiale avant de passer le relais en 2000 à **Philippe Bernachon**, qui travaille aujourd'hui avec ses soeurs, Candice et Stéphanie.

Il s'agit de l'une des rares chocolateries artisanales en France à fabriquer son chocolat de la fève à la tablette en s'appuyant sur des machines d'un autre âge.



## **Maison Bernachon**

127 rue de Sèvres

75006 Paris





# Les coulisses de La Chocolatière avant Pâques

Depuis 2015, la Chocolaterie du Pecq et le laboratoire de La Chocolatière partagent les mêmes locaux à Chambray-les-Tours (37). La production y est organisée en deux parties : d'un côté la fabrication des matières premières, de l'autre le travail de cette matière en produits finis.

Visite des lieux pour un remake de « Charlie et la Chocolaterie » !



Gourmandise de Pâques ©Clémentine Chauveau

**La Chocolaterie du Pecq**, créée en 1937 dans la ville du Pecq dans les Yvelines (78), s'est installée en Touraine en 2015, suite à son rachat par la famille **Dolfi**. Elle produit des blocs et des palets de chocolat de couverture, ainsi que des pralinés, qui sont revendus en grande partie à des professionnels pâtisseries et chocolatiers.

La famille **Dolfi**, propriétaire de la confiserie parisienne **À la Mère de Famille**, a racheté également **La Chocolatière**, boutique emblématique de Tours fondée en 1983.

Nous sommes accueillis à l'arrivée par **Mélanie Roux**, responsable secteur à la **Chocolaterie du Pecq**, qui collabore avec **Sébastien Harault**, responsable production et chef couverturier.

Dans ce premier laboratoire, on reçoit les **masses de cacao** (ou **pâtes de cacao**): il s'agit de fèves torréfiées et broyées sous forme de blocs qui contiennent

naturellement du beurre de cacao. Les fèves proviennent de différentes origines: Madagascar, Haïti, Venezuela, Sao Tomé, Pérou... « Nous travaillons avec des coopératives de petits producteurs pour obtenir les meilleures fèves de cacao » explique Mélanie Roux.

On peut assembler ou non ces différentes origines. Elles sont ensuite fondues et mélangées à du sucre de canne et à du lait éventuellement pour obtenir les chocolats de couverture vendus aux professionnels.



La masse (ou pâte) de cacao ©Clémentine Chauveau

Des machines imposantes permettent les diverses transformations: le fondoir, le moulin, la mouleuse...

Les préparations subissent ensuite un affinage de 18 à 72 heures à une température de 45°C.

Elles sont enfin conditionnées sous forme de petits palets ou de pains d'1 kg.

Par ailleurs, des pralinés sont aussi fabriqués ici, avec des fruits secs de grande qualité: amandes Valencia, noisettes du Piémont ou françaises, pistaches de Sicile...

Les fruits secs sont d'abord torréfiés, avant d'être mélangés au sucre et cuits longuement dans une cuve en cuivre (appelée « girafe »). La pâte caramélisée obtenue est refroidie, puis concassée.



Le torréfacteur à fruits secs ©Clémentine Chauveau



La « girafe » qui mélange les fruits secs torréfiés au sucre ©Clémentine Chauveau



Fruits secs caramélisés ©Clémentine Chauveau

Ensuite, des rouleaux en granit permettent de broyer lentement ces blocs durs caramélisés sans les chauffer, préservant ainsi le goût du praliné obtenu. Il peut être dégusté tel quel, ou passé dans une autre machine pour obtenir une pâte encore plus lisse.





Les meules en granit affinent le praliné ©Clémentine Chauveau



Ambiance familiale et chaleureuse de l'équipe de la Chocolaterie du Pecq  
©Clémentine Chauveau

On continue la visite avec **Jean-Marc Polisset**, chef chocolatier qui pilote la confection des créations de La Chocolatière et d'À la Mère de Famille.

Originaire du Loiret (45) Jean-Marc Polisset travaille depuis 1988 pour La Chocolatière. Suite au rachat par la famille Dolfi, il devient également chef chocolatier pour « À la Mère de Famille ».



Jean-Marc Polisset ©Clémentine Chauveau

Dans son laboratoire, une équipe de 25 personnes s'affaire à préparer les bonbons en chocolat remplis de ganache ou de praliné, les montages et moulages des poules, cloches, et autres poissons d'avril qui font sensation à Pâques. Une équipe de « petites mains » minutieuses s'affaire aussi à décorer les pièces individuelles, et à les conditionner. Un vrai travail d'orfèvre !

### **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

### **RELIRE**

[L'effervescence des fêtes à La Chocolatière.](#)

[Tarte au chocolat par Thiebault Brunner, chef pâtissier de La Chocolatière à Tours.](#)

---



## **La haute pâtisserie, en Version Originale chez Alexandre Verrier et Maxime Ollivier**

**C'est au cœur d'Issy-les-Moulineaux, à quelques encablures de la Mairie, que la première pâtisserie haut de gamme s'installe. Maxime**

**Ollivier, qui y a ouvert sa boulangerie-pâtisserie éponyme il y a 3 ans, se lance un nouveau défi et dévoile avec Alexandre Verrier, ancien responsable de production chez Jean-Paul Hévin, une deuxième adresse hautement alléchante à deux pas de sa maison mère : Version Originale. Ce nouvel écrin dédié à la haute gourmandise - pâtisserie et chocolaterie en tête, mais aussi tout ce que l'on compte de péchés mignons, s'annonce comme la saga pâtissière incontournable de l'année.**

### **VO, Verrier Ollivier, destins croisés**

Dans les rôles principaux, deux hommes qui ont fait leurs armes chez les plus grands. Pour **Maxime Ollivier**, Producteur-Artisan de Qualité membre du **Collège Culinaire de France**, on citera entre autres **Le Ritz**, dans sa période **Eddie Benghanem**, le **Plaza Athénée** sous la coupe de **Christophe Michalak, Carl Marletti et Ladurée**. C'est dans les coulisses de **Jean-Paul Hévin** que les deux hommes se rencontrent en 2005. **Alexandre Verrier**, entré dans la maison à sa majorité, y peaufine son jeu pendant 18 ans passant d'Apprenti à Sous-Chef en 3 ans jusqu'à devenir Chef chocolatier Développement. Passionné de technologie et d'innovation, ses 20 années d'expérience lui ont naturellement permis de devenir un véritable orfèvre du chocolat.

