

Les grandes maisons de chocolat

Pur cacao

Ils sont une poignée d'artisans, alchimistes voyageurs à défendre aujourd'hui le chocolat de qualité. Pour le bonheur du monde entier.

Comme le vin, le chocolat cultive ses origines. La directive européenne qui, à l'aube des années 2000, avait autorisé l'ajout de 5% de matière grasse végétale autre que le beurre de cacao dans la fabrication du chocolat continue de susciter l'indignation. « *Imaginez que l'on décide de verser 5% d'eau dans un château-petrus!* » lâche François Pralus, à Roanne. Qu'à cela ne tienne, des professionnels répondent par une exigence accrue au laxisme du législateur. Non seulement ils restent fidèles au 100% cacao, mais se montrent très attentifs au choix des fèves. « *La qualité d'un chocolat dépend avant tout de son origine et de son espèce* », insiste Robert Linxe, créateur de La Maison du chocolat à Paris.

De là à établir un parallèle entre la vigne et le cacaoyer, il n'y a qu'un pas, franchi par une poignée de puristes : Vincent Guerlais à Nantes, Fabrice Gillotte à Dijon, Patrick Roger à Sceaux, la maison Pariès à Saint-Jean-de-Luz, François Pralus, déjà cité... D'un coin de France à l'autre, ces artisans, pareils à des vigneron, vantent les arômes que développent, selon leur terroir, les trois principaux « cépages » du cacao : *criollo*, *forastero* et *trinitario*. Cacao originel des Mayas, le *criollo* est le plus rare (à peine 6% de la récolte mondiale) et le plus parfumé. Mêlé à des cacaos d'autres origines, il en rehausse aussitôt le goût. Le *forastero*, lui, s'est imposé par sa robustesse. C'est la variété la plus cultivée (majoritairement en Afri-

que). Son goût corsé lui vaut le surnom de « *robusta* » du cacao. Le *trinitario*, espèce hybride, allie la finesse du *criollo* à la résistance du *forastero*. Ses meilleurs crus proviennent de Trinidad et de Java. À cause de sa saveur fruitée, il est surnommé le médoc du cacao.

Une poignée d'artisans chocolatiers ont lancé des collections de tablettes « 100% pure origine ». Comme sur l'étiquette d'un vin, le nom du

Sélection



Magique

Jean-Paul Hévin

231, rue Saint-Honoré

75001 Paris

Tél. : 01-55-35-35-96

www.jphevin.com

On reconnaît ses bonbons au premier coup d'œil : leur forme, leur couleur mettent les papilles en éveil ! L'artisan ne manque pas d'audace : il propose des chocolats au fromage, destinés à l'apéritif !

Prix : 100 euros le kilo.

Bonbon le plus vendu :

le Saphir (crème de noisette).

⊕ Des tablettes aux origines et à la teneur en cacao très variées.

⊖ Le choix cornélien parmi les ganaches.

cépage figure sur leur emballage. Chez Jean-Paul Hévin, l'amateur qui croque Aria apprend à reconnaître l'arôme des fèves *criollo* de Madagascar avec des expressions empruntées à un sommelier de grande maison : « *Notes de fruits rouges, attaque douce, puis montée en puissance, long en bouche.* »

La quête des cacao les plus purs conduit souvent Jean-Paul Hévin à séjourner dans les plantations d'Amérique latine ou de Madagascar. Au retour, il mêle les crus en veillant à ne pas étouffer leurs arômes respectifs. Pour élaborer les ganaches destinées à garnir ses bonbons, l'artisan se fait alchimiste. L'onctueux mélange de chocolat et de crème autorise des mariages subtils : miel, vanille, châtaigne ou bergamote.

Ces chocolatiers n'hésitent pas à adapter au goût du jour des recettes traditionnelles. Ainsi celle des palets d'or, inventés à Moulins à la fin du XIX^e siècle, et qu'ils déclinent à travers quelques grands crus du Venezuela ou de Trinidad. Le célèbre

PURISTE

JULIE ANDRIEU, JOURNALISTE CULINAIRE

« Je suis attirée par le noir et la ganache »

► « J'ai toujours été très attirée par le chocolat. Enfant, c'était ma gourmandise préférée.



