

Valentine Tibère

101 chocolats à découvrir

Autres titres dans la collection **Les 101 à découvrir**

101 parfums à découvrir par Nicolas de Barry

101 whiskies à découvrir par Ian Buxton

101 whiskies du monde entier à découvrir par Ian Buxton

101 bières à découvrir par Gilbert Delos

101 bordeaux à découvrir par Antoine Lebègue

101 rhums à découvrir par Alexandre Vingtier

Valentine Tibère

101 chocolats à découvrir

DUNOD

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, Paris, 2014

5 rue Laromiguière, 75005 Paris

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-071573-2

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Sommaire

Introduction	6
101 chocolats à découvrir	10
Où acheter	214
Glossaire	220
Index par pays d'origine	222
Index par couleur de chocolat	223

Introduction

Les tablettes de notre enfance ont pris du galon. Elles s'affichent à présent sur les rayons des plus grands chocolatiers, avec des noms qui évoquent de lointains voyages. En effet, notre petit carré noir, lait et même blanc est en pleine mutation. Avant, les plaques de chocolat étaient issues d'un assemblage de fèves de cacao provenant de différents pays producteurs pour arriver à un goût « chocolat » standard. Actuellement, le connaisseur peut choisir parmi un nombre croissant de marques le chocolat de tel pays producteur (chocolat d'origine) et même, pour les tablettes les plus raffinées, de telle région du monde ou de telle plantation (chocolats de cru).

Travaillant à l'époque sur un magazine grand public consacré au chocolat, j'ai suivi depuis 1994 l'évolution prodigieuse du chocolat. J'ai eu la chance d'arriver au moment où, de produit de consommation banalisé, il se transformait en grand cru, égrenant des notes aromatiques de fruit, de fleur ou d'épices à l'instar des plus grands vins. J'aimerais vous convaincre qu'il ne s'agit pas de marketing mais bien d'une démarche authentique de l'arbre à la tablette, du planteur au chocolatier.

Imaginez une cabosse, cueillie à maturité, ses graines porteuses d'un patrimoine aromatique complexe au gré de la variété et du terroir, puis leur triple fermentation dans des caisses en bois : fermentation alcoolique sous couvert de feuilles de bananiers, brève fermentation malolactique et enfin fermentation extrême, celle d'un vinaigre (fermentation acétique). Un jour de moins ou de plus, une variation de température et les saveurs des fèves virent de cap ! Le séchage aussi apporte sa touche aromatique, évaporant le surplus d'acidité, concentrant les saveurs.

Changement de décor, les fèves arrivent en chocolaterie. Le moindre détail influe sur le goût du futur chocolat : la fraîcheur des fèves, le type de machine employé, le temps et la température de la torréfaction, du broyage, du conchage, le type de sucre, la quantité de beurre de cacao rajoutée, l'addition ou non de lécithine. Jusque dans les années 1990, ce travail était réservé aux couvertureurs, industriels ou P.M.E., dans une culture du secret entretenue par les artisans chocolatiers, utilisateurs de ces couvertures avec lesquelles ils créaient des bonbons de chocolat ou qu'ils moulaient en tablettes. En mettant la traçabilité

au goût du jour, les premiers chocolats de crus issus de manufactures françaises, comme Bonnat, Cluizel et Valrhona, ont changé la donne, bouleversant à jamais et pour le meilleur, la filière du chocolat.

La déferlante des chocolats d'origine et de plantation a fait éclater le schéma clivant couverturier-petits chocolatiers. L'envie de travailler les fèves, la fascination d'ajuster tous les paramètres conduisant au chocolat a converti des artisans, jusque-là utilisateurs de couverture, en chocolatiers *bean to bar*, assurant une fabrication « des fèves à la tablette » (il n'existe pas de mot en français). Matériel vintage, micro fourneaux, motivation et ingéniosité sont les ingrédients qui font le succès de ces petites entreprises en quête d'arômes.

