

Alexandre Druart et l'une de ses créations :
« Comme disait ma grand-mère, les bonnes choses
sont faites pour être partagées ! »



MAISON DRUART DU CHOCOLAT PARFUMÉ POUR NOËL

À Angreau, petit village hennuyer proche de la frontière française, Alexandre Druart compose une partition chocolatière subtile, avec notamment des coffrets spécialement conçus pour les fêtes, que l'on peut recevoir par la poste dans les 48 heures.

Par Philippe Fiévet

Il y a comme des effluves lointains qui proviennent de cet atelier artisanal, pas seulement parce qu'on raffole de ses chocolats au Japon, mais aussi parce qu'un peu de sensibilité chinoise imprègne les gènes de la maison. Et pour cause ! Le père d'Alexandre, Camille, maître saucier dans un restaurant gastronomique avant de se reconvertir comme chocolatier, était parti faire du tourisme dans l'Empire du Milieu. À Pékin, il rate une marche et s'étale avec ses paquets. Une jeune main secourable se précipite pour lui apporter de l'aide... C'est le début d'une belle idylle et, quelques années plus tard, Camille passe l'anneau au doigt à Mixia, avant que la jeune Chinoise vienne

viennent régulièrement en renfort. Après avoir suivi les cours de la Callebaut Academy puis avoir effectué un stage d'été chez Ducasse, Alexandre Druart donne à la chocolaterie de nouvelles lettres de noblesse. Il commence par lancer, en édition limitée pour les fêtes, un coffret de mousses parfumées par huit whiskies différents, suivant une gradation du moins au plus tourbé. C'est un tel succès qu'il s'agit déjà d'un classique de la maison ! Un autre coffret de seize chocolats, les « Mille Parfums », voit ensuite le jour, sur

ou d'Alexandre, va reprendre l'entreprise familiale. Au départ, rien ne disposait ce dernier à se laisser tenter par l'aventure. Après un bachelier en littérature chinoise puis un master en économie internationale et chinoise, il vit neuf ans à Pékin et compte bien y rester pour y présenter un doctorat. Mais le 6 juin 2018, c'est la catastrophe à Angreau : le petit village, qui fait partie de l'entité de Honnelles, est submergé par les eaux, l'inondation ravageant la maison familiale et la chocolaterie. Aussi Alexandre revient-il en Belgique pour prêter main-forte à son frère et ses parents. « Il ne restait de l'atelier que deux tables en inox, et tous nos chocolats étaient répandus sur la route ! »

Après la reconstruction des bâtiments, voilà qu'arrive le Covid qui met un terme à l'aventure chinoise d'Alexandre, mais marque son entrée dans la chocolaterie. Depuis trois ans, il y est presque seul maître à bord, même si son père et son frère viennent régulièrement en renfort. Après avoir suivi les cours de la Callebaut Academy puis avoir effectué un stage d'été chez Ducasse, ce passionné donne à la chocolaterie de nouvelles lettres de noblesse

Après avoir suivi les cours de la Callebaut Academy et effectué un stage d'été chez Ducasse, ce passionné donne à la chocolaterie de nouvelles lettres de noblesse

Cette année, pour les fêtes, la maison Druart présente un tout nouveau coffret, « Cocktails ». Rien à voir avec les liqueurs du style Mon Chéri, puisqu'il s'agit ici de mousses parfumées : Mojito, Gin Tonic, White Russian, Black Jack, Margarita, Piña Colada et Amaro, un mélange maison à base d'amande et de kirsch. Ces chocolats festifs ont aussi le don d'arriver au domicile des amateurs à partir d'un simple clic sur le site www.chocolat.be : au maximum 48 heures plus tard, les bouchées sont prêtes à être dégustées. La bonne nouvelle s'est d'ailleurs répandue à l'étranger, et tout particulièrement au Japon à la suite d'une visite impromptue : « Un jour, une Japonaise de Himiji, une ville de la préfecture de Hyogo, nous a passé un coup de fil en nous disant être venue en Belgique rien que pour nous voir, visiter notre atelier et nous proposer de vendre nos chocolats dans son pays ! »

EXCELLENCE BELGE

le retrouver en Belgique et lui donne deux enfants, Alexandre et Adrien. « C'est ma grand-mère paternelle qui avait eu l'idée de créer une chocolaterie à partir de recettes familiales, à une époque où il y avait peu de machines et où tout se faisait encore à la main. Mes parents l'ont reprise en 1986 et mon père a mis à profit son expérience en gastronomie pour étoffer le répertoire de la maison avec des pralinés, des mousses et des ganaches. »

Quatorze ans plus tard se pose la question de savoir lequel des deux fils, d'Adrien

Quelques échantillons des délices de la maison Druart. Pour les fêtes, elle présente un tout nouveau coffret « Cocktails » de mousses parfumées : Mojito, Gin Tonic, White Russian, Black Jack, Margarita, Piña Colada et Amaro, un mélange maison à base d'amande et de kirsch.

