

LA TOUR-EN-JAREZ GASTRONOMIE

Un parfum d'anniversaire au Chocolat des princes



■ Chocolat des princes a trois magasins, dont la boutique historique du 23, rue de la République, à Saint-Étienne. L'enseigne est aussi présente à Lyon, rue Franklin. Photo Celik ERKUL

L'enseigne fête ses 120 printemps, cette année. Elle s'est développée, depuis 1897, tout en douceurs. Son histoire a débuté avec l'ouverture d'un magasin au 23 de la rue de la République à Saint-Étienne.

Un pied dans l'un des ateliers de l'usine et déjà ça sent bon le chocolat. Le torréfacteur qui grille amandes et noisettes est au repos. Les autres machines, dont cette grosse boule en fonte qui fait office de four, le sont aussi. Une plaque de pâte d'amande concoctée avec du sucre et des amandes blanches attend d'être découpée et glissée dans les

bonnons. Plus loin, dans un autre atelier, des silhouettes blanches coiffées de charlottes s'affairent au rythme d'autres machines. Certaines malaxent à la main les bonbons trempés dans des bains de noisettes, d'autres garnissent des boîtes, d'autres encore assemblent les papillotes.

Des méthodes à l'ancienne

Les machines sont toutes à taille humaine et les méthodes encore artisanales comme « dans les grandes maisons », fait observer Marc Mandel, président de Chocolat des princes. Une maison qui perpétue, depuis plus d'un siècle, ses grands classi-

100

Tonnes de chocolat sont fabriquées à l'année dans les ateliers de la Tour-en-Jarez.

ques, le grêlon du Pilat, les malakoffs, les bonbons assortis, les anthracites, les verveines du Pilat. « Notre chocolat est gourmand, de grande qualité et artisanal, estime Marc Mandel, avec un rapport qualité-prix plutôt intéressant. » Achetées en Afrique et en Amérique du Sud, les matières premières sont sélectionnées avec soin par ses fournisseurs.

Pour son 120^e anniversaire, Chocolat des princes n'a pas décliné de nouvelles créations. L'enseigne en a déjà conçu ces dernières années avec, par exemple, ces bonbons au caramel beurre salé, elle a aussi retravaillé son packaging, joué une carte « plus moderne et design », revu le décor de son magasin et investi dans la vente en ligne. « Il va falloir désormais envisager une force commerciale pour nous faire connaître au-delà de Rhône-Alpes », envisage Marc Mandel. Aujourd'hui, c'est essentiellement une clientèle de la région qui apprécie ses produits.

Muriel Catalano

Les dates clés

- 1897 : Création de Chocolat des princes par la famille Tournon au 23, rue de la République, à Saint-Étienne.
- 1931 : Nouveau propriétaire : la famille Pertinant.
- 1965 : La famille Pertinant cède Chocolat des princes à la famille Calafell.
- 1971 : Lancement du grêlon du Pilat qui obtient le prix du meilleur chocolat en 1976.
- 1992 : Déménagement de la chocolaterie à La Tour-en-Jarez, où une boutique est aménagée sur le site.
- 1999 : Rachat de l'entreprise par la famille Duvert.
- 2009 : Duvert créé l'anthracite qui ressemble au fameux charbon de la mine.
- 2011 : Marc Mandel prend la présidence de l'entreprise.

Rédaction Loisirs de la Loire
6 Esplanade de France,
CS16438, 42964
Saint-Etienne Cedex 9
04.77.91.47.47
loisirs42@leprogres.fr

Publicité
www.bjp-publicite.com

Web
www.leprogres.fr/
sortir/loire

Facebook
www.facebook.com/leprogres.
saintetienne