

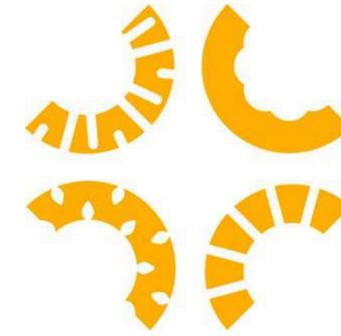
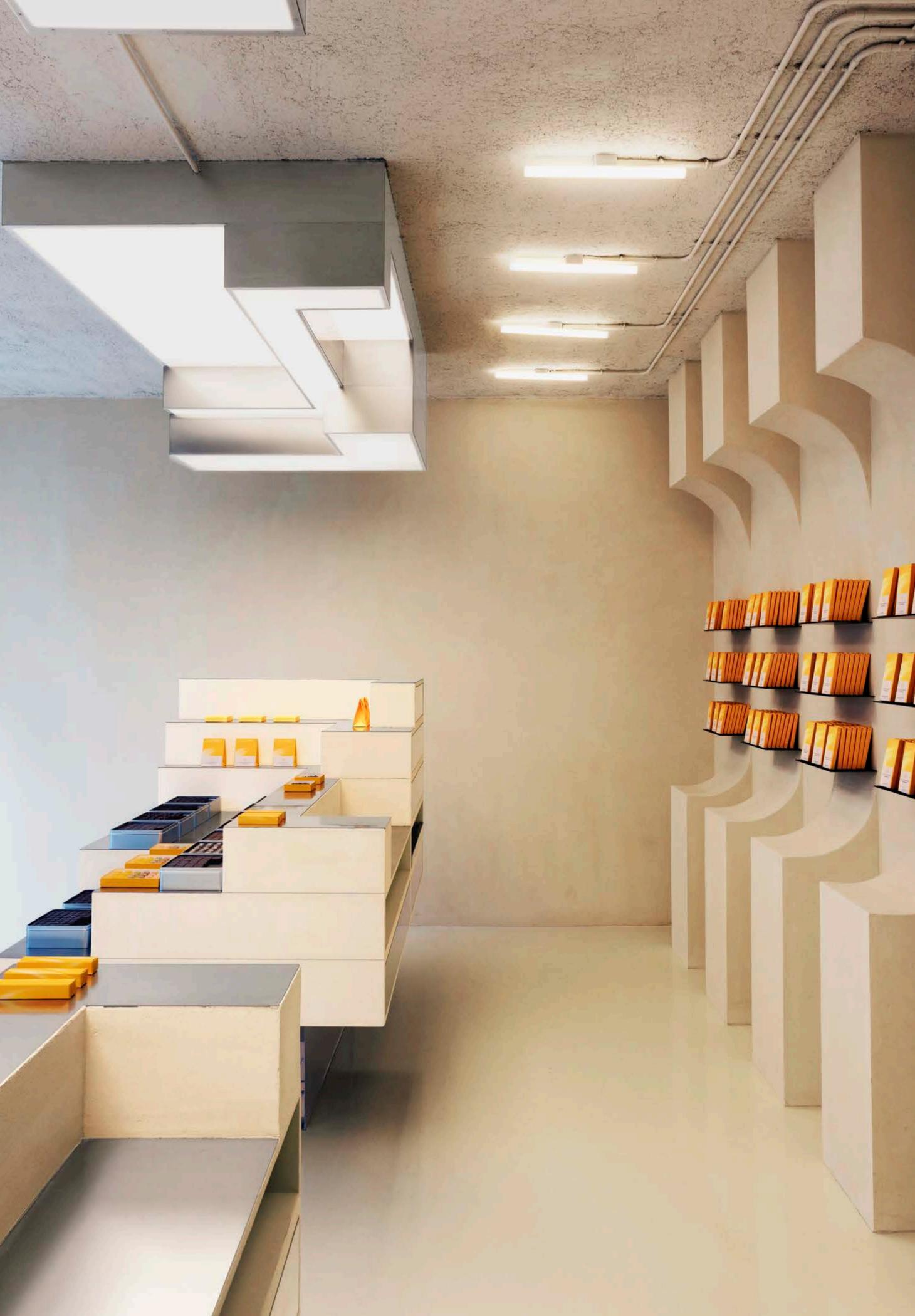


