



CHOCOLATIERS
DEPUIS 2021

DOSSIER DE PRESSE





LE CHOCOLAT AUTREMENT

Alléno & Rivoire, la première boutique tout chocolat de Yannick Alléno et Aurélien Rivoire

Ce chocolat, c'est l'élan du cœur, le plaisir de tout (re)commencer. C'est aussi un dialogue, et la suite logique d'une passion commune pour la recherche et le travail des sauces entrepris il y a des années.

Plutôt qu'un savoir-faire séculaire, le Chef Yannick Alléno et le Chef-pâtissier Aurélien Rivoire ont l'audace de s'affranchir des carcans, et de vouloir inaugurer un nouveau chapitre de l'histoire du cacao.



« C'est très difficile de créer la surprise à partir d'un produit que tout le monde connaît. Et que beaucoup travaillent déjà à la perfection techniquement. Mais nous avons l'insolence de vouloir proposer un plaisir nouveau, quelque chose que nous n'avions jamais goûté jusque-là »

Aurélien Rivoire

UN CHOCOLAT DE CUISINIERS

« Depuis le Moyen-Age, chacune des grandes étapes qu'a franchies notre gastronomie s'est accompagnée d'un progrès saucier. Les sauces sont le verbe de la cuisine française, et s'appliquent aussi à la pâtisserie. Elles traduisent tout simplement l'évolution des goûts.

Notre chocolat est aujourd'hui une illustration inédite de nos avancées culinaires en la matière »

prévient le Chef Yannick Alléno.

Si les sauces demeurent l'un des piliers fondateurs de la cuisine française, c'est parce qu'elles exigent créativité, technique et un grand respect des produits pour obtenir ce résultat à la fois percutant et cohérent. Il y a une forme de quête éternelle dans le travail d'une sauce ultime...

Quel plus bel écrin qu'une fine bouchée de chocolat pour résumer au plus fort ce juste équilibre entre un travail de cuisson à basse température et une cueillette à pleine maturité ?

Car bien au-delà d'un sourcing exceptionnel des fèves de cacao, Alléno & Rivoire ont à cœur de travailler le chocolat autrement.

D'y apporter toute leur expertise de cuisiniers. Cuisiner, c'est bien de cela qu'il s'agit.

Avec l'ambition d'explorer un nouveau champ lexical de la gourmandise.

D'offrir à cet exhausteur de goût naturel qu'est le chocolat, une toute nouvelle destinée. Proposer aux amateurs la rondeur d'un bonbon d'exception, la longueur en bouche des goûts intenses et cette pointe de parfums complexes qui viennent subjuguier le palais... Une suite logique du travail d'Aurélien Rivoire sur les confits de fruits.

Une nouvelle aventure en guise de réminiscence de l'enfance pour celui qui a en mémoire le goût des pêches du verger familial. C'est en laissant confire le plus naturellement du monde ses ananas et autres agrumes dans son laboratoire au Pavillon Ledoyen que le Chef-pâtissier a laissé germer l'idée d'une nouvelle confiserie, pourquoi pas au service du chocolat...

Le travail sans relâche du Chef Yannick Alléno sur les sauces, et le dialogue ininterrompu de ces deux têtes chercheuses ont eu raison du déclic entre deux confinements.



PRÉSERVER LES GOÛTS D'ABORD

Si la vision globale du chocolat Alléno & Rivoire passe en partie par le fruit, encore fallait-il lui laisser toute puissance, lui offrir les pleines capacités de provoquer l'émotion d'une cueillette sous les arbres fruitiers.

Avec une récolte artisanale et de saison bien sûr. Avec entêtement et exigence, au point de s'offrir parfois quelques digressions, comme celle de cultiver un gingembre « maison » dans le Perche.

En perturbant le moins possible le fruit aussi, et cela commence d'un commun accord par observer la juste dose de sucre. Par privilégier l'eau de bouleau à une cassonade traditionnelle, dont la teneur en saccharose bride les arômes du fruit et des ganaches en saturant inévitablement le palais. Résultat, les chocolats Alléno & Rivoire sont aujourd'hui dix fois moins sucrés que les chocolats traditionnels.

C'est ensuite une démarche globale - la même qu'en cuisine - de respecter le produit à tous les stades.

De le cuisiner alors qu'il est en pleine maturité, de préférer les extractions à froid, les cuissons une à une, longues et à basse température.

Même pour un chocolat aux herbes qui mérite un mijoté d'herbes cuites avant d'offrir aux carrés ce goût puissant de livèche. Même pour un Stick praliné, dont le cœur devient tendre et complexe... comme avec celui d'un Stick à la pistache, travaillé à partir d'une version salée d'apéritif pour une texture et une longueur en bouche inédites. Le Chef Aurélien Rivoire résume

« On a enlevé le sucre, pas la gourmandise »



CHANGER DE MÉTHODE

Si le chocolat est au départ le fruit d'une addition binaire - l'eau et le cacao - il est devenu au fil des années ce bonbon alourdi de lait et de crème qui ont poussé les deux Chefs à trouver plus de pureté. A trouver une concentration de goûts différente, valorisant une certaine salinité aux résidus de sucre en bouche.

