

En vrac, les créations de Jean-Emil Schmitt, Noël Jovy et Fabienne Poixdaude.

JULIE ET LES CHOCOLATERIES

CHO'ROOM

On connaissait les galeries d'art, voici la galerie de chocolat créée par deux croqueurs fous. L'idée ? Sillonner la France pour dénicher la crème des chocolatiers, et faire goûter leurs ganaches, pralinés et bonbons au plus grand nombre dans leur galerie-boutique parisienne. En ce moment, l'incroyable ganache à l'eau minérale (sans crème ni beurre !) de Rémi Henry (92 Colombes).
 ■ Via Chocolat, Paris-9°. Tél. : 01 45 26 12 73 et www.viachocolat.com

Irrésistibles, les douceurs de Franck Fresson et Patrick Roger.

Folle de chocolat depuis toujours, Julie Andrieu vient de publier « Le B.A.-ba du chocolat » (éd. Marabout), et fait partie du club très chic des Croqueurs de chocolat. Elle nous confie les adresses de ses derniers coups de cœur.

La devise de Julie Andrieu, depuis toujours, c'est : « Pas une journée sans un carré de chocolat. » Forcément, au fil du temps, elle est devenue difficile : avant de croquer, elle évalue la texture, la couleur, l'épaisseur. Ses chocolatiers préférés ? Pierre Hermé, La Maison du chocolat, Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini, mais aussi ces maisons, aux quatre coins de la France, qui gagnent à être connues.

CHOCO GIRL

Julie Andrieu a appelé son livre le « B.A.-ba du chocolat », mais attention, il provoque une addiction immédiate à cause de recettes comme celle de ce moelleux moussoux : on fait fondre 300 g de chocolat à feu très doux, on ajoute 125 g de beurre en dés, on lisse, on retire du feu. On sépare les blancs des jaunes de six œufs, on fouette les jaunes avec 75 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange soit moussoux, on ajoute 5 cl de Cointreau, on fouette encore, on incorpore le mélange chocolat-beurre à cette préparation. On monte les blancs en neige, on mélange au reste, on verse dans un moule beurré, on enfourne dans le four préchauffé à 180° C, en le baissant immédiatement à 150° C. On laisse cuire 50 minutes, on ne démoule pas, on sert tiède à la cuillère. Une tuerie, on vous dit !

En matière de chocolat, Julie Andrieu n'y va pas avec le dos de la cuillère.

Des chocolats chics, griffés Vincent Dallet et Anne Benoit.

"câlin" (au bois bandé, gingembre et ginseng)... »

✓ Noël Jovy (10, place du 8-Mai 1945, 18390 Saint-Germain-du-Puy. Tél. : 02 48 30 69 03).
 Julie Andrieu : « J'ai un faible pour ses pralinés, à mouture plus ou moins fine selon les goûts. »

✓ Fabienne Poixdaude (Simplement Chocolat, 79, rue de la République, 25300 Pontarlier. Tél. : 03 81 46 35 27).
 Julie Andrieu : « Pour ses ganaches à l'absinthe, au citron, aux fruits de la Passion, au thé jasmin ou à la violette. »

✓ Patrick Roger (108, boulevard Saint-Germain, Paris-6°. Tél. : 01 43 29 38 42).
 Julie Andrieu : « Il est déjà connu, et pour cause : sa ganache au citron vert et sa boule caramel sont vraiment irrésistibles ! »
 ✓ Franck Fresson (17, rue du Grand-Cerf, 57000 Metz. Tél. : 03 87 36 28 17).
 Julie Andrieu : « Encore des ganaches subtiles, au thé à la menthe, au pain d'épices ou à la cannelle caramélisée. »

CATHERINE ROIG