En parallèle, botanistes, généticiens, chocolatiers et même aventuriers de tous bords montent des expéditions à la recherche de l'or vert : le bosquet sauvage ou la plantation perdue recelant une variété de cacao aux parfums aussi envoûtants que prometteurs de parts de marché !

Vous voilà donc au cœur de cette odyssee pour en recueillir les fruits et j'espère que ce petit livre vous aidera à vous orienter parmi le foisonnement de provenances disponibles sur le marché international.

Une première entrée par chocolatier ou par marque vous permettra de vous repérer dans les nombreux schémas qui mènent à l'élaboration d'excellents chocolats de crus, spécialistes en couvertures inclus. À côté d'anciennes maisons aux noms bien connus, vous trouverez quantité de nouveaux chocolatiers *bean to bar*, en Europe ou en Amérique. Pour ces derniers, mes choix ont été guidés par la notoriété internationale, l'accès aux tablettes via des e-boutiques européennes et, en dernier ressort, par une préférence personnelle, avec l'intention avouée de vous faire partager mon enthousiasme pour de nombreuses références.

Une seconde entrée à la fin de ce guide classe les tablettes par pays d'origine du cacao. Elle vous permettra de vous faire une idée du potentiel aromatique propre à une provenance déterminée. Vous pourrez aussi évaluer l'importance de la « patte » du chocolatier en comparant, par région, le descriptif aromatique des tablettes.

Comme vous le verrez en feuilletant les pages de cet ouvrage, les appellations des crus varient en fonction des marques (plantation, domaine, hacienda, ferme, etc.). Il existe de

nombreuses éditions limitées, correspondant à des lots de fèves exceptionnels et même à des millésimes en rapport avec la récolte d'une année. Certains puristes notent même le moment de la récolte et celui de la fabrication.

Attention, les tablettes de cru ou d'origine ne participent pas à la course du plus fort taux de cacao. Leur qualité se juge sur leur aromatique. Personnellement je la ressens comme le déroulé d'un film. Les notes d'attaque, de cœur, d'allonge se succèdent en fondu enchaîné comme les images d'une séquence. La trame se noue au niveau des saveurs et autres sensations tactiles : acidité, amertume, fraîcheur, piquant et enfin astringence (sensation des papilles qui se resserrent). La texture apporte enfin son grain velouté, lisse ou rustique.

Cet aspect temporel de la dégustation de chocolat est très important à assimiler car il faut impérativement être à l'écoute de ses papilles pour profiter pleinement de la palette d'un « simple » carré noir. Il convient de bien laisser fondre le chocolat et de le répartir sur le palais. La première bouchée donne quelques notes aromatiques, la seconde en apporte d'autres. C'est cette dernière qui cale les arômes sur le palais et vous permet de ressentir la richesse des grands chocolats de crus. L'allonge peut durer 15 minutes et plus. Pour faire le tour de l'aromatique d'un chocolat complexe, mieux vaut le déguster à plusieurs moments de la journée. La température idéale de dégustation tourne autour de 20-22° C. Quelques degrés de plus font s'envoler l'acidité (ou la tempère) en rehaussant la sensation de gras. Quelques degrés de moins raidissent la texture et bloquent les arômes.

Laissez-vous prendre au jeu, le palais est curieux par nature et les sensations révélées par les crus sont infinies. L'aventure est au détour de chaque tablette !

Fourchettes de prix :

- 1,50 € à 3,00 € la tablette
- ■ + de 3,00 € à 6,00 € la tablette
- ■ ■ + de 6,00 € à 10,00 € la tablette
- ■ ■ ■ au-delà de 10,00 € la tablette