La chocolaterie

WILLIAM ARTIGUE

30 rue Yves Toudic - 75010 Paris





Aux abords du Canal Saint-Martin, c'est un nouveau lieu d'artisanat et de gourmandise qui ouvre ses portes. Le jeune chef chocolatier William Artigue nous invite à y découvrir son univers et son savoir-faire. Après avoir longuement travaillé auprès de grands maîtres de la discipline tels que Patrick Roger ou Jacques Genin, William Artigue dévoile ici son interprétation personnelle du chocolat et de la confiserie. Dans son atelier, visible depuis la boutique, il s'inspire des beaux produits de saison, frais et à pleine maturité, qu'il cuisine pour créer des saveurs uniques au cœur de ses bonbons de chocolats, bouchées de partage et pâtes de fruits. Très attaché à la tradition, c'est avec autant de délicatesse qu'il propose des créations intemporelles que l'on prendra plaisir à déguster tout au long de l'année. À La chocolaterie William Artigue, chaque matière première a été sélectionnée avec le plus grand soin et auprès de producteurs d'exception pour révéler de belles émotions gustatives. Chocolat, fruits secs et épices s'expriment au travers d'un travail exigeant et singulier. Les fruits et les herbes de saison, issus du terroir français, nous surprennent par leur fraîcheur et leur puissance aromatique. Chaque saison est l'occasion de venir découvrir les nouvelles collections du chef et de redécouvrir sa collection permanente.

Une vision née de rencontres

A 31 ans, William Artigue a déjà un parcours de près de 15 ans derrière lui. Durant son BEP et ses deux années de Bac Pro en Pâtisserie à l'école Ferrandi Paris, le goût du chocolat lui est transmis par son professeur Jean-Pierre Lesbats qu'il admire beaucoup. C'est au cours d'un TP de création de ballotins de bonbons de chocolats, pour lequel il obtient la meilleure note, qu'il découvre une véritable aisance pour cette discipline et l'envie d'en faire son métier. En parallèle, il acquiert déjà des bases solides en pâtisserie puisqu'il passe ses deux années d'apprentissage à La Grande Épicerie de Paris, où l'excellence est de mise, et y côtoie un certain Benoît Castel qui en est le chef à l'époque...

Son premier emploi, il l'obtient directement chez l'un des chocolatiers les plus talentueux de sa génération, le très créatif Patrick Roger. Il y apprend l'exigence et la rigueur mais surtout le goût pour les matières premières d'exception et la recherche des saveurs raffinées. Puis il passe deux années aux côtés de Jacques Genin, chez qui il devient second de l'atelier chocolaterie en à peine six mois. Son amour absolu du produit s'affirme ici. L'attention exacerbée et le souci du détail qui règnent dans la maison le poussent à remettre chaque jour son travail en question. Les productions en petites quantités lui permettent d'avoir une vision perfectionniste de son savoir-faire.





Chez Arnaud Larher il découvre une approche plus populaire de la chocolaterie mais surtout l'immense organisation que nécessitent les grands volumes et les commandes internationales pour toujours offrir une qualité indétrônable. Mais c'est à Lyon qu'il décroche sa première place de chef chocolatier à la maison Délices des Sens. Sous la direction du chef pâtissier Romaric Boilley, il vient tout d'abord pour aider son ami Yoann Laval, alors chef de la chocolaterie, à s'entraîner pour les World Chocolate Masters. Sortant second de ce prestigieux concours, Yoann Laval devient chef pâtissier exécutif de la maison et cède sa place de chef chocolatier à William. Tout ce qu'il a appris durant son parcours dans les belles maisons, de l'excellence à l'organisation de la production, il le met enfin au service de la création, tout en dirigeant une équipe de six personnes.

