

Les Grands Crus de Chocolat



Cabosses et fèves, les prémices du délice. LDD

Il existe trois variétés botaniques de cacao, qui chacune possède une personnalité particulière (comme les cépages de vigne) et qui sont à l'origine de trois crus de cacao différents.

► **Les Criollos**, promesse d'un cacao fin, chaleureux et long en bouche.

Ils sont originaires du Venezuela, mais on les trouve au Mexique, en Amérique centrale, aux Antilles, en Colombie, Trinidad, Equateur, Cameroun. Leur cabosse est peu épaisse, facile à fendre, les graines sont grasses, elles donnent un cacao fin et délicat mais ne représentent plus que 5 à 18% de la production mondiale.

► **Les Forasteros**, pour un cacao à l'amertume forte et acidulée. Ils sont originaires de l'Amazonie, on les trouve au Brésil, en Equateur, en Amérique centrale, dans le nord de l'Amérique du Sud, dans l'Ouest africain. Les cabosses sont jaunes quand elles sont mûres, à sillons peu profonds, lisses et arrondies, aux parois peu épaisses, peu faciles à ouvrir. Les graines sont aplaties et les amandes fraîches sont violettes ou brun-rouge, presque noires. Ils représentent 70 à 75% de la production mondiale.

► **Les Trinitarios**, pour un Cacao corsé et long en bouche.

Ils représentent un groupe complexe qui semble résulter des mutations dans les cacao plantés au XVII^e siècle par les Espagnols à Trinidad et les cacao importés du Venezuela. Hybrides naturels très hétérogènes, ils poussent sur les mêmes terres que le Criollo. Il furent largement implantés ensuite dans les pays d'Amérique centrale, à Ceylan et en Indonésie. Ils représentent environ 20% de la production mondiale. Ils donnent des cacao fins et riches en matières grasses. Leur qualité est très appréciée.

Sept étapes pour un péché capital

Après la récolte, sept étapes sont nécessaires à l'élaboration du chocolat.

► **La fermentation**: est l'étape décisive entre la fève de cacao et le cacao brut. Elle débarrasse les fèves de leurs pulpes sucrées, réduit l'amertume et l'astringence de la graine et développe les précurseurs d'arômes.

► **Le séchage**: après la fermentation, les fèves contiennent encore 60% d'humidité. Il en faut 7% seulement pour assurer une conservation et un transport idéal. On les sèche donc au soleil, durant deux semaines environ. On trie sommairement les fèves et on élimine les résidus de pulpe. Les fèves acquièrent alors leur brillant caractéristique.

► **La torréfaction**: on torréfie les fèves de 20 à 30 minutes, à une température de 120° environ afin de développer les arômes de cacao.

► **Le concassage**: le corps de la fève est séparé de sa coque et prend le nom de gruë.

► **Le broyage**: opération qui transforme le gruë en pâte plus ou moins liquide.

► **Le conchage**: permet l'élimination de toute trace d'humidité résiduelle. C'est lors de cette opération que l'on élimine les arômes indésirables, l'excès d'acidité ou d'amertume.

C'est une opération importante pour l'obtention d'un chocolat de qualité.

► **Le tempérage**: jusqu'à ce point, la pâte de chocolat est maintenue à une température relativement élevée. Il faut donc l'amener à une température telle que le beurre de cacao se cristallise et rende la masse fluide et homogène. Cette cristallisation s'obtient par refroidissements et réchauffages successifs. De cette opération dépendent le brillant et le croquant du chocolat. FM



Amoureux, Virginie et David Pasquet sont des passionnés de chocolat. BITTEL

Croquez le choc des amoureux!

SAINT-VALENTIN Le chocolat est plein de vertus. Riche en magnésium, il nous protège des dépresses, soit. Mais on lui attribue aussi des effets aphrodisiaques, chic ! A déguster en douce compagnie.

FRANCE MASSY

Virginie et David Pasquet ont ouvert leur boutique de chocolat en novembre 2005. Depuis, le haut de la rue de la gare à Montana embaume. En franchissant leur porte, nos narines frémissent, excitées par les effluves doux-amers de cacao; titillées, nos papilles salivent, puis c'est au tour de nos mirettes d'en prendre plein la vue en découvrant les créations chocolatées de David et la présentation raffinée que leur réserve Virginie.

