



NEUHAUS

SOMMAIRE

P.6 DU BREUVAGE
À LA BOUCHÉE

P.21 ET ENFIN
NEUHAUS

P.40 TOTEMS
ET CRÉATIONS

P.72 ARTISANS
ET FERVENTS

P.98 EN COULISSES

P.114 RECETTES



L'INVENTION DU BALLOTIN :
L'ART DE
L'EMBALLAGE



ART NOUVEAU

La richesse du patrimoine national, qu'il soit artistique ou ornemental, constitue une intarissable source d'inspiration pour Neuhaus. La preuve avec la praline Art Nouveau qui rend hommage à l'âge d'or des formes en Belgique. Sa coquille en forme de diamant, inspirée de l'industrie joaillière, cache une surprise gourmande à la hauteur de son esthétisme, à sa-

voir une ganache au chocolat du Pérou avec des noisettes grillées. Il en va de même pour l'Art Déco auquel le Maître Chocolatier rend hommage par le biais d'une praline aux lignes architecturales faisant place à du chocolat noir fourré avec un praliné aux amandes californiennes et aux éclats de nougat.



CAPRICE ET TENTATION

Avec Tentation, la praline Caprice forme un duo d'Irrésistibles, un intitulé forgé en 2010 désignant une famille évolutive de créations constituée d'une dizaine de délices à laquelle ces deux créations ont donné naissance. Comment les distinguer au premier coup d'œil ? Caprice se remarque à son enrobage au chocolat noir, tandis qu'un recouvrement de chocolat au lait distingue Tentation. Le tout marqué par une forme triangulaire distinctive qui en plus de les consacrer dans l'imaginaire collectif national leur valent de nombreux surnoms – « chapeaux de Napoléon », « bicornes » ou plus simplement « triangles ».

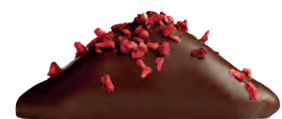
Créées avec une précision artisanale remarquable, ces deux pralines ont vu le jour en 1958 dans le contexte de l'Expo Universelle de Bruxelles. Caprice agence coque fine de nougatine enrobée de chocolat noir et crème légère à la vanille de Madagascar. À ses côtés, Tentation fait valoir un enrobage de chocolat au lait et une ganache au café Arabica subtilement équilibrée. Ensemble, elles offrent une expérience contrastée : l'intensité du chocolat noir de la Caprice s'oppose à la douceur du chocolat au lait de la Tentation. Leurs ganaches respectives misent en revanche sur des saveurs complémentaires.

Ces pralines emblématiques tirent leur nom de la cinéphilie d'Adelson De Gavre, beau-fils de Jean Neuhaus Jr. Profondément marqué par le cha-

risme de Brigitte Bardot – on sait que l'actrice française a souvent incarné des personnages aussi libres que provocants – il choisit de baptiser deux de ses créations Caprice et Tentation. Ces noms reflètent à la fois la sensualité et l'audace qui imprègnent cette référence cinématographique consacrée par la postérité.

Ce duo profondément ancré dans l'élégance et l'esprit de l'époque reste aujourd'hui encore le symbole fort de la créativité et de l'audace qui a forgé la renommée de Neuhaus. Il symbolise également l'attachement de la maison à son histoire.

Dans la foulée de cet épatant tandem, le Maître Chocolatier a imaginé des déclinaisons inspirées par le goût du jour et dont le nom s'inscrit dans une même veine sémantique : Désir 64 % Cacao (nougatine garnie d'une ganache au chocolat noir du Pérou) ; Plaisir (nougatine relevée d'une ganache aux noisettes grillées) ; Séduction (nougatine soulignée d'une crème fraîche à la framboise) ; Délice (nougatine travaillée avec un caramel au beurre salé) ; Émotion (nougatine assortie d'une crème fraîche au café 100 % Arabica) ; Folie (nougatine fourrée d'une ganache noisettes et popcorn et enrobée de chocolat noir ainsi que de morceaux de noisettes croustillantes) ; Frisson (yuzu, mangue sucrée et coriandre citronnée se mêlant à une ganache crémeuse au chocolat blanc, le tout enrobé de chocolat noir et saupoudré de biscuits à l'orange)...



