CHOCOLAT CHAUDUN

MAISON CHAUDUN

UN SECRET DE CONNAISSEURS

DE MICHEL CHAUDUN À GILLES MARCHAL

PERPÉTUER L'HARMONIE DU CHOCOLAT

Subtilité des parfums, équilibre des saveurs, harmonie parfaite des cacaos, secrets de fabrication et chocolats d'une élégance folle : la *Maison Chaudun* fut longtemps un secret bien gardé réservé aux initiés passionnés et gourmets exigeants.

À l'heure où Michel Chaudun transmet le flambeau du goût à Gilles Marchal, l'union de ces deux grands chocolatiers assure la pérennité d'un goût patiemment mis au point, tout en assurant un bel avenir à une Maison de chocolat où l'excellence et la recherche du bon vont encore se développer.

Pour rejoindre le club et découvrir tous les secrets de cette maison de gourmandise méconnue, laissez-vous aller à votre penchant naturel pour l'exceptionnellement bon.

IL ÉTAIT UNE FOIS…

UN GRAND CHOCOLATIER DISCRET

Lorsque Michel Chaudun s'installe rue de l'Université en 1986, il a déjà une réputation d'excellence : formé par Gaston Lenôtre, il a ensuite travaillé de nombreuses années aux côtés de Robert Linxe à la *Maison du Chocolat*, en tant que chef-chocolatier.

Toute une génération de chocolatier a été formée par ses soins : c'est à ses côtés chez *Lenôtre* que le jeune Alain Ducasse dit avoir eu la révélation du chocolat, et Pierre Hermé qui a également travaillé à ses côtés aime à souligner « son savoir-faire et son intransigeance ».

L'ouverture de la boutique est rapidement un succès : « À l'origine, elle se nommait ''le chocolat par Michel Chaudun'' : tout comme l'on disait ''le parfum par Christian Dior'', j'avais envie par-dessus tout de partager mon amour du bon et la singularité de mes partis pris gustatifs », se souvient-il aujourd'hui avec malice. Les gourmands se pressent pour découvrir tablettes, bonbons de chocolat ou pavés devenus emblématiques de la maison, sans oublier son incroyable variété de moulages adaptés à toutes les circonstances de la vie.

Des générations de petits Parisiens ont rêvassé devant ses vitrines remplies de trésors, qui ont également conquis le Japon : peu savent que Michel Chaudun fut le premier chocolatier français à s'établir là-bas dès 1991, possédant à l'heure actuelle une boutique à Tokyo et une à Yokohama, ainsi que de nombreux pop-up stores.

EQUILIBRE & HARMONIE

Travaillant selon des méthodes et des techniques qu'il a mis des années à forger, Michel Chaudun a toujours été à la recherche du plus grand équilibre : il ne s'agit pas de chocolats destinés à choquer, étonner ou détonner.

C'est l'harmonie qui préside à toutes les créations signées Michel Chaudun, ce qui lui octroie de fait une place à part parmi les grands chocolatiers français. Seul un passionné pouvait envisager de lui succéder tout en conservant l'âme si précieuse de cette maison connue des happy fews, pour laquelle on peut traverser Paris…

GILLES MARCHAL,

DÉPOSITAIRE DE SAVOIR-FAIRE RAFFINÉS

L'heure venue de prendre une retraite bien méritée, le nom de Gilles Marchal s'est donc imposé comme une évidence. Tout comme Michel, Gilles est un passionné du goût : pâtissier au *Plaza Athénée* et au Bristol, il a ensuite pris la direction de la création de *La Maison du Chocolat*, succédant à Robert Linxe, avant d'ouvrir sa pâtisserie à Montmartre à l'automne 2014. Régulièrement en contact depuis vingt-cinq ans, les voilà réunis dans leur recherche du goût et du plaisir de leurs adeptes, sachant que ce sont les détails qui font toute la différence. Car comme le dit Michel Chaudun, « certes, il y a les recettes dont on peut facilement donner les proportions, mais l'essentiel est dans tout un tas de petits secrets que l'on ne peut partager qu'en les vivant, à travers tous les gestes que j'ai pris le temps de montrer à Gilles. Tous ces détails n'en sont bien sûr pas, tels la température précise de l'ajout d'un ingrédient, car ces nuances font toute la subtilité du goût que je recherche. C'est un véritable compagnonnage que Gilles a effectué à mes côtés ces derniers mois avant que je lui laisse en toute confiance ma Maison ».