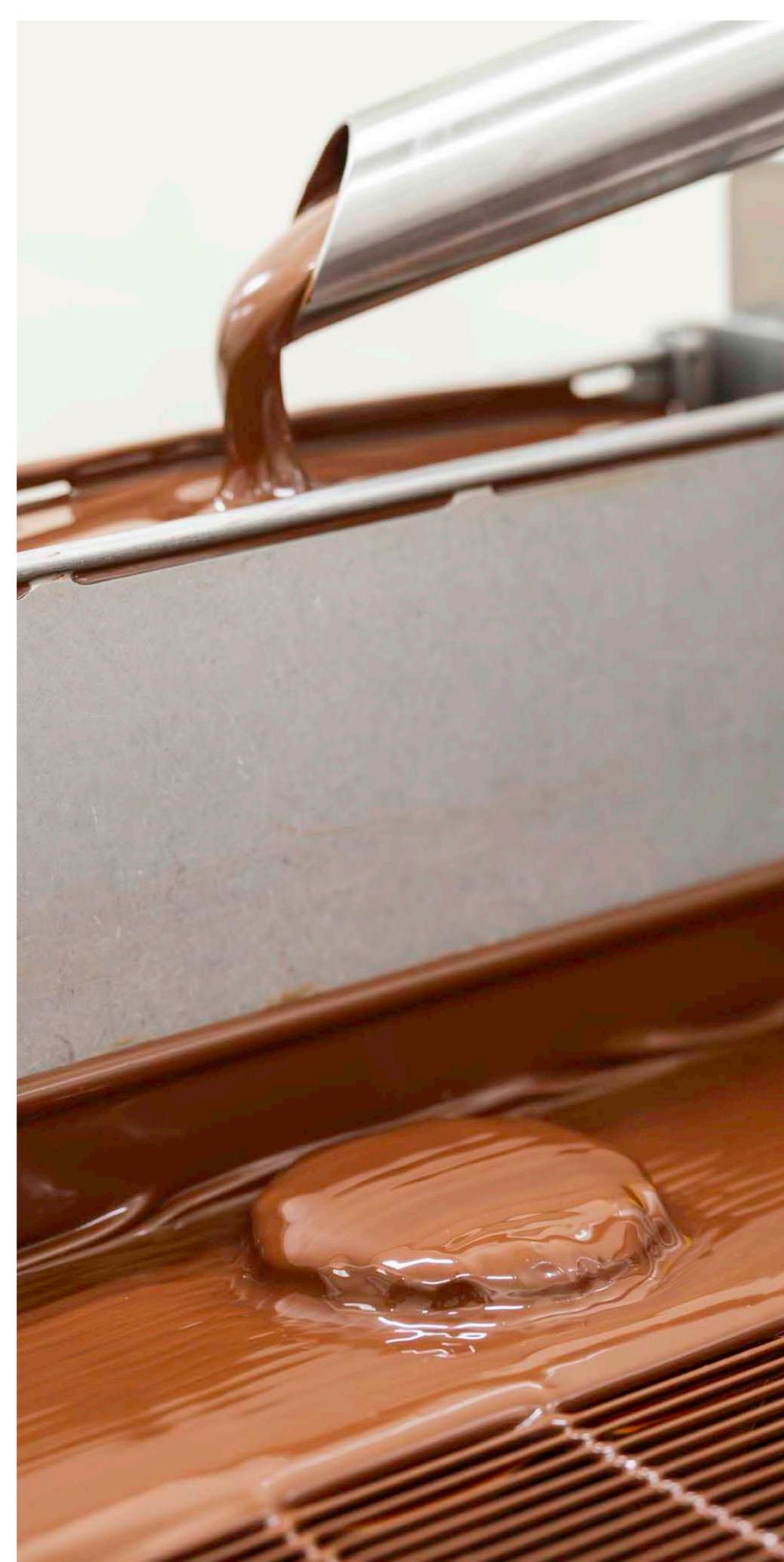
Au bout de trois années aux Délices des Sens, il est enfin prêt à se lancer dans l'aventure de sa propre chocolaterie et à exprimer sa vision personnelle. Mais pendant qu'il met en place son projet à Paris, entre recherche de local et autres joyeusetés de l'entrepreneuriat, une dernière expérience, et pas des moindres, s'offre à lui. Il vient faire des extras entre 2021 et 2022 au Cheval Blanc aux côtés de Maxime Frédéric. Il travaille tout d'abord au sein de l'équipe pâtisserie du restaurant Plénitude, puis participe à la réalisation de l'hôtel en chocolat pour les fêtes de fin d'années 2021, puis à la préparation de la chocolaterie pour l'ouverture de LV Dream. Ce passage très marquant, où il est « comme un enfant dans un magasin de jouets », comme il dit, cristallise sa vision de cuisinier et sa recherche pointue des goûts au travers de détails subtils. Il en retient une grande humilité face aux produits et techniques d'exception.



