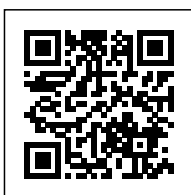


PLAQ

Posted on novembre 3, 2019 by Florence Breuil



Category: [Chocolatiers](#)



C'est à Paris rue du Nil, dans le 2e arrondissement, en face de la **Boulangerie du Nil**, que Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert ont ouvert un jour de septembre **Plaq**. Motivés par leur amour inconditionnel pour le chocolat et la volonté de faire les choses de façon artisanale, selon la méthode et la philosophie du « bean to bar » c'est-à-dire de la fève (de cacao) à la tablette (de chocolat). Aujourd'hui il y a en France (comme en Suisse ou en Belgique, où perdure une tradition de confiseur) peu de faiseurs de chocolat. Sandra et Nicolas s'inscrivent dans une approche puriste, en travaillant à partir des fèves. Celles qu'ils ont sélectionnées avec soin auprès de producteurs qui sont dans une démarche vertueuse et justement rémunérés du Vénézuéla, du Pérou ou de Bélize et qui arrivent par bateau rue du Nil. Ils vont commencer par les torrifier mais « au moyen d'une torrification douce, afin d'en préserver tous les arômes » nous explique Sandra. Car les fèves qu'ils ont choisies ont des saveurs particulières de fruits rouges qu'ils souhaitent conserver...





Ensuite, après un tri manuel minutieux, elles sont broyées durant pas moins de trois jours. Après une journée est ajouté le sucre de canne bio non raffiné, afin de fixer les arômes. Rien de plus ! Chez Plaq, point de beurre de cacao, de lécithine de soja, de vanille... Rien que des fèves de cacao et du sucre de canne. « Avec ses deux seuls ingrédients, le terrain d'exploration est infini... »



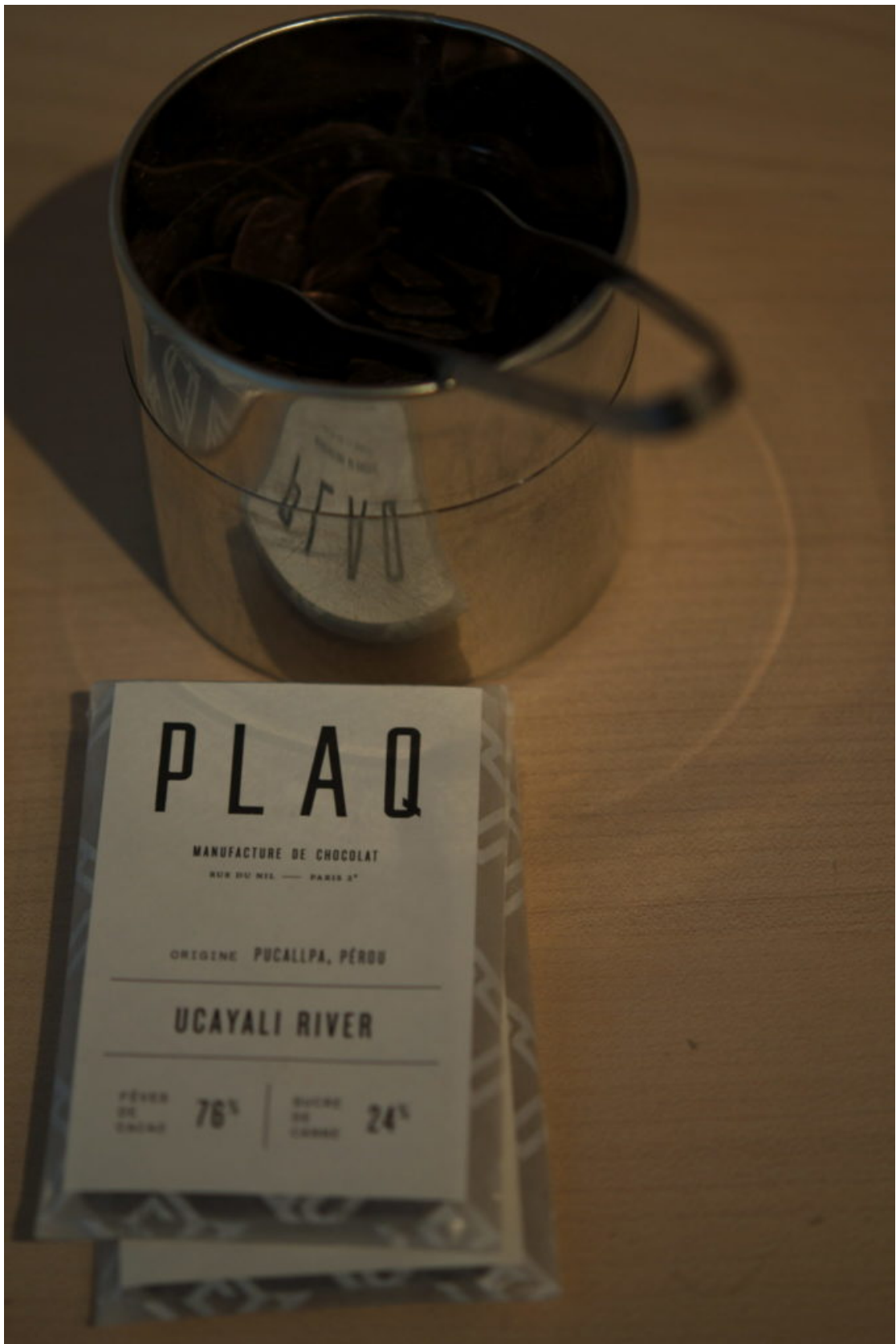
Par les effluves de cacao alléchés vous pénétrerez chez Plaq. Dès les premières bouchées de chocolat dégustées vous vous délecterez. Vous y trouverez de l'extase en tablettes, de l'adoration en rochers, ainsi que des amandes ou des noisettes enrobées, elles-aussi sourcées auprès des meilleurs producteurs par [Terroirs d'Avenir](#).





Dans la boutique-atelier vous pourrez savourer (ou choisir d'emporter si vous arrivez à résister) un choix de pâtisseries, elles aussi confectionnées sur place. Pour cela, le couple s'est attaché des services de la chef pâtissière Céline Lecoœur, qui a fait ses classes chez **Ottolenghi** à Londres ainsi que chez Rose Bakery. Avec elle ils ont élaboré des recettes et travaillé tout l'été afin de proposer une gamme de gourmandises chocolatées : petit pot de crème, flan, fondant, tartelette, brioche... « Nous avons besoin de continuer à nous émerveiller » nous confie Nicolas. Et de partager aussi.

Pour le plus grand bonheur des chalands de la rue du Nil...





Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert