



JEAN TROGNEUX

150 ANS

DES MACARONS ET DU CHOCOLAT

La marque Jean Trogneux fête cette année ses 150 ans. Pour l'occasion, la Maison a lancé plusieurs produits exclusifs ainsi que des jeux-concours. Jean-Baptiste Trogneux nous raconte l'histoire et l'actualité de sa Maison.



Tous les nordistes connaissent la maison Trogneux, mais comment la présenteriez-vous à un touriste curieux ?

Jean Trogneux est une maison familiale de six générations. Nous sommes chocolatiers, macaroniers et confiseurs. Notre spécialité : le macaron ! La recette, inchangée depuis 1872, provient de Jean-Baptiste Trogneux, la 1ère génération : amandes Valencias, miel, blanc d'œufs et amandes amères. La spécificité de notre macaron est qu'il ne ressemble en rien au « parisien ». Le macaron Trogneux est plus proche d'un petit biscuit moelleux à l'amande. Il est au cœur de la gastronomie des Hauts-de-France depuis des décennies. Nous confectionnons des tablettes et bonbons de chocolat à partir d'une sélection des meilleures fèves de cacao. La grande spécialité chocolaterie de la Maison : la tuile, un disque de chocolat finement parsemé d'amandes effilées et grillées. Nous avons également une gamme importante de moulages décorés à la main pour les périodes de Noël et Pâques, pour le plus grand plaisir des petits et des grands ! Toute la production est réalisée par nos artisans chocolatiers, disponible dans nos huit boutiques dans le Nord de la France : à Lille, Arras, Le Touquet, Saint-Quentin et Amiens.

Pas toujours facile d'être l'héritier d'une si grande maison. Que souhaitez-vous apporter en reprenant les rênes ?

J'ai repris les rênes il y a deux ans après quelques années à Hong-Kong et il est vrai que ce n'est jamais facile d'être attendu au tournant ! Mais c'est aussi la force de la Maison : chaque génération apporte un souffle de nouveautés et permet à l'entreprise de se transformer, alliant ainsi tradition et modernité. Ces dernières années, nous profitons des nouveaux outils digitaux pour promouvoir nos savoir-faire en France et

à l'international, notre site internet est en plein essor ; nous avons revu l'emballage de nos produits afin de supprimer le plastique, dans un pur respect écologique et sociétal avec nos recettes composées uniquement de produits naturels.

Quelle est votre douceur préférée ?

Personnellement, j'adore le Machoco ! Il s'agit d'un produit qui réunit nos deux spécialités : le macaron et le chocolat. Nos chocolatiers trempent délicatement un macaron dans du chocolat noir afin de le recouvrir d'une fine couche, mariage heureux des amertumes. Une autre spécialité à laquelle je ne peux pas résister est la Trognette. Une mini tablette de chocolat lait recouverte de noisette du Piémont caramélisées. Une tuerie !

De nouveaux projets à venir ?

Nous avons récemment fait acquisition de champs d'amandiers dans la région de Reus en Espagne qui nous permettent d'assurer du producteur au consommateur la qualité de nos produits ! Cette démarche est en parfaite équation avec le perfectionnisme de la Maison. Nous avons également comme projet d'ouvrir une nouvelle fabrique qui nous permettra de développer de nouvelles gammes de gourmandises, de faire visiter nos différents ateliers pour montrer les savoir-faire des chocolatiers et macaroniers et de proposer des ateliers de confection.

Lille - Arras - Le Touquet - Saint Quentin - Amiens
www.trogneux.fr - @trogneux.fr - jean_trogneux

