



PUYRICARD

Artisan Chocolatier en Provence



Solène Roelandts, petite-fille des fondateurs et présidente de la chocolaterie

CHOCOLATERIE DE PUYRICARD

DE KINSHASA À LA PROVENCE

Situé au cœur de la Provence, le village de Puyricard séduit par sa douceur de vivre, mais aussi par les effluves de chocolat qui l'embaument. Car ici, depuis 1967, une famille de passionnés de cacao ouvre tous les jours les portes de sa chocolaterie. Pour remonter aux origines de la Chocolaterie de Puyricard, il faut faire un voyage de près de 8 000 kilomètres, jusqu'en République démocratique du Congo. Solène Roelandts, la petite fille des fondateurs et aujourd'hui présidente de la chocolaterie, revient sur l'histoire de son entreprise familiale dont elle nous présente les produits d'exception.

Par Julie Dallenagne - Photos : Anne-Françoise Pelissier

C'est bien au Congo belge que la Chocolaterie de Puyricard trouve ses origines. En effet, la chocolaterie voit le jour en 1965 dans la cuisine de Marie-Anne Poncelet et de Jan-Guy Roelandts, un couple de Belges installé dans la ville de Kinshasa, alors nommée Léopoldville, Jan-Guy, homme d'une quarantaine d'années, y est installé depuis près de 17 ans. Marie-Anne, y vit avec sa famille depuis 1946, l'année à laquelle son père est missionné pour baliser le fleuve Congo afin de le rendre navigable. En 1958, Marie-Anne et Jan-Guy se marient avant de donner naissance à leurs quatre enfants. Sur l'idée de son mari, qui voit le chocolat comme une

opportunité de commerce auprès de la communauté belge, la jeune mère suit un stage avec un chocolatier à Bruxelles. De retour, elle reproduit les recettes du maître dans la modeste pièce aménagée d'équipements sommaires. Petit à petit, elle s'éloigne des recettes apprises lors de sa formation pour développer ses propres chocolats, moins gras et moins sucrés. Après plusieurs mois de recherche et d'ajustements, dans des conditions climatiques difficiles, Marie-Anne crée ses premiers bonbons de chocolat, les deux premiers portent d'ailleurs le nom de ses deux filles : Christelle et Isabelle. Grâce à la qualité de ses recettes, au choix de ses fournisseurs et



à la présentation soignée des ballotins, ses produits connaissent très vite un franc succès auprès d'une clientèle variée, allant de ses connaissances et amis à certains diplomates belges. Cependant, en 1967, le couple, très préoccupé par le contexte local, décide de partir en France. Attirés par la douceur de vivre de la Provence, Marie-Anne et Jan-Guy choisissent le beau village de Puyricard pour s'installer. Ils créent leur premier atelier dans une ancienne usine de construction de matériaux sur le plateau de Puyricard. Très attachés à ce petit « coin de paradis », ils décident de baptiser leur atelier « La Chocolaterie de Puyricard ». En 1969, le couple ouvre sa première boutique à Puyricard. En 1970, une seconde boutique est ouverte à Marseille, puis à Paris et à Aix-en-Provence en 1978 et 1979, jusqu'à atteindre aujourd'hui 23 boutiques, entre la Provence natale de la chocolaterie, Toulouse et Paris. En 1995, Tanguy, le fils aîné de Marie-Anne et Jan-Guy, reprend les rênes de la société, rejoint par sa fille Solène en 2016.

UNE ENTREPRISE PROVENÇALE DE TRADITION

Aujourd'hui aux mains de la troisième génération, l'histoire de la chocolaterie est étroitement liée à celle de la famille Roelandts - Poncelet, mais aussi à celle du territoire, de ses salariés et de ses habitants. « Certains employés ont plusieurs décennies de maison, Michel Panariello, notre Maître Chocolatier, travaille ici depuis 24 ans ! », explique Solène Roelandts. « Nos clients sont eux aussi très fidèles et viennent nous rendre visite de génération en génération. Choisir les bonbons de chocolat sur la table de la boutique de Puyricard relève même du rituel. Il n'est pas rare que nos clients nous racontent qu'ils se rendaient à Puyricard avec leurs grands-parents et qu'ils reviennent aujourd'hui avec leurs enfants », s'enthousiasme la dirigeante. Cette institution du patrimoine local est également appréciée pour ses valeurs. Les produits sont, depuis toujours et encore aujourd'hui, fabriqués de façon artisanale, sans congélation et sans conservateurs. « Tous