De haut en bas : Désir, Séduction, Délice, Plaisir, Émotion, Folie, Frisson



JEAN 72 %

En 1912, Jean Neuhaus Jr. révolutionne l'univers de la confiserie en créant ce qui deviendra une des plus grandes spécialités belges : la praline. Plus qu'une simple bouchée enrobée de chocolat, cette invention marque l'histoire culinaire en proposant une expérience gustative nouvelle, faite de contrastes et d'harmonie. La praline, ainsi baptisée par Neuhaus, rencontre un succès immédiat.

Parmi les créations contemporaines d'un Maître Chocolatier qui se plaît à revisiter son histoire, la praline Jean 72 % s'impose comme un hommage à l'héritage de Jean Neuhaus et à son

Jean et

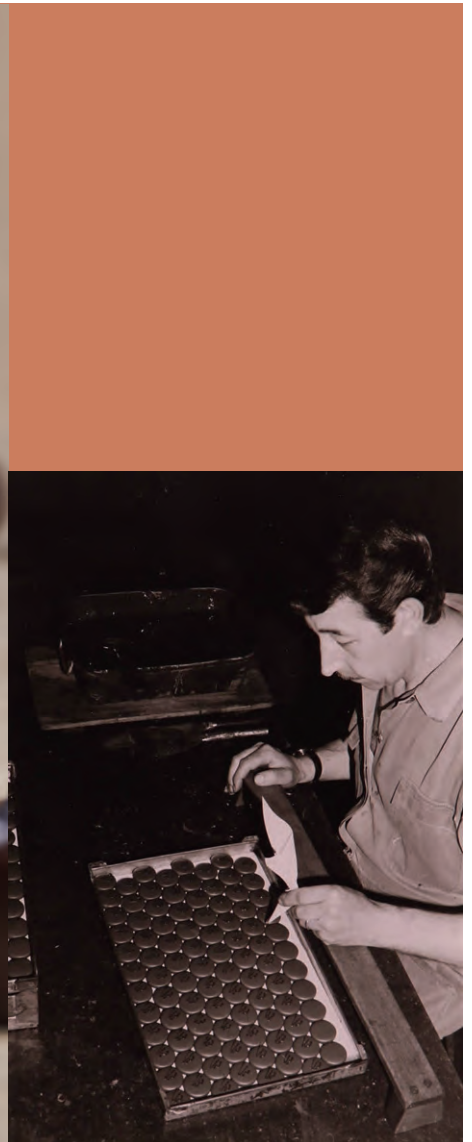
esprit visionnaire. Cette praline est enveloppée d'un chocolat noir intense à 72 %, dont l'amertume subtile laisse place à une ganache onctueuse, réalisée à partir de cacao d'exception, originaire de Madagascar. Ce cacao, célèbre pour ses arômes riches et complexes, apporte des notes fruitées et légèrement acidulées qui révèlent toute la finesse de cette création.

Jean 72 % ne se contente pas de séduire les amateurs de chocolat noir. Elle raconte une histoire : celle de la passion pour le goût authentique et de la recherche de la perfection. Cette praline offre une plongée dans l'univers unique de Neuhaus, où tradition et modernité se rencontrent pour offrir une expérience sensorielle hors du commun. Un hommage à une invention belge qui continue, plus d'un siècle plus tard, à enchanter les palais du monde entier.



La famille Neuhaus en pralines ! En haut, Jean et Louise, le cœur au milieu est Suzanne, Frédéric se situe en bas à gauche et enfin Pierre, la dernière génération, à droite