La chocolaterie selon William Artigue

Enfin chez lui, William Artigue partage un bonheur sincère à faire découvrir son savoir-faire et sa créativité. C'est toute sa sensibilité qu'il met au cœur de son travail et on le ressent dès la première bouchée. Cela commence évidemment par une attention extrême au choix des matières premières. Il ne fait aucun compromis sur les provenances, la production raisonnée et surtout les goûts francs. Son chocolat de couverture, il le choisit principalement chez Nicolas Berger, et travaille quelques références de chez Valrhona et A. Morin. Ses incomparables noisettes au goût si subtil et frais viennent d'un producteur du Lot-et-Garonne Mathieu Martinet, et celles qui expriment une belle puissance en bouche viennent du Piémont. Sa crème et son beurre proviennent de L'or des prés qui collectent dans des fermes d'excellence en Alsace et en Normandie, et son miel est produit par Les cadres noirs percherons, qui fournissent les maisons les plus prestigieuses. Quant aux fruits de saison, William sélectionne personnellement chaque producteur expert de chaque catégorie.



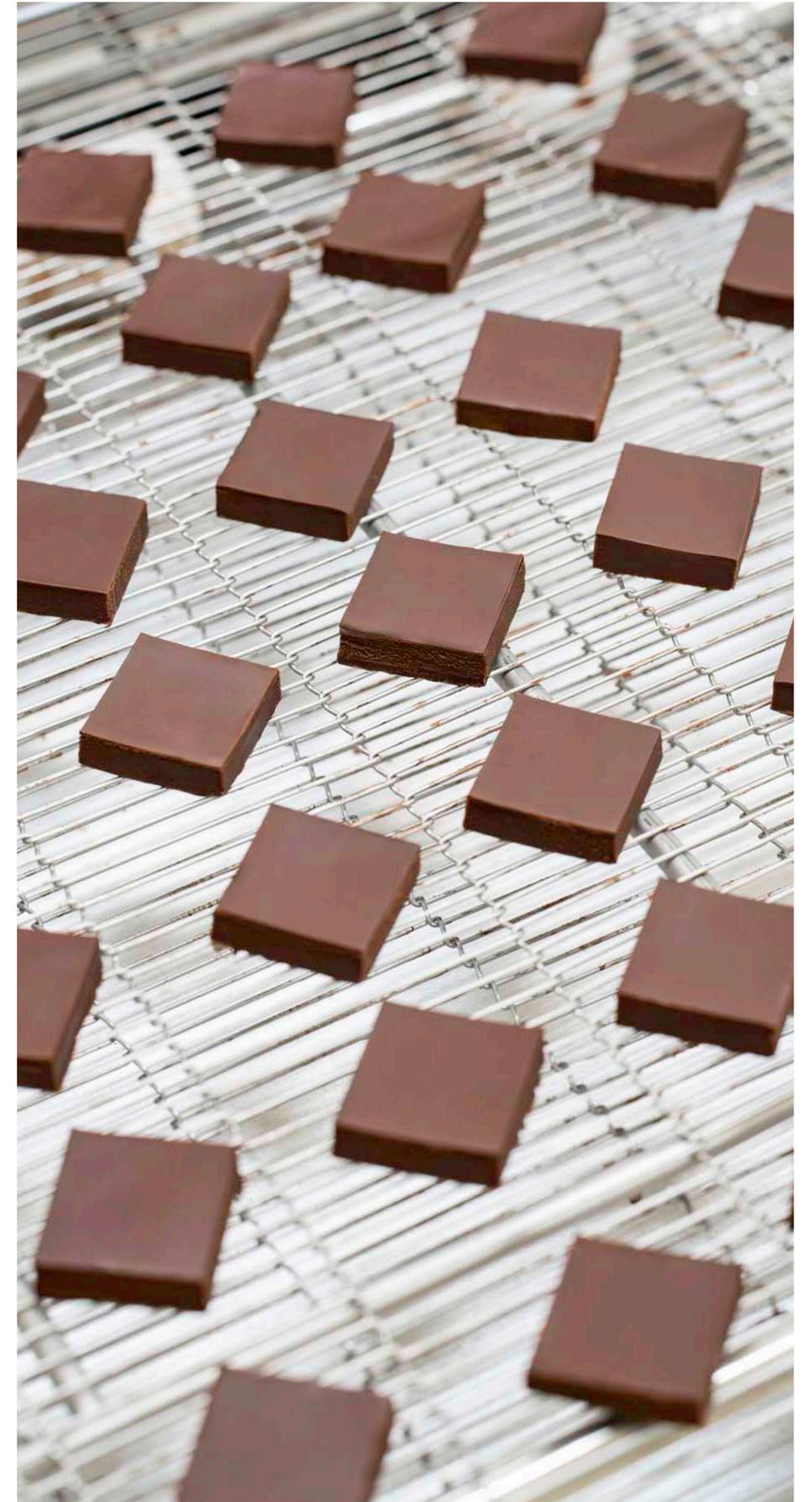


La chocolaterie William Artigue ne prône pas le « bean to bar » car le savoir-faire qui est ici mis en avant est celui du chocolatier-confiseur. Celui des textures et des goûts délicats, au sein de bonbons et bouchées qui allient avec grâce la gourmandise à une élégante finesse. Habité par la transmission et le bel artisanat, William révèle une humilité touchante qui le pousse à honorer la tradition dans ce qu'elle a de plus noble. Ici tout est fait maison oui, mais jusqu'au gavottes mélangées au praliné d'un des bonbons, réalisées avec une farine de sarrasin et de la vanille. Chaque purée ou confit de fruit est lentement cuisiné à partir de fruits frais de saison à pleine maturité.

William Artigue exprime son savoir-faire par le prisme du travail du cuisinier. Fasciné depuis son adolescence par les tables gastronomiques, il attache autant d'importance au cérémonial de la salle qu'aux émotions de l'assiette. Le travail des produits de saison le touche tellement qu'il comprend que lorsqu'il ouvrira sa propre chocolaterie, la cuisine y tiendra le rôle principal. Pour cela il a choisi de proposer des gammes de bonbons, bouchées et pâtes de fruits saisonnières qui reflètent les plus beaux végétaux du moment. Chaque technique est pensée pour laisser s'exprimer des saveurs franches. La gamme permanente, autour des ganaches, pralinés, caramels tendres et pâtes d'amande, puise sa singularité dans les jeux de texture qui subliment la dégustation des grands classiques de la chocolaterie. Grâce à cette philosophie vivante de la chocolaterie, William Artigue stimule sans cesse sa créativité et transmet une immense joie en proposant toujours de nouvelles saveurs.