les produits vendus en boutique sont vérifiés à la main. Ils sont notamment appréciés pour leurs matières premières d'exception et pour leur fraîcheur. La charte Puyricard est très exigeante. Nous travaillons exclusivement avec des produits naturels et frais, dont la sélection peut prendre beaucoup de temps, parfois même retarder le développement d'un nouveau produit. Si les dates limites de consommation peuvent paraître courtes, c'est parce que nos produits sont fragiles et vulnérables à toutes sortes de variations, de température par exemple. Nous n'utilisons aucun conservateurs et ne congelons jamais nos chocolats, afin de ne pas en altérer le goût », détaille Solène. Pour optimiser la qualité des produits vendus dans toutes les boutiques, les chocolats sont produits sur-mesure. « Nous produisons nos chocolats au fur et à mesure des commandes de nos boutiques, pour en assurer la plus grande fraîcheur, éviter le gaspillage et s'adapter aux préférences du moment des clients », explique Solène Roelandts. Une philosophie qui se retrouve dans toutes les boutiques équipées d'une table à chocolats permettant à chacun de créer son propre ballotin selon ses goûts et envies !

LAISSEZ-VOUS GUIDER AU CŒUR DES ATELIERS

Toute l'année, la Chocolaterie de Puyricard invite les visiteurs au cœur de ses ateliers pour découvrir les étapes de la fabrication des chocolats et confiseries, comme le moulage des coquilles de chocolat, l'enrobage et le trempage des chocolats ou encore la fabrication des ganaches, pralinés, caramels ou nougatinés... Sans oublier les calissons ! Cette incontournable gourmandise provençale a rejoint la gamme Puyricard en 1975, en même temps que les truffes au chocolat. En plus des visites, la Chocolaterie propose, pour petits et grands, des ateliers gourmands. Une occasion unique de repartir avec de supers recettes chocolatées. La Chocolaterie a reçu le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) pour la troisième fois en 2022, après 2010 et 2015.



La table à chocolats



Michel Ponarielli, Maître Chocolatier

*« Depuis 1967,
Puyricard est une
entreprise artisanale
riche de savoir-faire »*



UN LARGE CHOIX DE CHOCOLATS ET CONFISERIES

Puyricard propose de nombreux délices dans ses belles boutiques. Dans la gamme de chocolats, ils sont tous fins ! Vous trouverez des bonbons moulés ou enrobés, des tablettes, des barres, des blocs, des amandais, des truffes, des rochers, des pâtes à tartiner et même des lingots de chocolat à pâtisser ! Côté confiseries, vous allez craquer pour les calissons, les guimauves, les nougats, les fruits confits, les biscuits, les dragées et les marrons glacés... Sans oublier les orangettes, les citronnettes et les gingembrettes. Depuis 2010, la chocolaterie a rejoint les meilleurs glaciers de la région. Elle propose onze parfums de glace (chocolat noir, caramel beurre salé, calisson, vanille, café, macarons, menthe-chocolat, lait d'amande-abricot, réglisse, agrumes, pistache) et cinq parfums de sorbet (chocolat, mangue, coco, citron et fruits rouges). À partir de mi-avril, une nouveauté rejoindra la gamme : les mochis glacés agrumes, mangue, pistache, vanille, chocolat et caramel ! La Chocolaterie de Puyricard vous accueille avec grand plaisir dans ses nombreuses boutiques. Si la grande majorité se trouve en Provence, berceau de l'entreprise, vous pouvez aussi retrouver les chocolats Puyricard à Toulouse, Nice, Menton, et dans 3 boutiques parisiennes. Pour satisfaire vos papilles où que vous soyez, retrouvez toute la gamme de chocolats et confiseries Puyricard sur le site internet.

Chocolaterie Puyricard

La Plantation

Avenue Georges de Fabry, 13540 Aix-en-Provence

Tél. : 04 42 28 18 18 - www.puyricard.fr

