



TEXTE PAULINE ULMANN
ILLUSTRATION SOLEDAD BRAVI

IL ÉTAIT UNE FOIS... LE PRALINÉ DE MAZET

Il était une fois une petite bourgade du nom de Montargis. Paisible et sans histoires, elle allait pourtant être le théâtre d'une invention qui changerait le monde de la pâtisserie : la praline. Reprise en 1903 par la famille Mazet, la confiserie créée par le duc de Praslin (Praslin - praline, vous l'avez ?) se transmet de génération en génération. Petit hic dans le caramel, Benoît, descendant en titre, n'a pas d'héritier direct et souhaite pimper un peu sa praline ! Il se met alors à la recherche d'un créateur à la hauteur de la tradition de cette Entreprise du patrimoine vivant et croise la route d'[Hugues Pouget](#) ([Hugo & Victor](#), c'est lui). C'est ainsi que débute notre pra-love story.

Invitée par [Hugues Pouget](#) *himself* à visiter les lieux, je me retrouve, après deux heures de voiture, dans la pampa île-de-francienne à balader mes Stan Smith devant des tonnes de praliné (j'exagère très peu). À peine arrivée, un café et des pralines déjà dans le gosier, je déambule dans un labo gigantesque : une pièce par produit, des chambres froides plus grandes que ma salle de bains (ok, j'habite à Paris, mais quand même) et des couloirs labyrinthiques. Le matériel oscille entre modernité et chineries. On y croise aussi bien une "one-shot" (en une seule injection, cette machine coule à la fois la coque du chocolat et sa ganache intérieure) qu'un torréfacteur allemand datant des 60's.

« Oh, c'est ici qu'on fait les pralinés au chocolat ? »

Devant quatre turbines en cuivre, pleines à craquer d'amandes recouvertes de sucre caramélisé, se trouve une cuve débordant de chocolat noir. Louche après louche, il va être réparti dans les turbines, enrobant au passage les amandes qui vont ressortir de là plus lisses et brillantes qu'une boule de sucre soufflé. Résister à la tentation ? Pas mon genre. Je goûte et je fonds : la légère amertume du chocolat complète parfaitement le sucre apporté par le caramel. Addictif.

Deuxième étape : la réalisation du praliné. Sur une table froide, une

grande plaque de noisettes cuites et caramélisées prend la pause en attendant d'être broyée entre deux rouleaux de métal qui vont presser la préparation, lentement mais sûrement, et répéter l'opération jusqu'à obtenir la texture voulue. C'est puissant en goût, fondant et pas écœurant pour un sou (on est sur du praliné à 60%, je vous prie).

Il me reste à aller fouiner du côté de la boutique, située en plein cœur de Montargis. L'intérieur est... époustouffant ! Une réplique exacte d'une église néogothique dont l'un des aïeux Mazet était fan. Le Seigneur des anneaux à côté, c'est de la gnognotte. Résultat : plafond en poutres vieilles, vitraux colorés et corps de cheminée en pierre

encadrent les confiseries. À l'étage, on découvre l'appartement familial, directement inspiré de Versailles (à une galerie des Glaces près) dans lequel je vais avoir la chance de déjeuner en compagnie de Benoît et Hugues, sous le regard des illustres aïeux de la maison (pour de vrai, ils sont tous là devant moi en photo !). Après une coupe de champagne, du saumon et du veau (le maître des lieux sait recevoir), les desserts déboulent sur la table. Au programme : des nouveautés qui seront dispo en exclu à la Factorie, un nouveau lieu accolé au magasin Mazet dans le centre de Montargis qui va bientôt ouvrir. Il s'agira d'une boutique et d'un salon de thé où seront proposées sur place des pâtisseries à base de praliné, toutes créées par [Hugues Pouget](#). La Factorie accueillera en outre professionnels, amateurs et enfants de la région pour apprendre

à travailler le praliné. Nous vous tiendrons bien entendu au courant !

Vous vous demandez si j'ai tout goûté ? Eh bien oui. Risque d'overdose côté praliné ? Même pas, tellement il est démentiellement équilibré. J'admets avoir avalé mon poids en praliné et si je devais recommencer demain, je le ferais sans hésiter (ma dévotion pour vous n'a pas de limite). Même si je sens qu'il n'y a aucune raison de se précipiter parce que cette histoire est faite pour durer. [Hugues Pouget](#) et la maison Mazet vont vivre heureux et faire le bonheur des gourmands.