Parmi les bonbons de chocolat, on découvre **deux belles ganaches à la texture ferme et fondante**, et à la dégustation aussi intense que subtile. Sous un très fin chocolat de couverture noir Pérou 70%, se savourent des ganaches réalisées avec un mélange de différents chocolats pour offrir un équilibre délicat et une belle longueur en bouche.





Les pralinés, peu sucrés et à la texture crémeuse, sont réalisés avec un minimum de 65% de fruits secs, dont la torréfaction n'est pas trop poussée, et avec une caramélisation maîtrisée, pour un goût franc et singulier. Parmi eux, le bonbon de chocolat au **praliné noisette**, révèle toute la douceur et la fraîcheur des petites noisettes du Lot-et-Garonne, sous une fine couverture de chocolat noir ou de chocolat au lait. Le **praliné de fèves de cacao** dévoile un caractère intense, arrondi avec les noisettes du Piémont. Escorté d'une couche de caramel tendre au cacao, à la crème infusée au grué de cacao, sous une fine couverture de chocolat noir, c'est un bonbon dédié aux amateurs. Le **praliné feuilleté**, quant à lui, est d'une gourmandise addictive avec son praliné amandes-noisettes de tradition et sa gavotte maison à la farine de sarrasin à la vanille, sous une fine couverture de chocolat noir ou au lait.



A La chocolaterie William Artigue, on découvre aussi **la signature de la maison, les bouchées de partage**. Rondes comme de petites tartelettes, ce sont bel et bien des bonbons de chocolat XXL que l'on prendra un infini plaisir à partager. Avec élégance, elles accompagnent une pause café entre amis ou terminent un repas avec convivialité. Celles-ci se composent d'un praliné texturé à base d'amandes de Provence et de noisettes du Lot-et-Garonne, d'un caramel tendre à la fleur de sel, de noisettes du Piémont torréfiées et caramélisées au four, sous une couverture de chocolat noir ou chocolat au lait. Le praliné, exclusif à ces bouchées, est particulièrement désucré afin de préserver l'équilibre avec le caramel. Cette recette signature se décline en petits rochers individuels que l'on aimera offrir aux plus gourmands.



