

04

CABINET
DE CURIOSITÉS



10

VU À LA TV



12

ENTRETIENS CHOC'



18

LES CHANTIERS DE
PEP'S CRÉATION



20

MAISON GHISALBERTI



24

BOUCHERIE MARGUERITE



28

LA BOULANGERIE
DE NEUILLY



32

CHOCOLAT SHOW



36

LE DESIGN
SELON FOREVER



40

LA CUISIGN DE PARIS



42

D'ICI ET D'AILLEURS



44

LES SUPER PEP'S



48

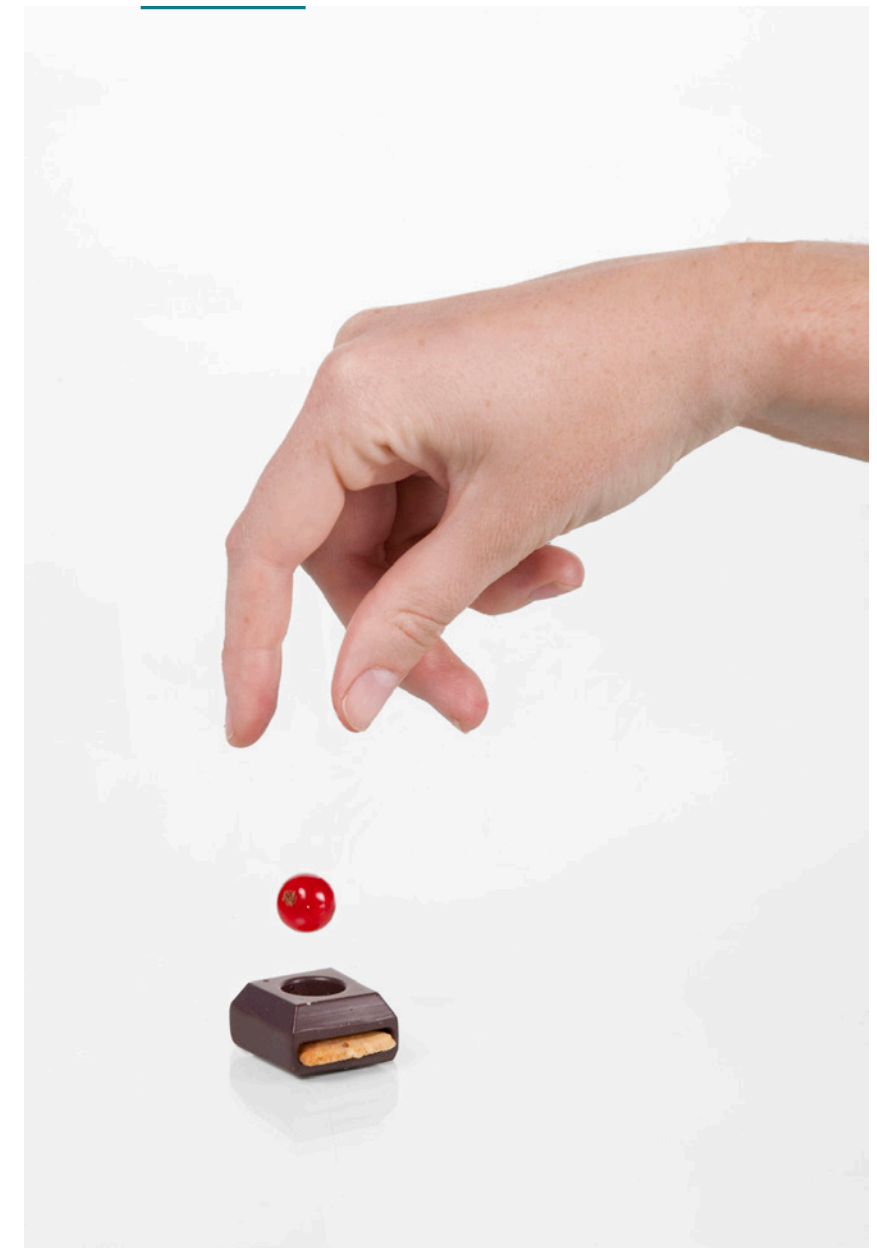
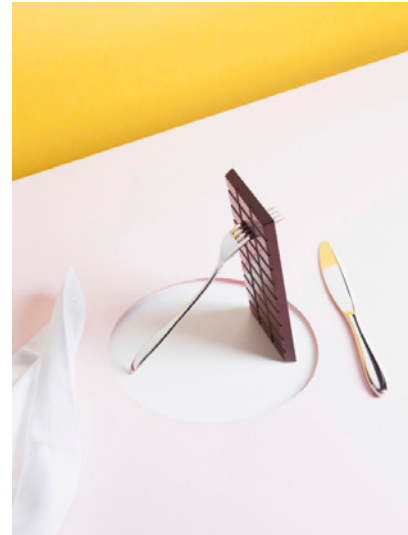
LA VIE CHEZ PEP'S



