

## Le « Bouchon Alençonnais » et les « Pierres de Notre Dame » de Jacky Pedro : les douceurs d'Alençon

*Biscuit et confiserie fabriqués à Alençon depuis trente ans, ces deux spécialités au nom déposé sont aujourd'hui perdurées par Jacky Pedro, pâtissier-chocolatier-confiseur.*

Après ses débuts à la chocolaterie de son père Emile en Bretagne, Jacky Pedro reprend à Alençon - en 1987- une chocolaterie fondée en 1895. Il a choisi de perpétuer les deux spécialités créées par son prédécesseur dix ans auparavant : le « Bouchon Alençonnais » et les « Pierres de Notre Dame ».

Jacky reprend également la fabrication du « **Diamant d'Alençon** » (feuilleté praliné) et des « **Doigts de Fées** » (feuilleté praliné croustillant chocolaté). Puis il lance ses propres créations : le « **Crottin du Pin** » (bonbon praliné au chocolat onctueux et savoureux, enrobé d'une meringue légèrement parfumé au café) et le « **Mors aux Dents** » (praliné croustillant caramélisé), toutes deux faisant référence au cheval, emblème de l'Orne, et au Haras national du Pin. La première évoque le cheval percheron, la deuxième les chevaux de course.

Le **Bouchon Alençonnais** est un biscuit croquant fourré praliné moelleux aux amandes grillées.

Le nom de « Bouchon » trouve son origine à la fois dans sa forme évoquant le bouchon d'une bouteille de Calvados, alcool régional, et dans les bouchons formés à l'époque par les vacanciers sur la nationale 12 au départ d'Alençon.

Les **Pierres de Notre Dame** sont des pavés fondants de pâte d'amande parfumée à l'orange, avec éclats de nougatine. Leur forme est inspirée des pavés de l'Eglise Notre Dame, située à quelques mètres de la maison Pedro.

Pour toutes ses fabrications, Jacky Pedro utilise des matières premières brutes de première qualité (oranges fraîches, amandes entières, etc), qu'il travaille lui-même de façon totalement artisanale. Pour le Bouchon Alençonnais, il assure la confection et cuisson du biscuit, chemisé ensuite au chocolat, puis caramélise les amandes entières dans un chaudron en cuivre, broyées ensuite à l'ancienne plusieurs fois. Pour les Pierres de Notre Dame, la pâte d'amande est intégralement fabriquée sur place à partir des amandes entières. De même pour la nougatine réalisée à base de noisettes entières.

Extrait de la newsletter Orne Terroirs – Octobre 2007

Ci-contre : Jacky Pedro