Lorsque Maxime Ollivier décide d'entamer une formation ès-chocolat chez Jean-Paul Hévin, c'est aux côtés d'Alexandre Verrier qu'il évolue, et qui deviendra son mentor chocolatier. Sans le savoir, ils y écrivent la première ébauche d'un scénario ô combien gourmand, une joyeuse aventure qui désormais se concrétise : **Version Originale**. VO donc, pour Verrier et Ollivier, mais aussi comme un clin d'œil à un cinéma brut de décoffrage : pas de doublage, pas de scène coupée, juste du bon, du vrai, du plaisir et de l'émotion.



## Artisans du goût

Animés par des valeurs communes de qualité et d'exigence, et tous deux sensibles aux belles et bonnes choses, Maxime et Alexandre étaient faits pour co-crée. Ici pas question donc de dénaturer les créations, l'accent est mis sur le produit et le savoirfaire artisanal. Le sourcing des matières premières est un des points fondamentaux de la réussite de leurs pâtisseries et chocolats. « Nous travaillons principalement avec des couvreuriers français, des assemblages ou des origines provenant d'Amérique du sud et de l'Océanie. Quant aux fruits secs, ils viennent d'Italie, d'Espagne et de France évidemment.

« C'est avant tout ce sourcing de matières premières de qualité et leur valorisation par des mélanges subtiles, harmonieux et équilibrés, qui vont nous permettre de donner de l'émotion lors de la dégustation », confie **Alexandre Verrier**. « Imaginer de nouvelles saveurs à partir de produits nobles, prendre le temps de créer, concevoir et expérimenter pour arriver à une alchimie parfaite, c'est cette démarche d'artisan qui nous anime », ajoute **Maxime Ollivier**. Concrètement et par exemple, afin de garantir une fraîcheur absolue, les deux associés ont pris le parti de ne créer que de petites quantités dans leur boutique écrivain.



## Créations d'auteurs

La puissance du goût, la finesse de la technique, l'équilibre des saveurs, chaque nouvelle création nous entraîne dans une nouvelle histoire alléchante, parfois haletante, toujours surprenante. Et s'il vous faut un teaser pour vous mettre l'eau à la bouche, voilà à quoi vous attendre dans les prochains épisodes de **Version Originale** :

- **Le lingot** : pâtisserie-emblème de VO, ce petit bijou gourmand en format individuel est proposé en 10 recettes inédites (Prix : 5,50 €). En voici déjà 2 :

o **White's White** : un biscuit moelleux au marron agrémenté d'un crémeux également au marron, l'ensemble recouvert d'une mousse florale, légère et onctueuse.

o **Ladies Smith** : pomme confite façon Tatin et pâte feuilletée caramélisée s'accompagnent de petites quenelles de crème double fermière.

- Les gâteaux à partager (6/8 personnes) dont :

o **Signature** : biscuit moelleux à la noisette et cacao, croustillant praliné noisette, crémeux chocolat noir fleur de sel, le tout rehaussé d'une mousse de chocolat au lait, enveloppé d'un velours de chocolat noir et distingué d'une plaque étroite de chocolat et d'un trait d'or.

o « **Cadeau de Noël** » (Prix : 48 €) : un biscuit moelleux aux amandes, crémeux de riz au lait, confit d'abricot et mousse de nougat, le tout ennobli d'un velours de chocolat blanc et d'une cloche cubique en chocolat noir ajouré. Enfin pour donner l'illusion parfaite du cadeau, l'ensemble est habillé d'un joli ruban de chocolat blanc.

Chez **VO**, on remplit donc son panier de gourmandises somptueuses mais sans excès, de créations démentes mais pas insensées, de jeux de textures et saveurs surprenantes sans opulence. En plus de leurs créations signatures, chacun se délectera :

- de chocolaterie :

o Bonbons au chocolat, garnis d'une multitude de ganaches (natures, épicées (fève de tonka, cannelle, ...), fruitées (framboise, bergamote, banane, ...) et pralinés ;

o Tablettes de chocolat d'origine (Pérou, Equateur, Madagascar...), fourrées, fruitées ou infusées ;

- De confiserie (pâte de fruits, guimauve, pâte d'amande/de noisette/de noix, fruits confits et autres mendiants)

- Et de « fours secs » : diamants, damier, madeleine, financier, et autres macarons coquins ; sans oublier de céder aux jolis produits artisanaux de l'espace épicerie fine. Car Version Originale se veut plus création d'auteur que blockbuster pâtissier. Ici on raconte avant tout une histoire humaine, celle du mariage heureux de la haute pâtisserie et de la haute chocolaterie, qui donne naissance à la toute première adresse gourmande haut de gamme d'Issy-Les-Moulineaux.

## **VERSION ORIGINALE**

42 rue Danton

92130 Issy-les-Moulineaux

[vo-versionoriginale.fr](http://vo-versionoriginale.fr)