SOMMAIRE

SE SUICIDER AU CHOCOLAT

Voilà une recherche bien originale : celle de Martina Lang & Valentine Ammeux autour du projet « How to kill yourself with chocolate » (« Comment se suicider au chocolat »). La théobromine est une substance que l'on trouve dans le chocolat. A très haute dose elle est toxique. Martine & Valentine ont souhaité « faire rencontrer la science, l'art et l'humour en cuisine » pour accéder à l'au-delà de la meilleure façon qui soit. Un projet artistique qui a mené à l'édition d'un livre de recette. killyourselfwithchocolate.com



DES BRAS, DU CHOCOLAT

Elsa Lambinet a présenté en 2011 pour son projet de diplôme à l'ECAL « Sweet play », ou l'art de jouer avec la nourriture. Chocolat noir, lait, blanc à garnir avec gaufrette, biscuit, caramel, nougat et le chapeau à faire avec framboise, noisette, confiture... Des chocolats à composer soi-même avec une multitude de combinaisons possibles.

ENTRETIENS CHOC'

LE CHOCOLAT A MILLE SAVEURS COMME IL Y A PROBABLEMENT MILLE MANIÈRES DE LE TRAVAILLER. PEPZINE VOUS PROPOSE DEUX ENTRETIENS AVEC LAURENT DUCHÊNE ET WILLY FERRIER, TOUS DEUX PASSIONNÉS DU CHOCOLAT. ILS NOUS PARLENT DE LEUR MÉTIER, DE LEUR VISION ET DE COMMENT ILS TRANSMETTENT AU QUOTIDIEN LEUR AMOUR POUR LE CHOCOLAT.

PROPOS RECUEILLIS
PAR JULIE MULOT



LE CHOCOLAT DANS LES YEUX DE LAURENT DUCHÊNE

POURRIEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER VOTRE MÉTIER EN QUELQUES MOTS ?

LAURENT DUCHÊNE Je suis MOF (Meilleur Ouvrier de France) pâtissier chocolatier. Dans notre boutique à Paris nous avons du chocolat, des pâtisseries mais aussi de la boulangerie et de la viennoiserie. Nous fabriquons nos propres ganaches et pralinés à partir de notre sélection de chocolat de couverture. Je travaille le chocolat avec une optique pâtissière. Nous marions le chocolat avec des épices, des fruits. Nous envisageons le chocolat avec le côté ludique de la pâtisserie.

POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS Tourné vers le chocolat ?

LD Je voulais répondre à une tendance chocolatée. Ces dernières années, les gens mangent du chocolat toute l'année, de manière régulière. Nous voulions une boutique pour présenter et vendre du chocolat.

QUELLE EST VOTRE VISION DE L'ARTISANAT SUR UN PRODUIT COMME LE CHOCOLAT ? QUELS SONT LES GESTES DE L'ARTISAN ?

LD Il faut d'abord conserver des matières premières de qualité. L'artisan adopte des méthodes de travail qui doivent lui permettre d'être régulier dans sa production. Les clients doivent retrouver les mêmes produits à chaque dégustation. Pour ceci, l'artisan doit être extrêmement précis dans ses gestes et dans ses ingrédients.

Y A-T-IL UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS EN MATIÈRE DE CHOCOLAT ?

LD La ganache chocolat noire me semble être une spécificité française. Les Français préfèrent le chocolat noir au chocolat au lait.

AVEZ-VOUS UN SOUVENIR MARQUANT LIÉ À L'EXERCICE DE VOTRE PROFESSION ?

LD Nous avons été sélectionnés trois années de suite par les croqueurs de chocolat parmi les 14 meilleurs chocolatiers de France, nous ne nous y attendions pas et c'est une surprise très agréable.



BOULANGERIE

MAISON GHISALBERTI

LA MAISON GHISALBERTI A SOUHAITÉ MODERNISER SA BOULANGERIE DANS SON ENSEMBLE : IMAGE, CIRCULATION, AGENCEMENT. LES SUPER PEP'S ONT PROPOSÉ UN ESPACE BOUTIQUE AGRANDI, UN ESPACE DE PRODUCTION OPTIMISÉ, UNE BELLE VISIBILITÉ SUR L'ESPACE DE FABRICATION DEPUIS LA BOUTIQUE ET UNE IDENTITÉ VISUELLE RAFRAICHIE.