Depuis, mon goût s'est affiné, en partie grâce au Club des croqueurs de chocolat. Je participe régulièrement aux séances de dégustation. Et je ne me contente pas de goûter du bout des lèvres ! Je fais même en sorte de sauter le déjeuner pour que le plaisir soit plus grand ! Je suis plutôt attirée par le chocolat noir et la ganache qui développent des arômes très subtils. Quand j'arrive dans une ville que je ne connais pas, c'est presque un réflexe : je fais la tournée des chocolatiers ! Avec toujours le secret espoir de découvrir une pépite et de la faire connaître à mes amis croqueurs. »

Photos : Benaroch/Sipa

AMATRICE

BRIGITTE ENGERER, PIANISTE

« Je préfère les chocolats fantaisie »

► « J'ai une faiblesse pour les bonbons Mon Chéri ! C'est lié à des souvenirs d'enfance.



J'en achète encore à la gare, au moment de sauter dans un train. Avant un concert, il n'est pas question de dîner, mais je croque souvent deux carrés de chocolat au lait et aux noisettes dans ma loge. Quand j'enregistre un disque, c'est un rituel, je fais provision de chocolat noir, le plus fort en cacao que je puisse trouver. J'en achète une dizaine de tablettes que je partage avec l'équipe, mais j'avoue que, pour mon plaisir, je préfère les chocolats fantaisie. J'aime les orangettes au chocolat qui craquent sous la dent et les caramels au chocolat de la Maison Dodin à Biarritz. »

Salon du chocolat, dont la 16^e édition se tient à Paris fin octobre, les encourage à innover. Au terme de dégustations à l'aveugle, le Club des croqueurs de chocolat y distingue chaque année les meilleures ga-

naches et les plus subtils pralinés. Les lauréats ont souvent pignon sur rue à Tokyo ou à New York. La France a su imposer son chocolat dans toutes les capitales du monde.

Sophie Massalovitch



Classique

Pariès

9, rue Gambetta
64500 Saint-Jean-de-Luz
Tél. : 05-59-26-01-46.

www.paries.fr

La dernière maison héritière en ligne directe des chocolatiers de Bayonne. La cinquième génération aux commandes mûrit le projet d'acquérir une plantation à Madagascar.

Prix : 67 euros le kilo.

Bonbon le plus vendu : le Goxo (croustillant aux amandes ou aux noisettes).

⊕ Un savoir-faire éprouvé.

⊖ Une gamme de bonbons trop uniforme.



Fanatique

François Pralus

8, rue Charles-de-Gaulle
42300 Roanne
Tél. : 04-77-71-24-10.

www.chocolats-pralus.com

En 2004, le chocolatier a acquis une plantation à Madagascar. Il est l'un des rares artisans en France à torréfier et concasser ses fèves, autrement dit à fabriquer lui-même son chocolat.

Prix : 66 euros le kilo.

Bonbon le plus vendu : le Palet d'or (ganache au café enrobée de chocolat noir)

⊕ Les minitablettes des différents crus de chocolat.

⊖ Le chocolat au lait est le grand oublié.



Ludique

Christophe Roussel

6, allée des Camélias
44500 La Baule
Tél. : 02-40-60-65-04.

www.roussel-chocolatier.com

L'artisan s'amuse à bousculer les codes de la confiserie traditionnelle. Il propose des associations de goûts inattendues, mêle avec hardiesse les textures, joue sans façon des couleurs.

Prix : 90 euros le kilo.

Bonbon le plus vendu : le Bisou.

⊕ Le packaging orange et vert pistache.

⊖ Des notes acidulées qui parfois prennent le pas sur le goût du chocolat.



Historique

Debaube & Gallais

30, rue des Saints-Pères
75007 Paris
Tél. : 0-45-48-54-67.

www.debaube-et-gallais.com

« Fournisseur des rois de France », déchiffre-t-on sur l'écusson de la maison fixé au-dessus du comptoir. Le magasin a conservé son décor d'époque, décrit par Anatole France dans *Le Petit Pierre*.

Prix : 130 euros le kilo.

Bonbon le plus vendu : les Pistoles de Marie-Antoinette (noir ou au lait).

⊕ Les coffrets.

⊖ La forte teneur en cacao (entre 64 et 99 %) des bonbons au chocolat noir.