

Spiritueux

Art

Cadeaux

Philanthropie

Mode

Art de vivre

# SL

NOËL  
EN  
FAMILLE

Les Échos **SÉRIE LIMITÉE**



Avec César — Adrian Cheng — Yannick Alléno — Paloma Picasso — Philippe Sereys de Rothschild

# LE GOÛT DES NÔTRES

Grands crus de chocolats, gaufres à la vanille Bourbon, Négus de Nevers, rochers ou pavés, pralines ou bêtises, glaces pistache aux calissons... Derrière ces gourmandises se cachent trois histoires d'hommes et de femmes unis par la passion du goût avec un grand G, et une irréprensible envie de la transmettre.

Caroline Knuckey

L'histoire démarre en 1761. Pierre-Jean Bernard, jeune épicier de Coullommiers, s'installe au 35, rue du Faubourg-Montmartre à Paris, enseigne que Marie-Adélaïde Bridault, seconde épouse de l'un de ses gendres, transformera plus tard en confiserie et chocolaterie avec ses quatre filles. « À la Mère de Famille », c'est elle. La même année – hasard ou signe de l'histoire – Arnould Joseph Delecour, drapier de son état, décide de transformer sa boutique du 27, de la rue Esquermoise à Lille en confiserie, fabrique de liqueurs et de chocolats. C'est le début de la saga Méert. Un peu plus tard, en 1882, du côté du Dauphiné, Félix Bonnat s'installe dans le commerce de liqueurs et sirops ouvert par son père Joseph, en 1856, à Voiron, et devient, après une solide formation de compagnon, confiseur chocolatier, pour ne pas concurrencer son meilleur ami, liquoriste dans la même ville. Les chocolats Bonnat, made in Voiron, étaient nés.

#### Le clan Dolfi

Deux siècles et demi plus tard, ces aventuriers du patrimoine sucré français sont toujours là, gardiens d'un savoir-faire ancestral. Jonathan, Steve, Jane et Sophie avec leur père Etienne, dit Papino, forment le clan Dolfi. C'est en 2000 qu'Etienne Dolfi, fournisseur historique d'À la Mère de Famille, décide de reprendre l'enseigne. Le patriarche rassembleur, c'est lui, celui qui les a initiés au goût. On pourrait dire qu'ils ont été comme aimants. Et tout ce petit monde s'accorde à merveille! « Ici les décisions sont collégiales, nous n'avons jamais utilisé le droit de veto » ironise Steve, en charge de l'image de la marque. Jonathan, le plus jeune, s'occupe des finances, de la gestion et de la production. La maison possède deux ateliers en Touraine pour la fabrication des bonbons de chocolat et un à Biarritz pour

les spécialités telles que les mendiants, les oranges... Entre les deux frères, les joutes verbales ne manquent pas : c'est que ces deux-là fourmillent d'idées. Sophie, l'aînée, s'occupe du développement des packagings mais aussi de la bonne marche des magasins. À la Mère de Famille en compte onze, tous en propre, rien qu'à Paris. Jane est en charge des grands comptes et accompagne sa sœur Sophie dans la logistique. Les spécialités de la maison? « Les palets! Croquants à l'extérieur et fourrés d'une fine ganache fondante ou d'un praliné croustillant à l'intérieur! » s'exclame Jonathan. « Nos tablettes! Celles au praliné maison! » renchérit Steve, qui vient d'innover avec un superbe packaging reprenant le dessin des carreaux de ciment des boutiques. Une collection d'une trentaine de tablettes pleines ou fourrées, dont celle au praliné graines de courge à se damner. Impossible d'énumérer toutes les gourmandises que fabrique À la Mère de Famille, il y en a plus de mille! Pour en avoir une idée, poussez la porte de la boutique du 35, rue du Faubourg-Montmartre, éblouissante bonbonnière répertoriée



Des religieuses à l'ancienne pour deux, de chez Stohrer.

La famille Dolfi réunie dans la boutique À la Mère de Famille de la rue du Faubourg-Montmartre. De gauche à droite, Jonathan, Sophie, Jane et Steve.

DR THÉO DELHAÏTE - ALEXANDRE QUIRKINGER



monument historique en 1984. C'est qu'à la Mère de Famille cumule quatre métiers : ceux de chocolatier, confiseur, pâtissier et glacier. Depuis, la famille Dolfi n'a cessé d'étendre son patrimoine sucré. Le Négus de Nevers, ce délicieux bonbon au caramel, dur à l'extérieur, mou à l'intérieur, menaçait de disparaître ? Qu'à cela ne tienne, la famille Dolfi était là pour le sauver. Dernière acquisition en date – la dixième à ce jour – la pâtisserie Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris fondée en 1730 par Nicolas Stohrer, pâtissier du roi Louis XV, mais aussi confiseur, oubloyer, gastelier, pain d'épicer, gauffrier et, ne cherchez plus, inventeur du baba au rhum... Pas question de passer à côté de cet héritage exceptionnel. Qui n'est jamais passé rue Montorgueil sans s'extasier devant ce temple du sucré et du salé ? Un décor somptueux que l'on doit à un élève de Paul Baudry, décorateur du Second Empire qui a signé le foyer de l'opéra Garnier. Parti faire un tour, Jeffrey Cagnes, son chef pâtissier est de retour dans « sa » maison, pour défendre le grand répertoire de la pâtisserie classique française. Sa religieuse à l'ancienne pour deux, une mini-pièce montée composée d'éclairs, est une de ses toutes nouvelles créations.