Autrement dit, à imaginer de nouveaux assemblages...

« Vouloir offrir une nouvelle sensation de dégustation, cela revient pour nous à changer 80 % de l'intérieur d'un chocolat. Y compris celui d'une ganache classique ou d'un praliné, qui offre une fraîcheur nouvelle et une belle tension »

confient ces nouveaux chocolatiers.

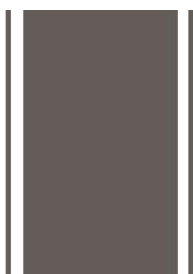
A ces fins, il a fallu renouveler le savoir-faire par des process inédits, accepter ce temps incompressible d'apprentissage pour retrouver un niveau de connaissances qui permette davantage de diversité et surtout, plus de complexité.

Le travail sur les extractions par la cuisson, réduire certains ajouts, faire confire en vidant simplement le fruit de son eau plutôt que de le sucrer successivement...

« C'est l'accumulation des détails qui crée un chocolat différent. Cela demande une certaine érudition. Et l'humilité d'essayer, de chercher sans relâche avec l'expertise qui est la nôtre mais avec la volonté aussi de revenir à beaucoup de bons sens »

conclut le Chef Yannick Alléno.

Le résultat ne trompe pas : des goûts francs et un voyage à chaque bouchée. Une ganache au café nous transporte à Milan, à la dégustation au comptoir d'un espresso ristretto.



UN CHOCOLAT FRAIS ET DE SAISON

S'affranchir des superflus pour mieux révéler la concentration de goûts, c'est aussi proposer un chocolat frais. Une bouchée ou un bonbon qui se conserve une dizaine de jours maximum pour un résultat explosif en bouche.

C'est aussi la volonté de s'inscrire dans une vraie révolution des aliments.

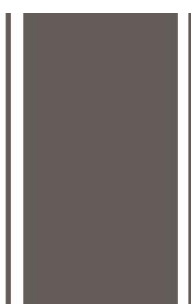
« Et aujourd'hui, elle est indissociable d'une réflexion autour de la valeur alimentaire. Cela implique une certaine prise de conscience, sur la santé, sur la demande qui est de plus en plus importante par rapport aux ressources... c'est aussi ce qui nous a motivés pour réfléchir à produire autrement »

expliquent les jeunes chocolatiers.

Un chocolat frais, c'est une ganache concentrée en goût, parce qu'elle est montée ici avec une extraction brute plutôt qu'avec la crème et le sucre.

Un chocolat de saison, c'est accepter de ne travailler qu'avec des produits de pleine maturité, en l'occurrence des fruits au pic de leur sucrosité, et d'appliquer les techniques de conservation intelligente.

Alléno & Rivoire préfèrent confire naturellement un fruit quand il est gorgé de sucs à son terme pour obtenir une concentration inédite de goûts avec le temps et l'eau en moins, plutôt que de sourcer un produit à 70% de sa maturité et le sucrer jusqu'à ce qu'il confise « artificiellement ».



TROIS COLLECTIONS, ET QUELQUES SURPRISES

Simple et lisible, la signature Alléno & Rivoire se décline en trois collections principales : les Créatifs, les Héritages et les Tablettes.

Les premiers Créatifs viennent illustrer l'humeur saucière des Chefs et les saisons, les seconds composent l'incontournable d'une chocothèque réalisée dans la plus grande tradition, et les dernières renouvellent le genre avec une large collection autour de fruits secs caramélisés, de Grands Crus et pralinés.

Parmi les marqueurs forts de ce chocolat moderne, Alléno & Rivoire inaugurent également de futures signatures, comme L'Unique... cette gousse de vanille en chocolat garnie d'une crème caviar de vanille ou l'iconique de la maison, déclinée toute l'année en fonction des saisons : L'Orfèvre, deux coques de chocolat au lait parsemées de noisettes, qui renferment une fève au chocolat noir, grué à l'or fin. Au cœur, des petites fèves enrobées de chocolat noir et des céréales croustillantes au chocolat au lait.



LES TREFLES CREATIFS

Pêché d'hiver

Sauce chocolat aux épices d'hiver, confit d'orange

Mon beau sapin

Sauce chocolat au genièvre, vinaigre de bourgeons de sapin

T'as une tache

Sauce minérale à la pistache, praliné pistache salée

Bouquet d'herbes sauvages

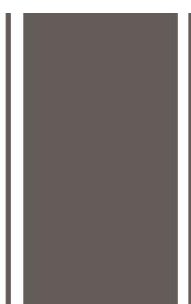
Sauce chocolat aux herbes sauvages, tagette, livèche, verveine et basilic

Oxymore

Sauce chocolat, croustillant coque de cacao

Une ferme dans le Piémont

Sauce à la noisette fraîche du Piémont, pointe de citron confit au sel



UNE ADRESSE D'ESTHÈTES

Installée à quelques pas du quartier très parisien de la rue Clerc, entre la Tour Eiffel et les Invalides, la boutique Alléno & Rivoire est à l'image de ce qui l'entoure : à la fois chic, discrète et chaleureuse. L'artiste Laurence Bonnel, qui signe la scénographie toute entière, s'est inspirée d'une confiserie ancienne, qu'elle a ancrée dans son époque par un jeu de lignes contemporaines.

