K. BAGOEE/ED. MARABOUT

Julie Andrieu a craqué : elle publie son premier livre tout chocolat.

# Les femmes sont-elles accros au cacao ?

*Elles en croquent sans complexe. En tablettes, en ganaches, en palets. Succombant à la volupté du noir ou à la douceur du lait. Enquête sur une passion, à l'heure où le chocolat tient Salon*

Julie Andrieu l'avoue sans la moindre trace de culpabilité : « Depuis l'âge de 10 ans, je compte sur les doigts de la main les jours où je n'ai pas mangé de chocolat. Un ou deux carrés me suffisent d'ailleurs, mais ils me sont indispensables. Dans le fouillis de mon sac à main, il y a toujours une barre de chocolat ou une tablette entamée. Ce sont mes rations de survie, et de bonne humeur… » Cette addiction valait bien un livre. En l'occurrence, son premier ouvrage à ne délivrer que des recettes sucrées. Ne vous fiez pas à la couverture un peu vieillotte, car ce recueil de 160 recettes est totalement inventif. A la manière d'un Glenn Gould, Julie donne un grand classique parmi les desserts chocolatés à chaque début de chapitre, puis joue de ses variations, avec audace et doigté.

On peut se demander si ce livre, outre qu'il confirme le brio de la cuisinière, n'est pas une nouvelle preuve du lien affectif que semblent avoir tissé les femmes et le chocolat depuis plusieurs siècles. Alors que s'ouvre samedi 28 octobre, à Paris, la 12e édition du Salon du chocolat (fondé par une femme), qu'une fois de plus les deux tiers des visiteurs seront des visiteuses, que les conférences qui s'y tiendront évoqueront « le chocolat au ●●●

# Coulants au café

**200 g de chocolat à 70 % de cacao**
**60 g de sucre**
**150 g de beurre**
**40 g de farine**
**10 cl de café fort**
**4 œufs**
**Huile de noix**
**1 pincée de sel**
**Préchauffer le four à 220 °C**

Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans un récipient de taille moyenne. Préparer le café et le verser, brûlant, sur le chocolat. Laisser fondre le chocolat. Ajouter ensuite le beurre coupé en dés et le sucre. Mélanger à l'aide d'un fouet. Tamiser la farine sur le mélange au chocolat, puis ajouter les œufs un à un en fouettant bien entre chaque œuf. Ajouter une pincée de sel et mélanger une dernière fois. Enduire d'huile de noix des petits ramequins individuels et y verser la préparation. Faire cuire 8 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

PHOTOS RECETTES : CHARLOTTE LASCÈVE – STYLISME : SANDRA MAHUT/ED. MARABOUT

# Les femmes sont-elles accros au cacao?

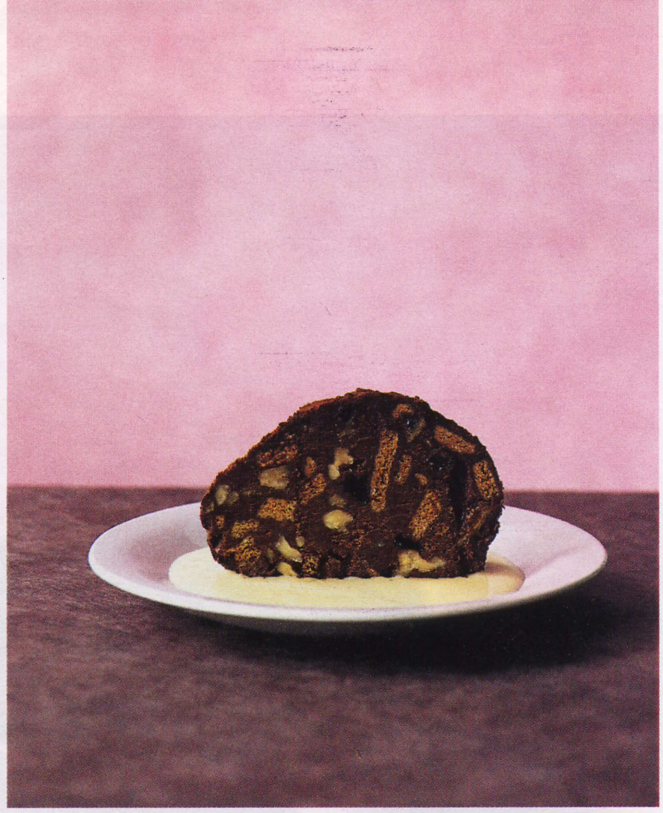
●●● féminin » ou « les femmes et le chocolat à travers l'histoire », et tandis que les clubs de fondus du chocolat sont majoritairement constitués d'amatrices, on se demande presque si tout cela n'est pas trop cliché pour être vrai. Il y a deux ans une étude anglaise pensait d'ailleurs mettre à mal cette idée largement répandue, puisqu'elle montrait que sur leur lieu de travail les hommes étaient deux fois plus nombreux que les femmes à s'offrir du chocolat en guise d'en-cas. Sylvie Douce, directrice du fameux Salon de la porte de Versailles, sourit doucement à l'évocation de cette enquête. « Le bureau est-il le lieu privilégié de consommation du chocolat ? Je ne le crois pas. La prédominance des femmes en tant que consommatrices en la matière et leur statut d'expertes me semblent incontestables. Aussi bien en France que sur le plan international. Je peux l'affirmer, puisque nous exportons désormais avec succès ce Salon au Japon, aux Etats-Unis ou en Russie. »