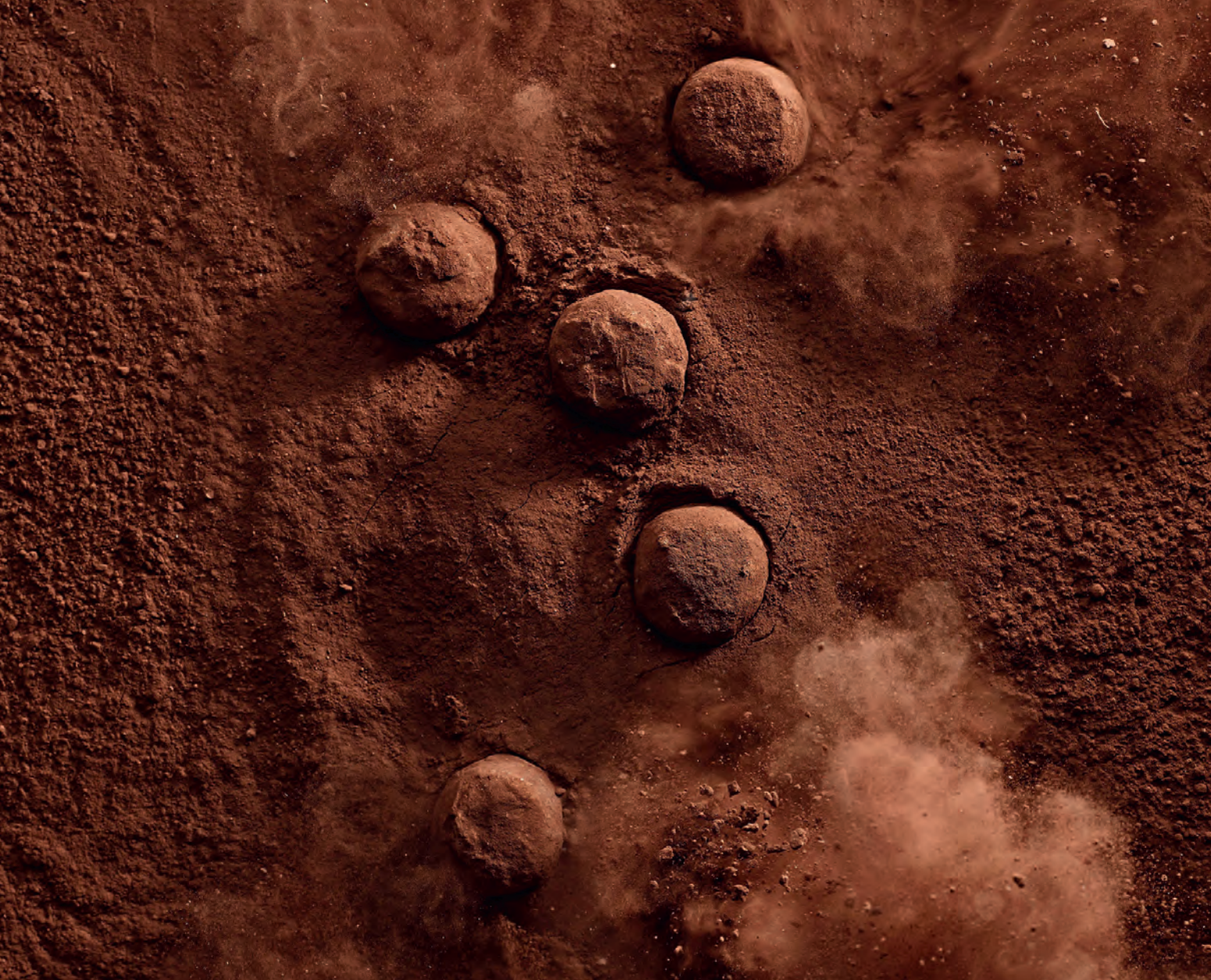




Toujours est-il que la nature qui, on le sait, a horreur du vide ne se prive pas d'opérer des miracles. Disparues dans un premier temps, les pralines Violetta et Bonbon 13 ont ainsi fait un retour triomphal dans l'assortiment sous l'impulsion des gourmands. Ces deux pralines emblématiques ont suscité une vague de nostalgie et de frustration parmi les fidèles, qui n'ont pas tardé à exprimer leur attachement à ces créations. Violetta, reconnaissable à sa ganache au chocolat au lait subtilement parfumée à la violette et enrobée d'une fine couche de chocolat noir, séduit par son équilibre floral et raffiné. Bonbon 13, au rhum, est quant à elle un hommage à la tradition : une praline

au praliné noisette croquant, enveloppée dans un chocolat noir intense, qui séduit par son contraste de textures et sa gourmandise intemporelle. Anecdote amusante : le numéro 13 apposé sur la praline était très probablement un B majuscule dont l'évidence graphique s'est perdue avec le temps. Face à l'enthousiasme du public, le Maître Chocolatier n'a pu faire autrement que réintégrer ces deux incontournables dans sa collection. Une preuve que certaines saveurs, au-delà des tendances, appartiennent à l'histoire et au cœur des amateurs de chocolat.