#### Meert, institution lilloise

« Je viens chez Meert parce que ma grand-mère y venait souvent et sa grand-mère avant elle. » Il faut entendre Paul-Henri Guernonprez, l'historien archviste de la maison, garant de son patrimoine, parler de cette illustre adresse. Le 27, rue Esquermoise verra défiler artistes, écrivains, chefs d'État, membres d'insignes familles royales régnautes, personnalités illustres, du général de Gaulle à Marguerite Yourcenar et Amélie Nothomb, en passant par les familles de Bourbon de Parme, d'Orléans et de Bauffremont, ou encore Napoléon... Le cousin de



À gauche, à Lille, la boutique historique Meert.

À droite, les fameuses gaufres fourrées à la vanille Bourbon de la maison.

Des tablettes Grands Crus Historiques de chez Bonnat, chocolatier artisanal depuis 1884.

Thierry Landron, l'actuel propriétaire qui a repris les murs il y a trente ans et l'enseigne en 1996, est intarissable ! À l'origine de ce succès, un homme, le belge Michael Paulus Gislinus Meert, inventeur de la fabuleuse gaufre fourrée à la vanille Bourbon. Une pâte briochée au levain cuite entre deux fers, fourrée de beurre, de sucre et de vanille Bourbon de Madagascar, dont « chaque bouchée est une échappée » écrira Marguerite Yourcenar, et qu'Alain Souchon immortalisera dans une chanson : « ... entre deux biscuits moelleux, la petite crème au milieu, revoici les temps heureux... » La gourmandise rapprocherait-elle les hommes ? Qui pourrait encore en douter ? Derrière la vitrine de marbre vert et rose du vaisseau amiral, classé lui aussi au titre des monuments historiques, se cachent une pâtisserie et une confiserie, un salon de thé, un jardin d'hiver, un restaurant et, bien sûr, les ateliers de confection. Ici, tout est fait à la main, y compris l'enveloppement des gaufres par paquet de six dans du papier doré... « C'est une maison de famille à l'échelle humaine, autonome et indépendante, précise Thierry Landron, nous sommes là pour perdurer. Ce projet de vie est celui de passionnés qui connaissent leur métier et veulent le transmettre. » Un salon de thé au sein de La Piscine, le musée d'art et d'industrie de Roubaix, deux boutiques à Paris – l'une dans le Marais et l'autre à Saint-Germain-des-Prés –, plus récemment une à Bruxelles, au 7, Galerie du Roi, demain Londres... L'histoire de ce palais de la gourmandise ne fait que commencer.

#### Bonnat, maître chocolatier

Tombé dans une marmite de chocolat, Stéphane Bonnat ? Sans aucun doute. Le septième dirigeant de la société familiale vironnaise Bonnat, et quatrième dans la transformation et l'utilisation du chocolat, ne manque jamais de rappeler qu'il « poursuit l'œuvre d'une famille, avec pour mission de pérenniser les valeurs que lui ont transmises Félix, son arrière grand-père, Armand et Gaston, Félix et Raymond, son père... » Car l'inventeur des grands crus de chocolat en 1884, c'est Raymond Bonnat, son père. Et Stéphane Bonnat de souligner : « C'est

le moment où le chocolat a basculé dans la gastronomie. » Nicole, la femme de ce pionnier en la matière, dirigera la chocolaterie – cet ancien hôtel relais du XVIII<sup>e</sup> siècle, installé au cœur de Voiron, face à l'église, a inspiré Tim Burton pour le décor de son film *Charlie et la chocolaterie*. Devenue aujourd'hui une figure incontournable de la maison, elle laisse le soin à ses trois filles d'officier à la destinée des chocolats Bonnat, suite à la mort prématurée de Raymond. Laurence mène ce qu'elle appelle « son activité de veille chocolatière », Cécile en assure la direction administrative et financière, Flavie est responsable du magasin et des exportations vers l'Amérique du Nord. Stéphane Bonnat, qui utilise toujours le tarare (appareil à nettoyer les fèves) en bois des îles de son grand-père Félix, a fait le choix de sourcer et sélectionner lui-même le cacao et surtout les fèves servant à l'élaboration du chocolat. Pas moins de cinquante voyages par an, principalement dans des plantations d'Amérique Latine, pour cet Indiana Jones du cacao. La collection Grands Crus de Cacao, initiée par son père, compte aujourd'hui une cinquantaine de références. Parmi elles, le cacao Chuao, en provenance du Venezuela, le Romanée-Conti des cacaos au goût puissant et chaud. Le hasard fait bien les choses. L'opportunité d'ouvrir une boutique à Paris s'est présentée. « J'ai pris ma décision en une semaine. La boutique est petite mais idéalement située au 189, rue du faubourg Saint-Honoré. On pourra y déguster l'ensemble des tablettes Bonnat (Grands Crus d'Origine, Grands Crus d'Exception, Grands Crus Lait, tablettes traditionnelles...) ainsi que les bonbons traditionnels de chocolat », précise Stéphane. « Ce qui fait du bien au palais ne fait pas de mal à l'âme. » Cette citation de Raymond Bonnat est devenue la devise de la chocolaterie Bonnat. Faites-en l'expérience.