1

Terroir
Marque
Activité
Disponibilité

Visite
Label
Prix

Votre avis

Région Nord, Haïti
À la reine Astrid
Chocolatier
70 avenue de la grande Armée,
75017 Paris + 10 rue Pierre Wacquant,
92190 Meudon + boutique en ligne
Non, mais ateliers chocolat
Non
🟡🟡🟡 plaque de 100 g



www.alareineastrid.fr

À la reine Astrid

Haïti 70 %

Ouverte en 1935, la chocolaterie confiserie « À la reine Astrid » a fait rêver nos grand-mères. La référence à la jeune et bien aimée reine des Belges a dès le départ donné une connotation prestigieuse à cette luxueuse boutique. En 2013, la marque est reprise par Christophe Bertrand, un passionné de chocolat qui a fait ses premières armes au sein d'un réseau de chocolateries haut de gamme. L'histoire d'« À la reine Astrid » continue donc avec l'ambition de faire revivre à cette romantique enseigne ses heures de gloire et de gourmandise partagée. Mais aussi avec un autre projet, beaucoup plus atypique, pratiquer le commerce équitable dans un univers de luxe.

L'idée est venue d'un programme de coopération internationale lancée par le Conseil général des Hauts de Seine. Dans ce cadre, une aide au développement de la filière cacao en Haïti est apportée dans le nord de l'île, via une O.N.G. française. Une première réunion est organisée entre les chocolatiers des Hauts de Seine et des producteurs de cacao haïtiens. Pour Christophe Bertrand, c'est le déclic : il décide de s'investir dans cette action, sans calculer ses efforts.

Il achète à une filière équitable de la masse de cacao élaborée avec des fèves de la coopérative haïtienne Feccano qu'il fait affiner et concher pour obtenir des tablettes à sa propre marque. Puis il décide d'aller au-delà de cet achat équitable et crée une carte de fidélité pour ses clients : 5 % des achats effectués par le biais de cette carte sont reversés directement au profit des petits planteurs du nord d'Haïti. Une histoire d'hommes, d'entraide et de gentillesse pour une tablette de chocolat à la saveur corsée et acidulée comme certains grands crus de café. Ne manquez pas de tester aussi la ganache intense réalisée avec ce chocolat. La crème sublime le tempérament fougueux des fèves d'Haïti. À la fois épicé et acidulé, le mélange emplit la bouche d'une voluptueuse onctuosité, terminée par le point d'orgue d'une note de café.

Nez Bois aromatique, café, épices.

Bouche Notes de tourbe, de café, puis acidulé léger, réglisse à peine amère.

Allonge Corsée et acidulée sur le cacao.

2

Terroir

Marque

Activité

Disponibilité

Visite

Label

Prix

Votre avis

Plantation Somia, Vallée du Sambirano, Madagascar

Akesson's Organic Ltd, 40 Grace Church Street, Londres EC3V 0BT, Angleterre

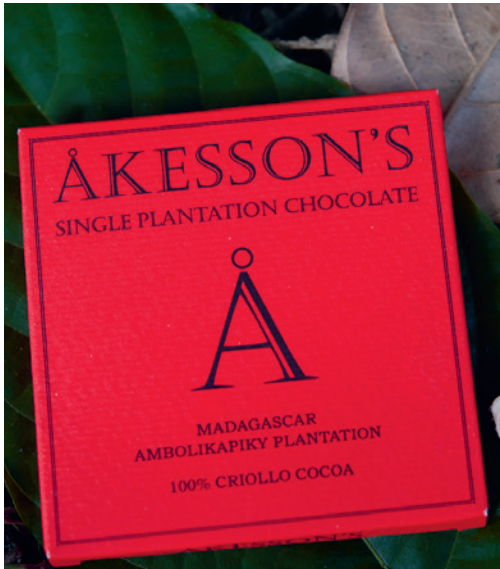
Planteur faisant transformer ses fèves en chocolat

Revendeurs gourmets (voir site web Akesson's) + Chocolatitudes, 57 rue Daguerre, 75014 Paris + boutique en ligne