## Ce sont les couventines qui l'ont rendu suave

Et quand on pose la question au Syndicat national du chocolat, la secrétaire générale (Catherine Chapalain, une femme) ressort simplement de ses tiroirs le sondage effectué l'an dernier. « Presque 60 % des femmes y déclarent aimer le chocolat "beaucoup" ou "à la folie", alors qu'à peine 45 % des hommes répondent de la même façon. »

Pour Christiane Texier, présidente du Club du chocolat de Toulouse, pharmacienne et « chocologue », comme elle aime se qualifier, ce sont les religieuses mexicaines qui sont à l'origine de l'amour des femmes pour le chocolat. « A l'époque où les Espagnols colonisaient l'Amérique du Sud, le chocolat était encore un breuvage amer et plutôt masculin, puisqu'il était considéré par les « locaux » comme une boisson énergétique pour les guerriers. Ces couventines l'ont adouci en y ajoutant du sucre de canne, elles l'ont fait goûter aux épouses des militaires en garnison, celles-ci ont ensuite rapporté ce nectar à la cour d'Espagne.

A cet exotisme, au parfum presque magique, s'est très vite ajoutée une réputation sulfureuse. « Au XVIIIe siècle, explique Danielle ●●●



## Bûche au chocolat poivré et fruits secs

**500 g de chocolat à 70 % de cacao**
**30 cl de crème liquide**
**60 g de beurre**
**100 g de raisins de Smyrne**
**100 g de figues séchées**
**100 g de cerneaux de noix**
**10 g de thé fumé**
**200 g de spéculoos ou biscuits sablés**
**2 bonnes pincées de grains de poivre de Sichuan**
**1 c. à soupe de cacao en poudre**

Verser la crème dans un petit saladier et le placer au congélateur pendant 15 minutes. Préparer un bol de thé assez fort. Couper les figues en dés, les réunir avec les raisins dans le bol de thé bien chaud et laisser reposer. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre 3 minutes au micro-ondes. Remuer, ajouter le beurre et le repasser 2 minutes au micro-ondes. Mélanger. Briser grossièrement les noix et les biscuits en morceaux. Concasser le poivre au mortier. Sortir le saladier du congélateur et fouetter la crème avec un batteur électrique de manière à la faire monter presque complètement (elle doit rester un peu souple). L'incorporer au chocolat à l'aide d'une spatule en plastique souple, en soulevant la masse délicatement. Ajouter ensuite les fruits secs égouttés, les noix et les biscuits brisés ainsi que le poivre concassé. Etaler une grande feuille de film alimentaire sur le plan de travail et verser la préparation en une bande de 20 cm de longueur. L'envelopper dans le papier et la rouler de manière à former un cylindre. Laisser reposer au réfrigérateur une nuit. Décoller le papier et poudrer de cacao avant de couper en tranches assez fines. Servir avec une crème anglaise.

# Les femmes sont-elles accros au cacao?

●●● Monteaux, avocate et présidente elle aussi d'un club de dégustateurs amateurs, le chocolat est devenu le symbole même du breuvage voluptueux, celui de la galanterie. Quand l'un des héros du marquis de Sade suggère une tasse de chocolat à une belle, ne vous leurrez pas, c'est bien la botte qu'il lui propose… Loin d'avoir disparu aujourd'hui, cette sensualité entre les femmes et le cacao ne fait que s'accroître, ajoute-t-elle. Regardez comme les lignes de cosmétiques, de soins ou de maquillage font de plus en plus référence ces derniers temps au chocolat et à sa douceur. La passion n'est pas près de s'éteindre ! » ●

**Guillaume Crouzet**

**Toutes les recettes sont extraites du *B.A-ba du chocolat*, par Julie Andrieu. Marabout, 25 €.**

## Truffes au thé vert

**200 g de chocolat au lait**
**100 g de crème fraîche épaisse**
**20 g de beurre**
**3 c. à soupe de thé vert en poudre (Matcha)**

Faire fondre le beurre avec le chocolat 2 minutes au micro-ondes à pleine puissance, en remuant à mi-parcours. Ajouter la crème et mélanger de manière à obtenir une préparation lisse. Couvrir d'un film alimentaire et placer 3 heures (idéalement une nuit) au réfrigérateur. Prélever des petites quantités de cette préparation, les façonner en boules de la taille d'une grosse noisette, puis les faire rouler dans le thé jusqu'à ce qu'elles en soient recouvertes. Servir sans attendre ou réserver au réfrigérateur.

