

34 | SAGA



Ganaches, pralinés à l'ancienne, fins ou feuilletés, pâtes d'amandes... Parmi les produits iconiques de la maison, on trouve le chocolat en bonbons (en haut, à g.) et en tablettes (à dr.). La première boutique (ci-dessus), créée en 1761 au 35, rue du Faubourg-Montmartre, dans la capitale, est aujourd'hui classée Monument historique.

À la mère de famille a 265 ans... et tout son croquant !

Créée à la fin du XVIII^e siècle, c'est la plus ancienne chocolaterie de Paris. Reprise en 2000, elle a gardé sa boutique historique et se développe dans toute la France. En pleine préparation de Pâques, elle nous a ouvert les portes de ses ateliers en Indre-et-Loire. L'occasion de retracer son histoire.

PAR CLÉMENCE LEVASSEUR.

À Chambray-lès-Tours (Indre-et-Loire), dans une petite zone industrielle verdoyante, un bâtiment de couleur crème renferme un atelier pas comme les autres. Dès les portes franchies, une délicieuse odeur de cacao fait saliver.

Et pour cause, nous voici dans la fabrique d'À la mère de famille, célèbre maison de chocolat et de confiseries artisanales, qui se décline désormais en 17 adresses en Île-de-France. En cette journée du mois de mars, c'est l'effervescence. Coiffées de charlottes et vêtues de blouses immaculées, près de 80 personnes s'affairent à enrober des noisettes de caramel, à concasser de la nougatine pour réaliser du praliné, à égrener des gousses de vanille à la main, à remplir de véritables coquilles d'œufs avec du chocolat fondu... L'équipe a été renforcée pour produire les délices papillotés, les fritures sèches et fourrées, et l'incroyable collection de plus de 100 moulages qui seront proposés à la vente pour Pâques, le dimanche 5 avril. Impossible de les fabriquer plus en amont, ils perdraient leurs qualités gustatives. « La semaine qui précède, nous réalisons presque 20 % de notre chiffre d'affaires annuel : c'est un vrai marathon, explique Sébastien Harault, le chef chocolatier. C'est notre deuxième temps fort après Noël, qui s'étale plus tranquillement, sur deux mois. »

Chaque année, le spécialiste sillonne le monde pour sélectionner les meilleures fèves de cacao, souvent dans des plantations dépendant de coopératives locales. Celles qui poussent en Équateur sont appréciées pour leur côté floral, celles d'Haïti, pour leurs notes de lavande et de réglisse, celles de Madagascar, pour leur goût acidulé... « D'une année à l'autre, leurs particularités gustatives changent, et nous devons décider d'un nouvel assem-

blage pour réaliser notre chocolat signature, confie l'expert. Les fèves choisies sont transformées en douceurs ici, dans nos ateliers. C'est l'une des particularités de notre maison, qui s'occupe de toutes les étapes, du cacao brut jusqu'à la vente en magasin. »

Veuve, Marie-Adélaïde reprend l'épicerie en 1807 pour élever ses quatre enfants

Alors que certains procédés sont mécanisés, tel l'emballage des 150 000 œufs pralinés, d'autres s'effectuent encore à l'ancienne, avec des meules en granit ou des marmites XXL en cuivre. « Une grosse partie de notre équipe se consacre à la fabrication des quelque 50 000 moulages que nous vendons chaque année », détaille Sébastien Harault, en entrant dans l'immense espace consacré à ces incontournables de Pâques, en forme d'œufs, de cloches, de poules, de lapins, de canards, de marmottes... D'abord pulvérisés de chocolat à l'aide d'un pistolet – ce qui donnera un fini brillant –, les moules sont ensuite garnis d'une fine couche de chocolat. Accrochés aux bras d'une machine ressemblant à un satellite artificiel, ils tournent sur eux-mêmes pour bien répartir le précieux liquide. Une fois refroidie, chaque pièce est délicatement ôtée du moule, puis garnie de fritures et de petits œufs. Au moindre défaut, elle est refondue pour être coulée à nouveau. En magasin, les créations, agrémentées d'un élégant nœud orange, doivent être parfaites. À la mère de famille a une réputation à défendre : c'est un repère de gourmands depuis deux cent soixante-cinq ans !

Un jour de 1761, sous le règne de Louis XV, Pierre-Jean Bernard, né à Coulommiers (Seine-et-Marne), débarque dans la capitale avec un objectif : se lancer dans le commerce. Il pose ses valises au 35, rue du Faubourg-Montmartre, un quartier qui a encore des airs de

campagne, et ouvre une épicerie-confiserie proposant du sucre, des épices, des fruits confits et, déjà, du chocolat. Un produit rare, qui se consomme alors sous forme de boisson. Quelques années plus tard, l'affaire est reprise par son gendre, fils d'une grande famille d'épiciers de la rue Saint-Antoine. À la mort de ce dernier, en 1807, sa seconde épouse, Marie-Adélaïde, se retrouve seule avec quatre enfants, et n'a d'autre choix que de le remplacer. Ce drame se révèle être une chance pour l'épicerie. Dotée d'un vrai sens du commerce, travailleuse acharnée, elle dégote des produits originaux et de qualité auprès de nouveaux fournisseurs. Grâce à ses efforts, la clientèle se développe, accourant de tout Paris pour se fournir « À la mère de famille », surnom donné à la boutique. Sa renommée arrive jusqu'aux oreilles de l'écrivain gourmet Alexandre Grimod de La Reynière. Dans l'édition 1810 de son *Almanach des gourmands*, premier guide gastronomique publié en France, il vante les qualités d'épicière, la grâce et l'amabilité de la commerçante. Reprise par ses enfants puis ses petits-enfants, la boutique porte désormais officiellement le nom d'« À la mère de famille ».