Non

Bio

🟡🟡 plaque de 60 g



www.akessons-organic.com

Akesson's

Ambolikapiky plantation 100 % criollo

Dans les années 1920, il était, dans le bas Sambirano, non loin de l'océan Indien, une immense propriété, la plantation Millot. Celle-ci, aussi réputée pour ses cacaos fins que ses poivres rares, fut divisée en trois et le père de Bertil Akesson, un diplomate suédois, en a acquis l'une des sections, l'actuelle plantation Somia. Son fils Bertil racheta sa part à la seconde épouse de son père pour reconstituer le domaine. Avec une production annuelle de 300 tonnes de cacao fin, dont 2 tonnes de purs criollos, la plantation peut se targuer de fournir actuellement une bonne partie des meilleurs chocolatiers du monde. Ce terroir particulier explique sans doute en partie les multiples variations aromatiques autour de fruits acidulés présentées par leurs excellentes tablettes.

Avant l'introduction des cacaoyers, le Sambirano produisait déjà un poivre sylvestre, très recherché, appelé *voatsiperifery* en malgache. Figurez-vous à présent ses lianes ligneuses s'enroulant jusqu'à dix mètres de haut autour des arbres majestueux ombrageant les cacaoyers ! Ses baies si difficiles à récolter offrent une palette d'arômes subtils, à la fois boisés, floraux et citronnés, très parallèles à ceux du cacao malgache. Bertil Akesson, au moment de créer sa propre ligne de chocolats fins, n'a pas résisté à célébrer leur mariage. Après des notes d'agrumes sur trame de poivre, le chocolat file une allonge de type cacao acidulé, reflet exact du terroir malgache.

Mais revenons à une tablette spécialement destinée aux puristes, cette Ambolikapiky 100 % cacao que j'ai à cœur de vous présenter en raison de son incroyable douceur. Pensez-y, pas un seul gramme de sucre, aucune amertume ! Ce chocolat, élaboré en France par François Pralus, mais selon les recettes de Bertil, ne contient que les incomparables fèves criollos du domaine. Une dégustation incontournable pour tout amateur de pur cacao et sans contre-indication pour les diabétiques qui, pour une fois, en prendront plein les papilles.

Nez Boisé, fruité et gourmand.

Bouche Boisée, notes de café arabica, de moka très doux et crémeux, quelques épices, un peu de noisette.

Allonge Acidulée et fine, puis vraiment citronnée.

3

**Terroir
Marque**

Activité

Disponibilité

Visite

Label

Prix

Votre avis

Région de Melaya, Bali
Akesson's Organic Ltd., 40 Grace
Church Street, Londres EC3V 0BT,
Angleterre

Planteur avec sa propre ligne de
chocolat

Boutiques gourmet (voir site web
Akesson's) + Chocolatitudes, 57 rue
Daguerre, 75014 Paris + boutique en
ligne www.chocolatonly.com

Non

Bio

■ ■ plaque de 60 g



www.akessons-organic.com

Akesson's

Sukrama farms chocolat au lait 45 %

Bertil Akesson, qui a commencé sa carrière dans la filière cacao comme propriétaire d'une plantation à Madagascar, s'est ensuite tourné vers le chocolat, apportant des fèves d'exception « au moulin », si je peux m'exprimer ainsi, de son ami chocolatier François Pralus. Toujours tourné vers la globalité d'un terroir, Bertil nous offre ici une tablette unique au monde.

Le planteur sourceur de fèves est parti s'approvisionner à Bali, une petite île de la Sonde, plus renommée jusque-là pour sa flore, sa faune et la gentillesse de ses habitants que pour son cacao. Les premiers cacaoyers y sont arrivés, probablement en même temps qu'à Java et Sumatra, dans le sillage des colons hollandais. De purs criollos, qui échappèrent longtemps aux hybridations en raison du long isolement de Bali et qui n'eurent jamais de notoriété. Il faut dire que la petite production de fèves balinaises (actuellement 500 tonnes par an) n'était pas valorisée en tant que telle et partait rejoindre directement les containers en partance de Java.