## A savourer

**Le Salon du chocolat,** du 28 octobre au 1er novembre, Paris Expo, hall 5, porte de Versailles. Infos au 01-45-03-21-26. Entrée 12 € (6 € pour les moins de 12 ans). 130 exposants. Programme des débats samedi 28 et dimanche 29 octobre sur www.salonduchocolat.fr Chaque jour (sauf lundi), défilé à 17 heures de 25 robes réalisées en chocolat.

**Des images inédites des robes chocolatées et 40 places pour le Salon du chocolat à gagner sur www.lexpress.fr**

## CARNET D'ADRESSES

TENTATIONS

**LES ANNÉES 1980, LES REVOILÀ (PAGE 8)**
NEW LOOK, 01-48-90-00-00.
DIMENSION, 01-45-08-50-23.
VERSACE, 01-47-42-88-02.
TOD'S, 01-55-35-20-20.
SAN MARINA, 04-42-84-33-50.
ALAIN MIKLI, 01-45-49-40-40.
LOUISON, 01-43-44-48-26.
MORGAN, 01-41-69-45-00.
LOUIS VUITTON, 0810-810-010.
MAC DOUGLAS, 01-45-48-14-09.
MAX MARA, 01-49-52-16-00.
MANGO, 01-53-30-82-72.

**LA RONDE DES SERRE-TÊTE (PAGE 10)**
BECKSON DERGAARD AU BON MARCHÉ, 01-44-39-80-00.
EVITA PERONI, 01-39-04-22-80.
BENOÎT MISSOLIN, 01-48-04-06-48.
GASPARD YURKIEVICH, 01-42-77-42-48.
ACCESSORIZE, 01-40-82-94-45.
H & M, 0-810-222-444.
PRINTEMPS, 01-42-82-42-42.
ALEXANDRE DE PARIS, 01-42-61-44-34.
MOSCHINO, 01-45-44-96-96.
MIU MIU, 01-53-63-20-30.
MIKI MIALY, 01-43-57-12-12.

**LES FLEURS DU BIEN (PAGE 12)**
FLEURS, ESSENCES ET HARMONIE, 01-47-07-38-88.
PRINTEMPS, 01-42-82-50-00.
FLEURS DE BACH ORIGINAL, 00-377-93-100-110.

**ROUGES SANS TUBE (PAGE 14)**
BENEFIT, www.sephora.com
BOURJOIS, 01-46-43-62-63.
LES COPINES, 01-48-33-32-30.
LANCÔME, 01-49-64-85-64.
BIGUINE, 01 53 67 81 90.

**HIGH-TECH : LE FIN DU FIN (PAGE 18)**
LG, 0-825-825-592.
ALTEC LANSING, 01-56-47-04-65.
MOTOROLA, 0-825-303-302.
PHILIPS, 0-891-650-005.
SONY, 0-892-35-07-35.

**PORTFOLIO MODE LA FEMME PARÉE (PAGE 30)**
BARBARA BUI, 01-53-01-88-01.
BOTTEGA VENETA, 01-42-65-59-70.
BRUNO FRISONI, 01-42-65-20-40.
BURBERRY, 01-40-07-77-77.
CASOAR, 01-42-96-39-54.
DIOR, 01-40-73-73-73.
FENDI, 01-49-52-84-52.
GEORGES MORAND, 05-55-02-77-77.
GUCCI, 01-44-94-14-70.
HERMÈS, 01-40-17-47-17.
JAEGER-LECOULTRE, 01-58-18-14-71.
MIU MIU, 01-53-63-20-30.
PIERRE HARDY, 01-42-60-59-75.
PRADA, 01-53-23-99-40.
ROGER VIVIER, 01-53-43-00-85.
SERGIO ROSSI, www.sergiorossi.com
SONIA RYKIEL, 01-49-54-60-00.
YVES SAINT LAURENT, 01-42-65-74-59.

**ON SE GEL ICI (PAGE 50)**
GOLDWELL, 00-41-41-766-06-90.
SCHWARZKOPF, 0-810-63-12-62.
SCHWARZKOPF PROFESSIONAL, 0-800-044-982.
JEAN-LOUIS DAVID, 01-53-35-53-35.
EUGÈNE PERMA, 0-825-34-22-78
L'ORÉAL, 0-810-18-28-38.
VIVELLE DOP, 01-58-61-85-00.