

Les conseils d'une "croqueuse"

Les conseils de Julie Andrieu, journaliste culinaire et membre du Club des Croqueurs de chocolats, une association d'amateurs de chocolat.

Peut-on acheter des chocolats de qualité en grande surface ?

Je n'ai pas l'habitude d'acheter ces boîtes de chocolats emballées. En revanche, je plébiscite les chocolats industriels en tablette type Nestlé, Lindt, ou produits équitables. On trouve vraiment de très bons produits et trois fois moins cher que chez un chocolatier. Par contre, je pense que ça vaut le coup pour Noël de sortir du supermarché et de se faire plaisir en allant acheter un petit ballotin de chocolats chez un artisan. Vous ne prenez aucun risque sur la qualité et vous serez sûrs de déguster un excellent chocolat.

Vos conseils de dégustation justement ?

On commence toujours par le chocolat le plus faible en cacao (praliné, au lait) avant de terminer par les plus soutenus (noirs, ganaches...). L'eau et le thé sont les meilleures boissons sur le chocolat... quoiqu'un petit Armagnac ou un bon rhum, ce n'est pas mal non plus ! Enfin autre point important : conservez vos chocolats dans une boîte hermétique au frais (15 à 18 °C). Le bac à légumes du réfrigérateur est une bonne alternative. N'oubliez pas de les sortir au moins une heure avant de les déguster.

A lire. *Confidences sucrées* de Julie Andrieu et Pierre Hermé aux éditions Agnès Viénot, 100 recettes gourmandes, 28, 90 €