« Si le marbre de Calacatta viola, les cylindres-présentoirs en vitrine taillés telles des sculptures, ou l'arche en trompe-l'œil et très théâtral, offrent un certain prestige au lieu, je ne voulais surtout pas gommer la gourmandise. Ne pas en faire non plus une boutique intimidante »

confie-t-elle. On retrouve ainsi la convivialité d'une table centrale permettant de choisir ses Trèfles Créatifs pour composer sa boîte de toute pièce, un parquet et un mobilier aux teintes chaudes. Et pour faire écho à l'intention très forte autour des tablettes, l'une des signatures de Alléno & Rivoire, l'artiste a imaginé leur dédier une seule et même pièce.

« C'est l'immersion idéale pour prendre son temps... »

conclut Laurence Bonnel qui souligne l'émulation collective pour obtenir ce résultat singulier.



Laurence Bonnel, à la tête de la Galerie Scène Ouverte et artiste-sculpteur, accompagne le Groupe Alléno dans la direction artistique de ses maisons. Elle a notamment signé le spectaculaire décor du restaurant japonais étoilé L'Abysses.

AURÉLIEN RIVOIRE

D'origine lyonnaise, la signature pâtissière du Pavillon Ledoyen depuis 8 ans, revendique une enfance passée non loin de Collonges au Mont d'Or, « là où il y a beaucoup de fruits et de bons produits ».



C'est donc un attachement fort à la terre, un héritage et une sensibilité tout particuliers aux cycles des saisons qui expliquent en partie son travail de recherche autour de la Confiserie Moderne depuis cinq ans. Quant aux extractions et fermentations, elles font partie intégrante de sa pâtisserie et illustrent bien le déclic que fut sa rencontre avec le Chef Yannick Alléno en 2013 :

« En deux heures d'entretien, il m'a expliqué l'exact inverse de tout ce que j'apprenais dans les grandes maisons parisiennes depuis des années. Plus que pour un poste, je signalais pour une aventure ! Aujourd'hui encore résonne dans ma mémoire ce que j'ai retenu de cette rencontre qui allait changer ma vie professionnelle : le but, c'est de faire différent ».

Si désormais l'ambition est d'imaginer le Chocolat Autrement, cette aventure

inédite a en réalité naturellement mûri au fur et à mesure des dégustations et d'une réflexion incessante autour de ce qui pouvait caractériser la pâtisserie d'Aurélien.

Poussant toujours plus loin la démarche d'apporter sa valeur ajoutée à l'incalculable héritage de la gastronomie française. De ne pas se contenter de cultiver un savoir-faire. De ne pas innover non plus sans qu'il y ait un vrai propos.

« En ce sens, le chocolat est un vrai challenge car c'est une matière fascinante, un plaisir ancré dans la mémoire collective mais qui n'a que très peu évolué en matière de goût et de sensations de dégustation. C'est parce que l'on investit un champ où personne ne nous attend que l'on prend autant de plaisir à ne rien s'interdire »

conclut ce chocolatier gastronomique.

MARINE PICARD, DIRECTRICE DE LA MAISON ALLÉNO & RIVOIRE

Depuis les prémices de cette aventure, Marine est la complice indéfectible. Si elle accompagne le Chef Yannick Alléno dans le développement de la Maison depuis cinq ans, elle est aussi le premier témoin du travail d'Aurélien Rivoire en matière de confiseries, cette épicurienne montre un palais aiguisé aux moindres subtilités d'une nouvelle création.

C'est parce qu'elle incarne le fil sensible, porte avec modernité toutes les valeurs de la maison et la promesse d'une expérience inédite en matière de chocolat que Yannick Alléno l'a désignée comme la meilleure ambassadrice du 9, rue du Champ-de-Mars. Depuis le 16 décembre, en tant que Directrice de Alléno & Rivoire, Marine veille au développement de cette nouvelle destinée.

« Le chocolat Alléno & Rivoire n'est pas une maison de plus. Ni même un plaisir que l'on s'accorde juste une fois. C'est une vraie découverte, une expérience de dégustation que l'on ne trouve pas ailleurs, que l'on a envie de partager et d'offrir »



Marine Picard, Directrice de la Maison Alléno & Rivoire.



ALLÉNO & RIVOIRE

9, rue du Champ-de-Mars 75007 Paris

**Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h30
et le dimanche de 9h à 13h30**

www.chocolat-allenorivoire.fr

CONTACT PRESSE

DM Media / Dovie Mamikunian

Claudia Hubig-Schall – claudia@dmmediapr.com

Téléphone 01 40 26 55 55