MEILLEURE TRUFFE AU MONDE

SELON BLOOMBERG

En 2017, Bloomberg a désigné les truffles Neuhaus comme les meilleures au monde, plaçant la boîte Prestige de 16 pièces au sommet de son classement. Kristen Krader, journaliste et critique culinaire, a salué ces créations comme une expérience unique, associant raffinement et maîtrise chocolaterie. « Oh, mon Dieu, je me sens comme si je venais de tomber dans une piscine de chocolat », a-t-elle écrit, sous le charme de ces créations à la fois généreuses et délicates. Leur enro-

bage tendre dévoile un cœur moussueux d'une onctuosité exquise, avec des saveurs qui se déploient en vagues successives. « Cela vous fait réaliser combien de chocolats vieux ou médiocres vous avez pu manger dans votre vie » a-t-elle ajouté, mettant en lumière la fraîcheur exceptionnelle des produits Neuhaus, qui donnent « l'impression d'avoir été fabriqués à l'instant ». La journaliste a également été conquise par l'écrin de ces trésors chocolatés. La boîte rouge éclatante,

ornée d'un élégant liseré doré en relief, est en elle-même une promesse de qualité. « Vous savez, rien qu'en la regardant, que vous tenez quelque chose de spécial », a-t-elle précisé. Cette reconnaissance, parmi tant d'autres, témoigne du savoir-faire de Neuhaus et de sa capacité à élever le chocolat belge à un niveau d'excellence mondiale. Une distinction qui confirme sa place parmi les références incontournables du chocolat.

NEUHAUS PIONNIER DE L'EXPÉRIENCE CHOCOLATÉE EN LIGNE

Depuis 2025, Neuhaus a franchi une nouvelle étape en matière d'innovation avec le lancement d'un service inédit : la possibilité de composer en ligne un coffret cadeau sur-mesure. Les clients, où qu'ils se trouvent en Europe, peuvent désormais choisir parmi 38 variétés de pralines emblématiques et se faire livrer à domicile ou envoyer leur sélection à un être cher.

Cette innovation s'inscrit dans la continuité d'une transformation amorcée cinq ans plus tôt, lors de la pandémie de 2020. Cette période charnière a accéléré les ventes en ligne de Neuhaus, multipliées par six en quelques mois, révélant un véritable engouement pour le chocolat commandé à distance. « Depuis cette époque, nos ventes en ligne n'ont cessé de croître, devenant un parfait complément à notre réseau de 750 points de vente dans le monde », constate Isabel Baert, CEO de la marque.

Fidèle à ses 160 ans d'histoire et à son esprit visionnaire, Neuhaus s'est toujours attaché à allier tradition et innovation. Avec ce service, la maison recrée en ligne l'expérience unique du choix en boutique, en répondant aux attentes des consommateurs modernes. « Rien ne remplacera le plaisir de goûter en magasin, mais nous offrons désormais une alternative élégante et pratique pour ceux qui préfèrent commander depuis leur canapé », ajoute Isabel Baert.

En 2025, ce projet marque une nouvelle étape dans l'évolution du Maître Chocolatier, confirmant son rôle de pionnier dans l'univers du chocolat d'exception et son engagement à enrichir continuellement l'expérience de ses clients.





LA TRANSMISSION COMME LIEN

Olivier Demol en est convaincu, et il n'est pas le seul dans l'atelier : un savoir-faire n'a de valeur que s'il se transmet. Cette conviction est inscrite dans l'ADN de Neuhaus. Ici, les Maîtres Chocolatiers transmettent moins par les mots que par le geste, l'exigence et la passion. Car transmettre, ce n'est pas dupliquer. C'est traduire un savoir pour une autre main, une autre sensibilité. Ce qui compte, ce n'est pas la répétition fidèle, mais la capacité à faire vibrer ce qui a été appris, à le rendre vivant dans un autre corps, une autre histoire.

Cette vision prend tout son sens dans le parcours d'Éric Lauwers, ambassadeur de la marque depuis 2018. Si son entrée dans le monde du chocolat ne relevait a priori pas de l'évidence, elle s'est vite imposée comme une vocation. « Travailler le cacao offre tellement de défis fascinants que j'ai décidé d'en faire mon métier », dit-il. Son premier souvenir marquant ? Une figurine en chocolat reçue à sept ans, gravée à jamais dans sa mémoire gustative.