Désormais dépositaire d'un véritable trésor de savoir-faire qui s'additionne à ses années de pratique et d'excellence, Gilles Marchal entend bien continuer à faire vivre la *Maison Chaudun*, pour notre plus grand plaisir. « L'ADN de la *Maison Chaudun* reste le même, c'est simplement la même sensibilité qui s'incarne différemment. Les produits cultes seront toujours présents, et l'expertise va également s'étendre sur la confiserie, le sur-mesure et la pâtisserie », souligne le pâtissier avec enthousiasme.

LE CHOCOLAT
SELON CHAUDUN

Car le chocolat selon Chaudun est un art de l'équilibre : fervent adepte des assemblages, des crus de tous les grands couverturiers (fabricants de chocolat) sont associés précisément, à la façon d'un grand Bordeaux, pour créer un blend unique parfaitement harmonieux.

« Nous ne recherchons pas les contrastes forts, les saveurs criardes ou les sensations bluffantes : ce n'est tout simplement pas notre style », explique Gilles. « On est sur des notes subtiles, plus élégantes, où les saveurs se répondent et prolongent les saveurs en bouche. Plus une symphonie qu'une fanfare ! Et c'est justement le propre de l'assemblage de créer des sensations plus complexes : à l'heure où les mono-crus sont souvent mis en évidence, nous revendiquons notre savoir-faire de chocolatier comme celui d'un parfumeur, où nous pouvons – et devons – utiliser toutes les notes à notre disposition ». Que ce soit le chocolat noir – vrai travail d'expertise – ou le chocolat au lait – péché mignon de Michel Chaudun qui en dévore tous les soirs et de Gilles Marchal qui confesse une tendresse toute particulière pour la tablette aux noisettes entières de la Maison –, c'est toujours la gourmandise qui préside aux recherches, avec une attention bien particulière pour les matières premières.

Ainsi, seuls les fruits secs bruts sont utilisés, afin de pouvoir maîtriser leur torréfaction et leur émondage ; amandes, noisettes et noix sont ainsi minutieusement préparées avant d'être incorporées au chocolat. Pour la vanille, complice et exhausteur éternel du chocolat, seule la vanille givrée de Madagascar, à la saveur vive et marquée, est utilisée, telle une signature qui apporte de la douceur et enrobe le palais. Quant aux fruits, ils sont toujours employés frais : pas de purée de fruits surgelés ou prête-à l'emploi dans les ganaches et les bonbons de chocolat, et encore moins d'arômes !

PAVÉS

CECI N'EST PAS UNE TRUFFE !

Petit carré de ganache poudré de cacao amer, le Pavé demeure la signature de la Maison. Depuis sa création en 1991, il illustre parfaitement l'alliance de technicité et de simplicité élégante qui fait le goût Chaudun. Pour Gilles, « croquer dans un pavé, c'est ressentir une extase immédiate ! La fraîcheur fondante du chocolat se fond subtilement dans le velours apporté par le poudrage très fin de cacao : il y a de la puissance, mais sans écœurement ». Sa ganache est réalisée avec un assemblage de trois chocolats, mêlés à de la crème liquide. Maturée pendant 24h, elle est ensuite découpée à l'aide d'une guitare, maturée encore 24h puis enrobée délicatement de cacao amer, en veillant à ce que l'enrobage reste le plus fin possible. Sans conservateur, sans sucre ajouté, sans aucun additif, ce chocolat ultra-frais se savoure dans les 10 jours et se conserve au réfrigérateur.

Le secret d'une dégustation optimale ? Les sortir 15 min à l'avance, pour conserver leur sensation de fraîcheur unique en bouche mais permettre à leurs saveurs de s'épanouir. Une sensation à découvrir, au chocolat noir ou au lait.

