

Chocolat made in New York

Le petit-fils du fondateur du sirop d'Aubel fabrique et vend des pralines aux Etats-Unis

Paul-Alexandre Meurens est le petit-fils du créateur du sirop de Liège à Aubel. Depuis une dizaine d'années, ce musicien de jazz s'est exporté aux Etats-Unis. À New York, l'homme crée des pralines au bon chocolat belge qu'il envoie aux quatre coins des USA. Et le succès est au rendez-vous : il en vend de plus en plus chaque année.

C'est peut-être le début d'une *success story* à la belge. Le Liégeois Paul-Alexandre Meurens a quitté le plat pays il y a une dizaine d'années pour tenter sa chance aux Etats-Unis.

« Au départ, je quittais la Belgique pour apprendre le jazz à New York, explique Paul-Alexandre Meurens, également saxophoniste. Puis chemin faisant, je me retrouve à produire des pralines au chocolat belge et à les envoyer un peu partout aux USA ».

Depuis quatre ans, l'homme crée, fabrique et expédie des colis de pralines au bon chocolat belge. « C'est un peu ma *madeleine de Proust*, sourit le chocolatier. Je me rappelle des Noël à la maison à cuisiner du chocolat et à réaliser des pralines. Au départ je faisais ça par pur plaisir, puis c'est devenu mon métier. »

Il possède aujourd'hui des bureaux à Brooklyn et un petit atelier dans le centre de New York.

« Je partage une cuisine avec d'autres cuisiniers dans Manhat-

tan pour fabriquer les pralines, nous confie Paul-Alexandre. Chaque année, un cousin de Liège vient m'aider pour la préparation. »

Les pralines sont ensuite assemblées dans des boîtes et envoyées par colis en Californie, au Texas et bien sûr à New York. « Je me suis spécialisé dans les commandes personnalisées, continue le pralinier. Il faut s'adapter aux commandes des clients. J'ai par exemple créé un assortiment de truffes au chocolat spécialement pour un

De 15 à 225 dollars le ballotin de pralines : ce n'est pas donné le chocolat belge

couple de jeunes mariés. » Les particuliers forment l'essentiel de sa clientèle même si quelques bars et clubs new-yorkais proposent aussi ses produits aux consommateurs.

Les Américains raffolent déjà de ses petites douceurs chocolatées : « La culture de la bonne nourriture se développe vraiment aux Etats-Unis, à tous les niveaux. Les produits de bouche de grande qualité rencontrent leur public. Ça peut paraître étonnant dans ce pays considéré

comme étant celui de la malbouffe. Les Américains découvrent que le chocolat n'est pas seulement une pâte au lait d'amande. Ils connaissent déjà la bière belge, ils peuvent maintenant goûter et apprécier le chocolat belge, le meilleur chocolat au monde. »

Mais la qualité a son prix : il faut compter 15 dollars pour un ballotin de 4 pralines et jusque... 225 dollars pour un assortiment de 25 pralines dans un luxueux coffret en bois de chêne et d'ébène. « C'est plus cher qu'en Belgique, reconnaît le chocolatier. Il faut importer les matières premières, les emballages, envoyer les pralines par colis. Tout ça a forcément un coût à répercuter sur le prix du produit final. »

Et le succès ne se dément pas. Chaque année, « le Belge » (comme on le surnomme affectueusement à New York) vend davantage de pralines. « C'est vrai que je suis en quelque sorte un ambassadeur de la gastronomie belge, explique Paul-Alexandre Meurens. Je suis très bien intégré à New York mais je reste un représentant de la Belgique. C'est une ville multiculturelle, une ville de mélanges. Chacun a sa propre histoire et tout ça s'entrecroise. C'est vraiment enrichissant. »

Une expérience étonnante loin de ses racines et un business qu'il continue à développer un peu plus chaque jour. ■

JEAN-PHILIPPE EMBRECHTS



Il partait à New York pour jouer du saxo, il y est devenu chocolatier. ■ DR

SES SPÉCIALITÉS



Une praline au sirop de Liège abricot

Paul-Alexandre Meurens reste attaché au pays de Herve malgré les milliers de kilomètres de distance. Pour

preuve : cette praline au sirop de Liège créée spécialement par le chocolatier. « Je garde ainsi un lien avec la tradition familiale, sourit-il. Le sirop de Liège n'est malheureusement pas présent ici, donc c'est une bonne manière de faire découvrir ce produit aux Américains. »

Cette praline baptisée « Damascus » combine plusieurs saveurs : une couche de sirop à l'abricot et une ganache chocolat blanc au cognac sur un lit d'amandes grillées et caramél-

sées. Attention quand même : il vous en coûtera cinq dollars pièce pour la déguster.

la praline dont Paul-Alexandre Meurens est le plus fier, c'est une de ses dernières créations : la Tropicienne. « C'est une praline qui me rappelle mon enfance dans le sud de la France. Il y a une base ganache au lait d'amande et chocolat blanc avec une pointe d'absinthe et de fleur d'oranger. La Tropicienne est également saupoudrée de paillettes de bronze. » ■