William Artigue et son équipe d'atelier confectionnent **une douzaine de tablettes de chocolat de pure origine**. Ils ont pris le temps de connaître les particularités des terroirs du bout du monde et d'en apprécier tous les arômes révélés par le travail des femmes et des hommes qui produisent ces chocolats riches en émotions gustatives. De Nicolas Berger, on peut notamment (re)découvrir le **chocolat noir Madagascar 75%** avec ses notes de fruits rouges acidulés, ou son **chocolat au lait Pérou 50%** qui révèle des notes d'épices, de cannelle et de vieux Cognac. De la maison A. Morin, on déguste **un chocolat noir Venezuela 70%** avec ses notes fraîches et végétales et de cacao légèrement grillé, ou **un chocolat noir Bolivie 70%** avec ses notes poivrées et épicées de baies rouges. Mais le grand coup de cœur du chef, est un chocolat noir de chez Nicolas Berger, un **pure origine Équateur 75%** dont les notes de fleurs blanches lui confèrent une élégance exceptionnelle.



La carte printemps-été 2024

La carte de saison de La chocolaterie William Artigue compte une dizaine de bonbons de chocolat, six pâtes de fruits et une bouchée de partage. A chaque nouvelle saison, on découvre et savoure les créations exclusives de la maison.

Les bonbons de chocolat se distinguent avec des **pâtes d'amande** si raffinées qu'elles font véritablement redécouvrir la spécialité du marsepain au travers d'un savoir-faire de tradition avec de belles amandes de Provence, et d'une créativité des saveurs affirmées. Parmi les trois marsepains de cette saison, on découvre celui à la **fleur d'oranger** dont la saveur est toute en finesse. Le **marsepain à la menthe** est une petite révélation avec sa saveur d'herbe fraîche, douce et ronde, faisant penser au thé oriental. Enfin, le **marsepain à la pistache et basilic** offre des goûts francs et intenses, avec beaucoup de délicatesse.







Les ganaches naviguent entre les herbes et les fruits rouges. Leur texture fondante, leur équilibre délicat et leur longueur en bouche résultent d'un mélange de chocolats de Madagascar et d'Équateur. **La ganache infusée à la mélisse** offre beaucoup de fraîcheur et une finale citronnée. Celle infusée à la **livèche** dévoile une touche anisée et une saveur de chromophile prononcée. La **ganache à l'huile d'olive**, vive et verte, rappelant inévitablement ce dessert bistronomique, se savoure en une bouchée.

Autour des fruits rouges, la ganache se pare d'un **vinaigre balsamique vieilli de Modène** pour se marier gracieusement à une **pâte de fruit à la framboise fraîche**. Et la **ganache infusée au poivre de cassis** renferme un **confit de cassis** pour une alliance puissante.

A La chocolaterie William Artigue, la **bouchée de partage** est la signature de la maison. Rondes comme de petites tartelettes, ce sont bel et bien des bonbons de chocolat XXL que l'on prend un infini plaisir à partager ou à ne garder que pour soi. Façon rocher à la gourmandise ultime dans la carte permanente, cette bouchée de partage se renouvelle à chaque saison pour dévoiler de nouveaux jeux de textures et de saveurs. Pour l'été, William Artigue a souhaité lui offrir les plus belles notes herbacées. Elle se compose d'une **ganache fondante au chocolat de Madagascar 65%**, d'un **massepain à la menthe**, et d'une **gelée d'herbes**. Menthe, basilic et estragon révèlent une explosion de fraîcheur en bouche légèrement acidulée. Cette bouchée s'adresse aux gastronomes pour une expérience gustative raffinée et affirmée.





Si l'été est la plus belle saison des fruits, c'est alors aussi une saison merveilleuse pour **les pâtes de fruits de La Chocolaterie William Artigue**. Car ici, elles sont travaillées à partir de fruits frais de saison, à pleine maturité. Ce savoir-faire de confiseur, William a appris à le maîtriser tout au long de son parcours. Il l'exprime aujourd'hui avec une expertise qui reflète son amour pour le travail du pâtissier et du cuisinier. Pour obtenir une texture moelleuse et fondante, le chef apporte une longue attention à chaque cuisson.

