

Julien DUCHENEAU, l'un des meilleurs chefs chocolatier du tout Paris.



UN SI JEUNE CHEF CHOCOLATIER TRÈS DISCRET, il s'est installé dans la ville de Vincennes dans le Val-de-Marne, depuis 2017. Il travaille le chocolat avec une telle passion, mais aussi il fait parler les fèves de cacao, le chocolat lui-même. Toutes ces créations viennent de son imagination avec des ingrédients aussi bons qu'intrigant voire imprévisibles. C'est sans doute la marque de fabrique de ce grand chef chocolatier.

Nous avons voulu en savoir plus sur le chef Julien Dechenaud, il a bien voulu répondre aux questions de Ludovic Zanker agissant en qualité de directeur général de l'agence de ZANKER & C/o basé à Vincennes.

L'Interview découverte...

Julien Dechenaud a répondu à nos questions, l'interview ouverte...

LZ: Bonjour chef, pouvez-vous vous décrire en quelques lignes ?

JD: "Je suis Chocolatier basé sur Vincennes depuis 2017, je suis tombé dans la marmite dès le plus jeune âge avec mon père.

LZ: Pour quelle raison cette passion pour le chocolat ?

JD: J'ai été pris de passion pour la matière vers l'âge de 15-16 ans où j'ai appris avec Jean Michel Bougrain chef de la maison Jean-Paul Hévin. Puis j'ai eu une révélation en intégrant la maison Patrick Roger, où j'ai découvert la matière sous toutes ses formes. Puis j'ai intégré la maison Alain Ducasse auprès de Nicolas Berger, où j'ai appris la fabrication de la matière première en partant de la fève de cacao (bean to bar).

En 2017 j'ai pris mon envol en ouvrant ma chocolaterie avec les produits que j'avais envie de faire. En 2020 l'ouverture d'une deuxième boutique dans le 12e arrondissement, et vient la troisième boutique en 2021 dans le 11e arrondissement.

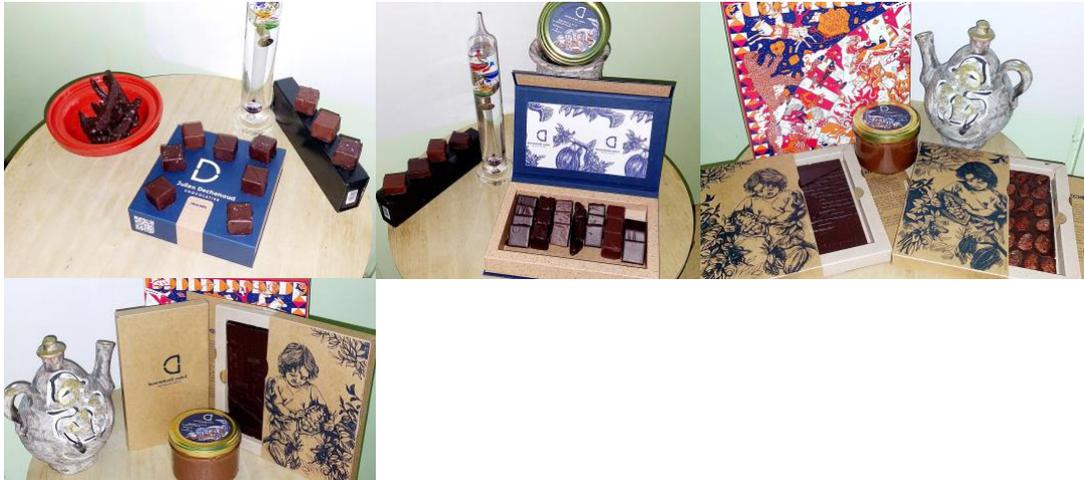
LZ: Quelle est votre meilleure création, mais aussi quel est votre pays coup de cœur, pour trouver les bonnes fèves de cacao ?

JD: Ma meilleure création est le praliné noisette. Le pays coup de cœur est le Brésil, il y a une culture du cacao.

LZ: Quels sont vos futurs projets à venir dans ce milieu du chocolat, est-ce que vous avez des ambitions à l'étranger par exemple ?

JD: Pour l'instant, je n'ai pas de projet à l'étranger, nous restons basés sur Paris. En juin 2024, une ouverture est prévue à gare de Lyon."

Quelques gourmandises en image...



Quelques belles découvertes et gourmandises pour vous mettre l'eau à la bouche, je vous invite à découvrir le coffret personnalisé "découverte", une vraie découverte, ce coffret porte bien son nom, un assemblage de chocolat et de fines orangettes au chocolat noir avec un soupçon de sel de Guérande. Pour celles ou ceux qui sont amoureux du chocolat plus facile à déguster et sans trop d'amertume, le mini coffret de chocolat "pralinés" est fait pour vous.

Un pur délice et je ne pouvais pas vous en parler, la fameuse pâte à tartiner aux noisettes torréfiées. Je vous la recommande sans une hésitation, sur une tranche de pain d'épice ou bien sur une madeleine de Proust, imaginez le mélange...

Enfin les fameuses tablettes de chocolat, je ne vous en dis pas plus, à découvrir, je vous laisse découvrir ces merveilles.

Pour toutes informations

Site officiel du chef Julien Dechenaud: <https://www.juliendechenaud.com/>

Commander les gourmandises du chef Julien

Dechenaud: <https://www.juliendechenaud.com/boutique/>

Contact presse: media@agencyzanker.com