L'AUTHENTIQUE CHOCOLAT

AUX ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO

Peu de gens savent que Michel Chaudun est le créateur du chocolat au grué de cacao. Sa méthode, en partie secrète, a conservé une unicité à sa tablette, désormais souvent copiée. Comme il le raconte lui-même, « tout est né en 1993 de la demande d'un client qui avait envie de chocolat aux grains de café. J'ai essayé avec du café frais torréfié… ce qui m'a tout de suite fait penser aux fèves de cacao. J'ai donc procédé à des essais avec six types de fèves différentes, en surveillant de près leur torréfaction ».

Gilles, désormais dépositaire de la technique de fabrication, souligne combien la différence de qualité et de goût de ce type de tablette est subtile : « alors que beaucoup travaillent du grué concassé, ici ne rentrent que des fèves entières. La cuisson, le concassage et l'émondage manuel permettent d'ajouter la fève sans attendre dans le chocolat fondu, ce qui fait qu'elle conserve sa texture, croquante mais pas sèche… »

UNE COLLABORATION DE CONFIANCE AVEC ALEXIA SANTINI

Des fruits confits sont également désormais disponibles à la boutique : ce sont ceux de la Confiserie *Saint-Sylvestre de Soveria* en Corse, un secret bien gardé chez les grands chocolatiers-confiseurs.

Cette maison familiale a fait depuis trente ans sa spécialité des fruits et des agrumes confits, transformés au plus près de leur production. Leur clémentine confite entière est ainsi un véritable soleil, explosant en saveurs tendrement acidulées qui réconcilient avec les vrais fruits confits artisanaux. On la retrouve désormais sur les étagères de la *Maison Chaudun*, aux côtés des pâtes de fruit et caramels qu'ils fabriquent sur-mesure pour la maison.

Une collaboration étroite s'est ainsi nouée avec Alexia Santini, chef-chocolatière et fille de Marcel Santini, créateur de la confiserie, autour des bonbons de chocolat. « Quand Michel Chaudun est venu ici, en Corse, pour me montrer précisément la qualité de produits qu'il souhaitait et m'initier à ses techniques, j'ai tout de suite reconnu la filiation avec mon mentor, Gérard Gautheron, MOF (Meilleur Ouvrier de France) et chef-confiseur chez Lenôtre : il avait été l'apprenti de Michel ! Malgré nos quarante ans d'écart, notre travail se fonde sur les mêmes valeurs : précision, respect du produit sans le dénaturer. La qualité du produit prime : ici, on prend le temps de faire notre travail. Pas d'arôme, ni de conservateur, ni de purée de fruits pasteurisés. Nous transformons nous-mêmes tous les fruits, en ayant uniquement le goût en ligne de mire. C'est un peu le travail de chocolatier comme il se faisait dans le temps, en laissant au goût le temps nécessaire pour être optimum.

Michel Chaudun m'a transmis ses exigences, et surtout sa vision des saveurs, que nous entendons bien respecter. Car il y a la recette, mais le tour de main est encore plus important : ça peut être un geste, mais aussi un outil, une matière première, une température, une façon bien particulière de faire mariner puis caraméliser les raisins secs, ou le point de cuisson précis du caramel tel que Michel l'aime… Des choses qui se voient et qui se vivent, mais qui ne s'écrivent pas ! Le diable est dans le détail, car c'est ce qui fait qu'on pourra reproduire exactement…ou pas la recette : apprendre aux côtés de Michel permet d'assurer la pérennité du goût ».

Entre Michel, Gilles et Alexia, c'est une transmission naturelle du goût qui s'est mise en place, autour des mêmes valeurs, et avec la même passion.

PÂTISSERIES

UN RETOUR AUX SOURCES

La *Maison Chaudun* propose également désormais une courte gamme de pâtisseries individuelles. Ce n'est que logique : à son ouverture, Michel Chaudun proposait gâteaux et bûches, avant que le succès de son chocolat ne lui fasse mettre de côté sa passion pour la pâtisserie, par manque de place plus que d'envie. Gilles Marchal a donc eu à cœur d'imaginer à nouveau les gâteaux de la *Maison Chaudun*, en hommage au Pavé.