Cultivés dans la partie ouest de l'île, les cacaoyers trinitarios de la famille Sukrama donnent des fèves assez pâles aux notes un peu épicées, idéales pour rentrer dans la composition d'un chocolat au lait. Bertil Akesson, pour aller jusqu'au bout de sa logique terroir, y a ajouté deux ingrédients aussi poétiques que savoureux. Le premier consiste en quelques grains de fleur de sel marin, à très petits cristaux, cueillis à la main sur les rivages balinais et séchés dans des troncs de cocotiers ; le second est un nectar de fleur de cocotier métamorphosé en sucre. Les fleurs – en forme de longs doigts – du cocotier sont coupées en deux pour en extraire la sève. Séchée au soleil, cette sève donne un sucre traditionnel à toute l'Asie, présentant, en outre, un taux glycémique trois fois inférieur au sucre de canne. Un dernier mot : la tablette est trop petite tant ce chocolat est addictif !

Nez Très doux, floral avec notes de caramel.

Bouche Fins cristaux de fleur de sel, notes de noisettes à peine amères, retour des cristaux de sel, une touche lactée de noix de coco.

Allonge Sur un caramel plus boisé que sucré avec une fine amertume.

4

Origine

Marque

Activité

Disponibilité

Visite

Label

Prix

Votre avis

Java, Indonésie

Le chocolat Alain Ducasse, 40 rue de la
Roquette, 75011 Paris, France

Chocolatier torréfacteur

À la manufacture, 40 rue de la Roquette,
75011 Paris + 26 rue Saint-Benoît,
75006 Paris

Non, mais le parfum envoûtant des
fèves grillées vous accueille en boutique

Non

■■■ plaque de 75 g



Le chocolat Alain Ducasse

Java 75 %

Les fèves de Java doivent leur réputation plus à la pâleur de leurs fèves, héritée d'ancêtres criollos, qu'à leurs saveurs. L'île de Java figure, à ce titre, dans l'inventaire des 24 pays producteurs de cacao fin et aromatique. Vous l'ignorez sans doute, mais la couleur, est aussi un argument marketing de choix pour les couverturiers qui fabriquent et revendent du chocolat de couverture aux artisans chocolatiers. Jusqu'à l'arrivée des tablettes de crus, il était de bon ton que le chocolat au lait fût le plus clair possible, sans arômes marqués pouvant modifier le goût du lait. Les fèves trinitarios javanaises jouaient parfaitement ce rôle et se négociaient même, pour ces raisons, avec une surprime.

Rien de tel dans la démarche purement artisanale de Nicolas Berger. Son rapport à la fève est direct, il la goûte et, si elle lui plaît, il la transforme en tablette. Sa tablette Java surprendra donc par sa personnalité fruitée et bien acidulée, si loin de certains javas anémiques que vous avez pu goûter par ailleurs. Sa délicate note fumée évoque les feux de bois dans les jardins à l'automne. Il suffit d'ailleurs d'entrouvrir l'enveloppe style « éco chic » qui lui sert d'emballage pour laisser sortir, en une longue volute parfumée, l'esprit boisé et incandescent du chocolat.

Quand vous visiterez la Manufacture de chocolat d'Alain Ducasse, c'est précisément l'odeur émanant de l'atelier où mijotent les fèves qui vous plongera instantanément dans des délices chocolatées. Choisissez plusieurs tablettes et faites l'essai d'y plonger le nez pour y humer telles enivrantes notes de fruits secs et d'épices ou tels délicieux arômes fruités lactés. Vous pourrez ensuite admirer à loisir le design somptueux de la tablette taillée comme un diamant en facettes et en cabochons. Seulement alors, vous pourrez casser avec délicatesse un morceau de chocolat pour le porter en bouche et l'y laisser fondre jusqu'à complet développement des flaveurs.

Nez Arômes de caramel, réglisse, voile de fumée.

Bouche Une volée de notes : airelle acidulée, café acidulé, poivre, fumée de bois.

Allonge Thé fumé, cacao.