Leur vitrine est un petit théâtre où la gourmandise est mise en scène. Au fil des événements, David travaille le chocolat de manière originale, transformant couverture et ganache en objets insolites, curieux, kitch ou superbes. Pour la Saint-Valentin, vase à fleurs, sac à main ou chaussure à talon font un clin d'œil aux amoureux. A déguster aussi à cette occasion, la toute nouvelle création de David: le Chocolat défendu. Toute la volupté dans un praliné. La couverture est croquante (tu te rappelles, Eve?), la ganache, parfumée d'eau-de-vie de chanvre, de piment de Martinique, fondante à souhait, surprend par la chaleur de l'alcool et du piment, puis l'intensité du plaisir perdure avec une nouvelle texture, celle du gingembre de Sichuan qui laisse, en finale, une bouche épicée.

Hasard, amour et gourmandise

Ils sont arrivés par amour et par hasard à Crans-Montana. Hasard parce qu'ils ne projetaient pas vrai-

ment de venir s'établir sur le Haut-Plateau. Amour, parce qu'ils avaient envie de créer une affaire à eux, rien que pour eux.

A la recherche d'un restaurant dans la région de Sion (David est cuisinier-pâtissier et Virginie, fille de restaurateur, a fait ses gammes dans le service chez Roland Pierroz), le jeune couple a été contacté par Roland Stauss, le nougater de Crans-Montana, connu dans toute la Suisse pour son nougat. Ce dernier, qui aspirait à prendre sa retraite, proposa à nos tourtereaux des conditions de reprise fort honorables. «Ce n'était pas ce que nous cherchions au départ, mais finalement, on s'est dit que c'était aussi pour nous le moyen de quitter l'hôtellerie et ses horaires de dingues! On avait déjà notre petite fille et l'idée de pouvoir consacrer plus de temps à notre famille nous a tentés», raconte David. Pourtant, le nougat n'est pas vraiment son dada, lui, il serait plutôt chocolat...

Presque autodidacte

A la reprise de l'échoppe du nougater, David n'a pratiquement pas d'expérience en confiserie. Il apprend avec Roland Stauss les secrets du nougat, mais rêve de développer les créations en chocolat. Le nougater n'est pas toujours tendre et tance vertement son apprenti. «Au début, il pensait que je n'arriverais à rien, car je n'avais pas les mêmes gestes que lui. J'avais travaillé en pâtisserie dans plusieurs restaurants – au Crans-Ambassador durant de longues années – mais je

n'avais pas à proprement parler de formation dans le chocolat et la confiserie. J'ai appris sur le tas.»

Comme tous les autodidactes, David est curieux. Il dévore les livres consacrés à son sujet fétiche, est à l'écoute de la moindre info, profite de l'expérience de ses pairs, concurrents et amis. «C'est très pointu, le travail du chocolat. J'ai dû beaucoup m'exercer, me faire la main. Aujourd'hui, je joue avec la matière... Quand on n'a pas suivi le circuit traditionnel, on est peut-être moins classique, on développe un style personnel.»

Plus de 130 produits

Une créativité ardente, comme une impatience de concevoir encore un autre produit... David ne semble jamais à court d'imagination. «J'ai commencé avec des éclats de chocolat, de différents crus et parfumés au gré de mes envies. Tout de suite, j'ai eu du succès. Les gens en réclamaient d'autres... Aujourd'hui, on a plus de 130 produits au magasin.»

Et même s'il n'aime guère se répéter, la demande des clients a fait de certains pralinés des classiques: le Choc intense, le Passion, les truffes Grand cru Madagascar, griottes ou Caramel au beurre salé de Noirmoutier (la patrie de David) ont rejoint la catégorie des incontournables.

Après la Saint-Valentin, c'est Pâques qui agite l'imagination de David. Les premières œuvres laissent augurer d'une collection superbe. La vitrine sera prête pour le 10 mars.