L'ENTREMETS PAVÉ

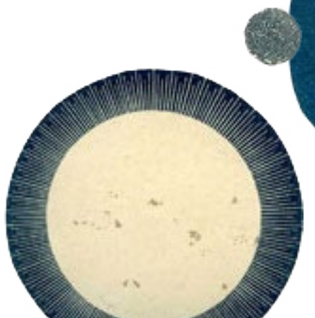
Déclinés en ''pavé noir'' et en ''pavé blanc'', ces desserts gourmands inaugurent un nouveau genre : le dessert de chocolatier. Pour le Pavé Noir, biscuit sacher sans farine à la pâte d'amande, pâte de truffe au chocolat noir, sabayon de deux grands crus de chocolat, amandes effilées et voile de cacao incarne parfaitement le mélange des talents de Michel et de Gilles, dont l'une des spécialités reste le mythique ''sabayon au chocolat noir, caramel mou'' qu'il a créé pour *Le Bristol*. Quant au Pavé Blanc, le biscuit sacher est lui garni de crème mousseline à la poudre de caramel, pour une texture légèrement croquante, d'amandes et de sucre glace… Une extension du plaisir du Pavé, sous un autre angle, pour découvrir encore une facette de la *Maison Chaudun*.

MOULAGES

SUR MESURE

Les vitrines de la *Maison Chaudun* ont toujours regorgé de nombreuses créations uniques, participant de sa renommée. Depuis 1992, plus de 800 types de moulages ont été ainsi réalisés : « si tout a commencé bien sûr avec des sujets assez classiques, j'ai assez rapidement imaginé des petites voitures, puis des animaux, des sucettes, des dominos, et des objets très divers comme des sacs, biberons ou colliers, selon les demandes de mes clients. Leur faire plaisir est pour moi un bonheur, combiné à la satisfaction de repousser régulièrement nos limites techniques, en cherchant des solutions originales pour que les moulages soient fidèles à l'original. Comme nous fabriquons nous-mêmes les moules, les possibilités sont infinies… »

Fort de ce savoir-faire et de ce patrimoine, les moulages sont désormais réunis à l'arrière de la boutique en un cabinet de curiosité propre à donner des idées de nouvelles créations sur mesure.



PETIT MAGASIN
HAUTE
GOURMANDISE

Réputée pour la féerie de ses vitrines et la flamboyance de ses créations, la boutique de la rue de l'Université a été repensée. Douceur du bois, profusion de produits, l'univers discret et raffiné de la *Maison Chaudun* en fait un espace intime et hors du temps, où l'on patiente dans une douce odeur chocolatée.

Un lieu doux et paisible, où l'on prend le temps du bon : difficile de ne pas instantanément retomber en enfance en poussant sa porte. Toujours aussi soigné, l'univers visuel des vitrines est dorénavant signé Soline d'Aboville, pour perpétuer l'imaginaire enchanté du bestiaire et des sculptures sur mesure. Et pour abriter les délices de la Maison, les boitages sont réalisés désormais par Thibault Bergeron, pour des emballages 100% made in France.

De l'artisanat de haut vol pour accompagner en totalité l'excellence de la *Maison Chaudun*.

Maison Chaudun

PARIS

Maison Chaudun
149, rue de l'Université - 75007 Paris
01 47 53 74 40
www.chaudun.com

QUELQUES PRIX

Pavés à partir de 4,20€ (6 pièces)
Entremets Pavés à partir de 4€ (individuel) - Tablette à partir de 7€
Tablette aux éclats de fève de cacao à partir de 8,20€
Bonbons de chocolat à partir de 35€ (ballotin de 240g) - Caramels au poids 110€/kg
Pâtes de fruit au poids 110€/kg ou à partir de 26€ (coffret)
Fruits confits au poids 120€/kg - Moulages à partir de 1,90€
Moulages sur mesure (sur devis)

AGENCE MELCHIOR

23, rue Chevert - 75007 Paris
Clarisse Ferreres-Frechon / 01 45 51 22 50 / clarisse@agencemelchior.com
Clémentine Bousquet / 01 45 51 22 40 / 06 45 60 92 07 / clementine@agencemelchior.com

Illustrations Emmanuel Pierre