AMÉNAGEMENT

PEP'S LYON — FRED

ADRESSE

135 COURS ALBERT THOMAS
69003 LYON

MILLÉSIME

DÉCEMBRE 2016

SPÉCIALITÉ

TOUT FAIT MAISON, TRÈS
BONNES VIENNOISERIES

LE DÉFI ARCHI

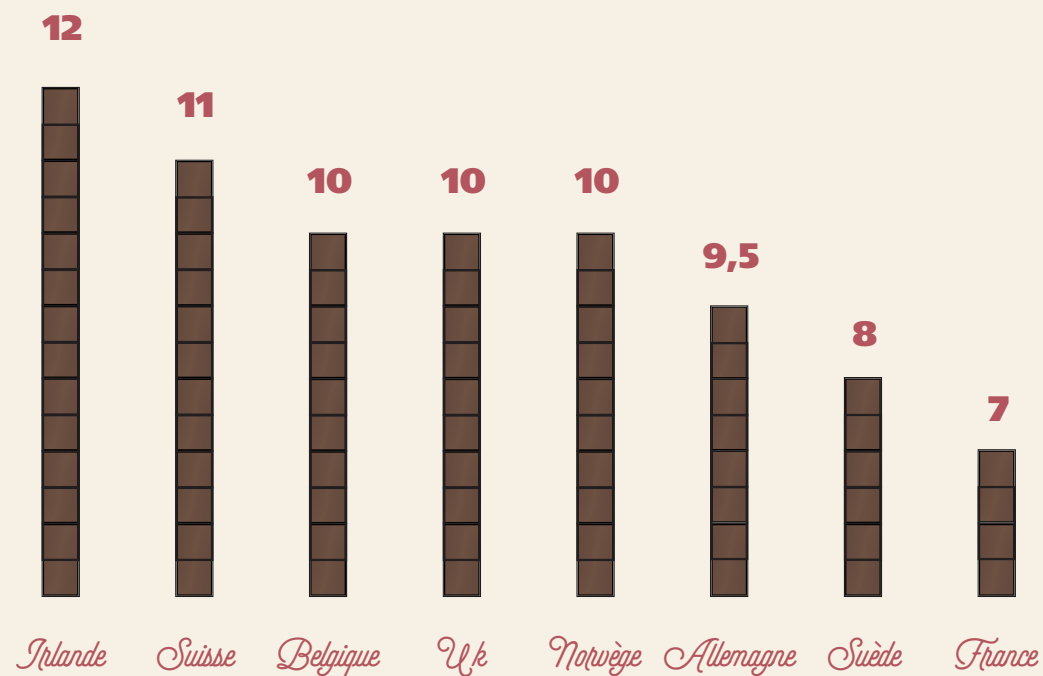
TANDIS QUE LA PRODUCTION
CONTINUE PENDANT LES TRAVAUX
ET LA VENTE EN BUNGALOWS

LA PEP'S TOUCH

UN DESIGN INSPIRÉ DE L'AMÉRIQUE
DES ANNÉES 50/60

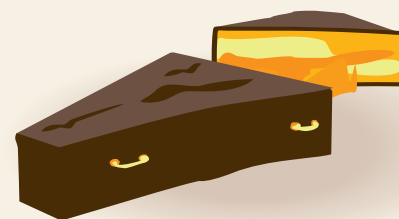
C'est wiki ki le dit

Le **chocolat**, terme d'origine **mésaméricaine**, est un aliment plus ou moins **sucré** produit à partir de la fève de cacao. Celle-ci est **fermentée, torréfiée, broyée** jusqu'à former une pâte de cacao liquide dont on extrait la matière grasse appelée **beurre de cacao**. Le chocolat est constitué du **mélange**, dans des proportions variables, de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre ; on y ajoute éventuellement des épices, comme la vanille, ou des matières grasses végétales. Consommé initialement sous forme de **xocoatl** (boisson épicée) au Mexique et en Amérique centrale, le chocolat se démocratise avec la **révolution industrielle**.



CONSOMMATION EN EUROPE
en kg / an / habitant (avril 2011)

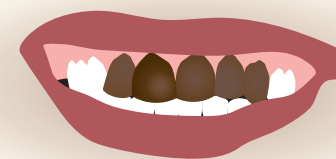
6 anecdotes pour briller à la Soirée Chocolab



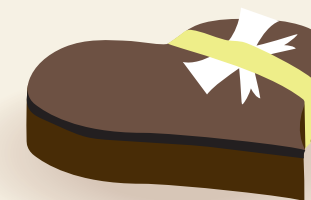
1 LA DOSE MORTELLE DE CHOCOLAT POUR UN ÊTRE HUMAIN EST D'ENVIRON 40 BARRES CHOCOLATÉES.



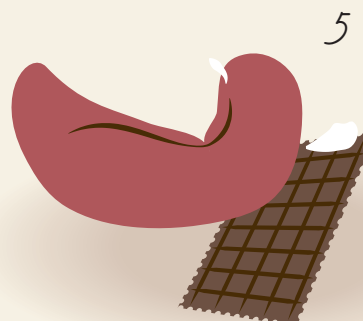
2 TECHNIQUEMENT, LE CHOCOLAT BLANC N'EST PAS DU CHOCOLAT : IL NE CONTIENT DE CACAO NI SOLIDE NI LIQUIDE.



3 LE CHOCOLAT A UN EFFET ANTI-BACTÉRIEN POUR LES DENTS ET PROTÈGE CONTRE LES CARIES.



4 MANGER DU CHOCOLAT TOUS LES JOURS PERMET DE RÉDUIRE LES RISQUES DE CRISE CARDIAQUE DE 30%.



5 EN BELGIQUE, IL Y A EU UNE ÉDITION LIMITÉE DE TIMBRES PARFUMÉS AU CHOCOLAT.

6 DANS LE FILM PSYCHOSE, ALFRED HITCHCOCK A UTILISÉ DU SIROP DE CHOCOLAT POUR LA FAMEUSE SCÈNE DE LA DOUCHE.