Dès le mois de mai, on savoure avec joie la **pâte de fruit aux fraises gariguettes** de Plougastel, relevée aux baies roses de Madagascar puissantes en fin de bouche. La **pâte de fruit à la framboise** cultivée dans l'Eure est délicieusement gourmande. Celle à la **rhubarbe pochée** (cultivée dans la Baie de Somme), avec ses notes acidulées, déploie sa longueur en bouche avec le clou de girofle. Et celle au **cassis** se fait puissante grâce au poivre de cassis.



A partir de juin, la collection des pâtes de fruits d'été se complète avec deux créations d'exception. La **pâte de griotte** est tout simplement exquise tant elle donne l'impression de croquer dans une cerise bien mûre et gorgée de soleil. La **pâte de fruits à l'abricot** illustre le talent de pâtissier du chef William Artigue avec de beaux abricots longuement rôtis au thym avant d'être mixés pour réaliser la confiserie.





La chocolaterie
WILLIAM ARTIGUE





La boutique-atelier

Pour la conception de son premier lieu, William Artigue a fait appel au talentueux duo d'architectes Mur.Mur. Lucie Rosenblatt et Benoît Huen, continuent ici d'explorer l'énergie créative des jeunes restaurateurs et artisans de bouche avec, à chaque fois, un univers contemporain qui s'inscrit résolument dans le paysage urbain. Durant ses recherches de local, William a eu un coup de cœur immédiat pour cet ancien atelier de tapisserie, situé entre le Canal Saint-Martin et la place de la République, dans le 10^{ème} arrondissement de Paris. Ce lieu d'artisanat et de tradition poursuit ainsi son histoire comme une évidence en accueillant désormais la boutique-atelier de La chocolaterie William Artigue.

Ici où l'atelier et le travail artisanal sont visibles depuis la boutique, William souhaite créer des rencontres. La spontanéité et le plaisir sincère du contact humain sont prédominants dans sa conception d'une chocolaterie moderne où il ne sera pas rare de voir William et son équipe proposer aux clients curieux et passionnés de faire un tour dans l'atelier. Comme un chef qui propose à ses convives de découvrir les coulisses des cuisines. En créant des moments de dégustation en atelier, William s'inspire des fameuses « tables du chef » qu'il aime tant et qui laissent un souvenir inoubliable.

Pour ce faire, le premier geste créatif de l'agence Mur.Mur a été de souligner la perspective vers l'atelier par une verrière ronde, teintée couleur chocolat, qui contraste avec les tons crème et bruts de la boutique. Mais c'est au cœur de l'espace que les créations de William Artigue sont mises en scène. De part et d'autre, deux comptoirs monumentaux structurent la pièce et jouent avec les hauteurs pour révéler la gourmandise des bonbons de chocolats, barres, bouchées de partage, et autres pâtes de fruits. Le caractère majestueux de ces comptoirs est contrasté par leurs empiècements transparents. Prenant la couleur crème des murs, ils donnent l'impression que les coffrets et produits flottent dans l'atmosphère.

Derrière eux, le grand mur attenant à l'atelier intègre à même l'enduit des colonnes dont les étagères en métal très fines font aussi flotter la collection de tablettes de chocolat. Ainsi, les étals s'affranchissent des barrières habituelles entre le public et les artisans, pour créer des points d'échanges et de rencontres.



INFORMATIONS PRATIQUES

LA CHOCOLATERIE WILLIAM ARTIGUE

30 rue Yves Toudic – 75010 Paris

Site internet : www.lachocolaterie-williamartigue.com

Instagram : @lachocolateriewilliamartigue

Jours et horaires d'ouverture

Tous les jours

De 10h30 à 12h30 et de 13h45 à 19h

Bonbons de chocolat, 1.50€ la pièce

Coffrets de bonbons de chocolat, à partir de 28€

Coffrets de 16 truffes, 25€

Coffrets de rochers caramel, 30€

Bouchées de partage, 20€

Barres de chocolat, 10€

Tablettes de chocolat, 8€

Coffrets de pâtes de fruits, à partir de 25€

CONTACTS PRESSE

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

Sophie Ribault

sophie.ribault@wokitokiparis.com

Athina Tsilikas

athina.tsilikas@wokitokiparis.com