Formé à l'école hôtelière PIVA d'Anvers, il ouvre avec son épouse sa propre boutique avant de rejoindre Neuhaus. Dans l'atelier de The Loft, au Business Lounge de Brussels Airlines, il partage son expertise avec des voyageurs du monde entier. Sa pédagogie impressionne : « Le chocolat est vivant, il exige qu'on s'y dévoue totalement. » Ce talent évoque la précision requise pour tempérer le chocolat à 31,5 °C, la patience nécessaire à chaque étape et les contraintes d'hygrométrie ou de chaleur lors des démonstrations.

Son attachement à la transmission, il n'a de cesse d'en donner la preuve, lui qui a formé de nombreuses recrues en passe de devenir la relève. « Certains m'appellent encore "maître" », glisse-t-il avec un sourire. À Vlezenbeek, il a initié de jeunes âmes aux subtilités du métier, persuadé que la formation doit passer par l'exemple et la passion. Il

aime citer Hendrik Conscience, l'écrivain qui « a appris à lire aux Belges néerlandophones », ajoutant : « Moi, je leur apprendrais à déguster le chocolat ! »

Sa carrière est ponctuée de moments insolites. Il retient tout particulièrement celui-ci : un jour, lors d'une démonstration en boutique, un guitariste cubain s'arrête devant la vitrine. Il a aperçu une partition soigneusement gravée dans une plaque de chocolat. Intrigué, il sort sa guitare, s'accorde et joue « Douce Nuit » sous les regards médusés des passants. Ce souvenir, Éric le raconte avec une émotion intacte. Il illustre parfaitement... la portée de son métier.



Éric Lauwers, Maître Chocolatier et ambassadeur de la marque

L'EXPRESSION PERSONNELLE

Si certains artisans affectionnent la transmission, d'autres se plaisent à exprimer une note plus intime, une sensibilité singulière. Ainsi d'Alim Jetha, surdoué ayant fait de la sculpture en chocolat son terrain d'expression personnel, et de Koen Rombauts, qui travaille à ses côtés.

Né en République démocratique du Congo en 1990, d'origine indienne, Alim a grandi au carrefour des épices et des cultures. Arrivé en Belgique à dix-sept ans, il entame d'abord des études de comptabilité avant de se tourner, à contre-courant, vers la chocolaterie. Sa première révélation a lieu chez Frédéric Blondeel à

Bruxelles, où il découvre la puissance expressive de la fève et l'importance de la gestuelle.

Chez Neuhaus, qu'il rejoint en 2016, ce créateur enthousiaste développe une approche résolument sculpturale du chocolat. Cette substance vibre sous ses doigts agiles. Il conçoit des pièces monumentales – comme ce livre XXL entièrement en chocolat qui raconte l'histoire de Neuhaus – et maîtrise chaque étape, du moulage à l'emballage en passant par le transport. « J'ai parfois l'impression d'être plus ingénieur que chocolatier », sourit-il.



Koen Rombauts, Maître Chocolatier

Les réalisations d'Alim et Koen, entièrement comestibles, témoignent d'un profond respect du produit. Alim insiste sur l'absence d'artifice et sur la nécessité de préserver la pureté du goût. Sa démarche relève presque de l'architecture : patience, anticipation, écoute.

Mais c'est surtout l'émotion qui guide son travail. Il se souvient d'un enfant fasciné par un saint Nicolas en vitrine, qui, après une journée difficile, lui a redonné le goût du métier. « Ce sourire a fait ma journée. Peu importait la fatigue, en un instant, j'ai renoué avec la magie de la création. »

Alim rêve d'ouvrir un jour sa propre chocolaterie, peut-être en Afrique. En attendant, il continue d'apprendre, d'expérimenter, de transmettre à sa manière. Son chocolat est à son image : humble, généreux, habité.



Statue en chocolat réalisée par Alim Jetha lors d'une formation auprès de Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France



LE VOCABULAIRE DE BASE

Pour mieux comprendre le savoir-faire et le langage des chocolatiers, voici un glossaire des termes techniques les plus couramment utilisés chez Neuhaus. De l'abaisse à la vanille, ces mots révèlent la précision des gestes et la richesse des textures qui font le quotidien de la maison.