À la fin du XIX^e siècle, le développement de la betterave sucrière marque une petite révolution. Le sucre devient alors une matière première moins onéreuse, et le secteur des confiseries connaît un vrai boom. Flairant la bonne affaire, en 1895, l'investisseur Georges Lecœur fait des pieds et des mains pour racheter la boutique, déjà une institution avec ses plus de cent trente ans d'existence. Homme de son temps, ce nouveau propriétaire fait éditer les premières publicités et brochures, et installe, comble de la modernité, le téléphone ! Dans le même temps, le quartier des Grands Boulevards devient un incontournable de la vie nocturne et du divertissement, avec ses théâtres, ses cafés et ses salles de spectacle. Située à deux pas des Folies Bergère, la confiserie ne désemplit pas. Son propriétaire mise sur la qualité, et vend des mets raffinés et exotiques comme des hopjes de Hollande (caramels durs parfumés au café), du thé de Chine ou des fruits exotiques venus des colonies.

Après plusieurs repreneurs successifs, qui ne touchent ni au nom ni à la devanture, c'est un amoureux du cacao, l'artisan-chocolatier Serge Neveu, tombé sous le charme authentique du lieu, qui développe la chocolaterie fine.



Dès 1985, il fabrique ses créations dans l'arrière-boutique et les expose avec fierté dans les vitrines. À l'heure de la retraite, il est chagrin. Sa fille Nadège ne souhaite pas prendre la relève. Serge Neveu ne veut pas que cette belle maison tombe dans n'importe quelles mains. Ainsi, lorsque Étienne Dolfi, le confiseur qui le fournit en bonbons à l'ancienne, en calissons et en nougats, propose de racheter l'affaire en 2000, il est ravi. Serge Neveu sait que ce chef d'entreprise est un passionné, ce dernier lui ayant fait la promesse de perpétuer l'histoire d'« À la mère de famille ». Vingt-cinq ans plus tard, Étienne Dolfi a fait de la petite boutique un grand nom du chocolat. Avec ses quatre enfants, qui l'ont rejoint au fil des années, il a ouvert, en Île-de-France, seize enseignes jumelles de celle de la rue du Faubourg-Montmartre. À contre-courant des chocolatiers haut de gamme, qui adoptent les codes du luxe, avec des boutiques design, des discours sur leurs grands crus, des boîtes ressemblant à des coffrets à bijoux, la famille Dolfi mise sur le côté rétro, familial et bon enfant de la maison.

Au fil des ans, ils ont acquis des pâtisseries gourmandes, reconnues localement

Un pari gagnant. Quelques jours avant Pâques, la boutique du 35, rue du Faubourg-Montmartre, classée Monument historique avec ses présentoirs en bois patiné, ses carreaux de ciment et ses lustres Belle Époque, est pleine comme un œuf. Claudine, 72 ans, habitante du quartier, y a ses habitudes depuis cinquante ans. « Je viens acheter des cloches de Pâques pour mes petits-enfants, mais aussi mon péché mignon, des marrons glacés, les meilleurs de Paris ! » Seo-jun, touriste de 24 ans venu de Séoul, photographie les plaques émaillées anciennes, les étagères remplies de sujets en chocolat, puis demande timidement de l'aide à Laura, la vendeuse : il cherche des négus. « Ce n'est pas le premier : un influenceur coréen très populaire a fait un post sur notre caramel tendre au chocolat, spécialité de la ville de Nevers (Nièvre), explique la jeune femme. Depuis, le produit marche fort. »

Au fil des ans, les Dolfi ont acquis des pâtisseries gourmandes, reconnues localement, dans toute la France. Ils sont ainsi propriétaires d'Au négus, à Nevers (Nièvre), mais aussi des Palets d'Or, à Moulins (Allier), de La Chocolatière, à Tours (Indre-et-Loire), d'Henriet, à Biarritz (Pyrénées-Atlantiques), d'Au duc de Morny, à Deauville et de Témoins, à Caen (Calvados), de Pillon, à Toulouse... En 2017, ils ont aussi acheté Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris. « Nous avons voulu la sauver, mais aussi distribuer ses spécialités dans nos points de vente, explique Steve Dolfi, l'un des fils du repreneur, qui gère la communication, la direction artistique et le développement. Notre objectif est de préserver son âme, son savoir-faire et de relancer l'entreprise. » Forte de ses 53 magasins et de ses 600 salariés, elle a vu son chiffre d'affaires, tenu secret, augmenter de 5 % en 2025. L'héritage de cette maison, mêlant gourmandise, tradition et patrimoine, devrait encore régaler de nombreuses générations. ■



L'affaire a bien grandi depuis l'ouverture de la boutique historique (1). Le confiseur Étienne Dolfi (2, au centre) a repris la maison en 2000 avec ses enfants, Jonathan, Jane, Steve et Sophie (de g. à dr.). Chaque année, les équipes sillonnent le monde pour sélectionner les meilleures fèves de cacao (3, à Madagascar). Dans les ateliers, le praliné (5) est fait d'amandes caramélisées qui seront cassées au marteau puis broyées au moulin. Les négus de Nevers (4), caramels tendres au chocolat, sont très demandés, comme les incontournables œufs, cloches, poules ou lapins de Pâques, agrémentés de l'emblématique nœud orange (page ci-contre).



PHOTOS © HERVÉ GOLUZA, ARCHIVES LA MAISON DE FAMILLE BASTIEN LATTANZIO, PATRICK A. SATER/SP