Abaisse

L'abaisse est le fait d'aplatir une pâte d'amande ou de gianduja au rouleau afin d'obtenir une épaisseur homogène et prête à être travaillée.

Blanchiment

Le blanchiment est un phénomène qui se produit lorsque le chocolat n'est pas conservé à la bonne température (entre 15 et 18 °C). La graisse végétale du cacao migre alors à la surface du chocolat, formant un voile blanc altérant l'esthétique du produit, sans pour autant en modifier le goût.

Beurre de cacao

Le beurre de cacao est un ingrédient fondamental dans la fabrication du chocolat. Il s'agit d'une graisse végétale extraite des fèves de cacao, utilisée pour apporter onctuosité et texture. Chez Neuhaus, cet élément est soigneusement sélectionné afin de garantir une qualité irréprochable.

Caramel

Le caramel est une garniture sucrée obtenue en chauffant le sucre jusqu'à ce qu'il fonde et prenne une teinte dorée doublée d'un goût caractéristique. Il est souvent utilisé dans les pralines Neuhaus pour son goût à la fois intense et réconfortant.

Couverture

Le chocolat de couverture est un chocolat utilisé par les chocolatiers pour enrober leurs produits. Sa teneur en beurre de cacao est plus élevée que celle du chocolat classique, ce qui lui confère une texture plus fluide et un fini brillant après tempérage.

Cristallisation

La cristallisation désigne le processus par lequel les molécules de beurre de cacao s'organisent de manière stable et régulière en refroidissant. C'est cette structure précise, dite « forme V », qui donne au chocolat tempéré sa brillance, son croquant et sa bonne tenue. Une cristallisation bien maîtrisée évite les défauts visuels (blanchiment, taches) et garantit une texture parfaite.

Enrobage

L'enrobage consiste à recouvrir une garniture ou un fourrage d'une fine couche de chocolat tempéré. Cette étape est essentielle pour donner aux pralines une finition brillante et élégante.

Feuillantine

Il s'agit d'une préparation pâtissière composée de crêpes dentelles écrasées en fines paillettes, utilisées pour apporter du croustillant à diverses créations sucrées. D'origine bretonne, elle est obtenue en émiettant des gavottes, ces crêpes ultrafines qui sont roulées et cuites jusqu'à devenir délicieusement friables. Grâce à sa texture délicate et à son goût légèrement beurré, la feuillantine est souvent incorporée à des préparations nécessitant un contraste entre fondant et croquant.



TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR

UN PLAISIR INTENSE

Les truffes au chocolat sont l'incarnation du raffinement et de la simplicité : une ganache soyeuse, un enrobage craquant et une fine couche de cacao qui sublime chaque bouchée. Leur origine remonte à la fin du XIX^e siècle, lorsqu'un chocolatier aurait, par erreur, versé de la crème chaude sur du chocolat fondu, donnant naissance à une texture incroyablement fondante.

Dans cette recette, nous relevons l'intensité du chocolat noir avec une pincée de fleur de sel de Guérande, qui apporte une touche subtilement iodée et amplifie les arômes.

Préparation

Faire fondre le chocolat au bain marie et le mélanger avec la crème et la pincée de sel.

Laisser refroidir la préparation au frigo pendant 2 heures.

Façonner des petites boules, dans le creux de la main ou à l'aide d'une poche à douille. Les remettre au frigo pendant quelques minutes.

Poser chaque truffe sur une fourchette, plonger la fourchette dans le chocolat fondu et rouler ensuite la truffe dans la poudre de cacao.

LES CONSEILS DU MAÎTRE CHOCOLATIER

Un cacao intense : un cacao en poudre non sucré permet une finition élégante et puissante en bouche.

Pour varier les plaisirs : ajouter un soupçon de piment d'Espelette, des zestes d'orange ou une touche de café dans la ganache.

Ingrédients

Pour environ 70 truffes



Truffe fondante

- 480 g de chocolat noir
- 320 g de crème liquide entière (minimum 35 % MG)
- 1 pincée de fleur de sel de Guérande

Enrobage

- 250 g de chocolat noir tempéré
- 200 g de cacao en poudre (non sucré)

Ustensiles

- Bain-marie
- Casserole
- Fourchette à tremper
- Mixeur
- Poche à douille (facultatif)
- Spatule ou maryse



