

Les meilleures adresses
en France, Belgique et Suisse

Guide de l'amateur de chocolat



Cuisine +

www.petitfute.com



DE MARLIEU

Chocolatier depuis 1906



Vente en ligne www.marlieu.fr

Visites d'usine gratuites
pour les groupes & particuliers
(en saison & sur pré-réservation)

Magasin d'usine



241, chemin de Grand Fontaine
38490 CHIMILIN - 04 76 66 60 00



EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS
et Jean-Paul LABOURDETTE

Auteurs : Corine LACRAMPE, Jean-Paul LABOURDETTE,
Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA
Rédaction France : François TOURNIE, Jeff BUCHE,
Perrine GALAZKA, Talatah FAVREAU
Rédaction Monde : Patrick MARINGE, Caroline MICHELOT,
Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Leena BRISACQ

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de
Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Élodie CLAVIER,
Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS
Iconographie et Cartographie : Audrey LALOY

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAJUMAYOU
Chef de projet et développeurs : Jean-Marc REYMUOND
assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cécile MAILLOUX

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Responsable recrutement Régies locales : Victor
CORREIA

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO

REGIE NATIONALE

Responsable Régie Nationale : Aurélien MILTENBERGER
assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY, Perrine DE CARNE
MARCEIN, Caroline GENTELET, Sacha GOURAND, Florian
MEYBERGER, Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM, Carla
ZUNIGA

REGIE INTERNATIONALE

Directrice : Karine VIROT assistée de Elise CADIOU et Elisa
MORLAND

Chefs de Publicité : Romain COLLYER, Camille ESMIEU,
Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée
d'Aissatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de
Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE
Directeur Administratif et Financier : Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU
assistée de Léa BENARD, Sandra MORAIS
et de Naommi CHOQUET

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Valérie DECOTTIGNIES
assisté de Jeannine DEMIRODJIAN, Oumy DIOUF, Christelle
MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra
BRIJLALL

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTE CHOCOLAT (GUIDE DE L'AMATEUR DE) 2015

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Velislava Dimitrova - Fotolia

Impression : GROUPE CORLET IMPRIMEUR -

14110 Condé-sur-Noireau

Dépot légal : 17/12/2014

ISBN : 9782746982239

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de
famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

L'amateur de chocolat

L' amour, voire la passion pour le chocolat se décline à tout âge et se développe dans toutes les régions. Une déferlante en toute élégance tant il est vrai que le monde du chocolat joue dans la cour du raffinement. On parle grands crus et pourcentage, création et nouvelles alchimies...

À l'origine nourriture des dieux, longtemps dénigré par les hommes, le chocolat s'est diffusé tout d'abord dans la noblesse avant de se démocratiser et de devenir une évidence dans toutes les familles. Mais boomerang ! Désormais notre goût s'affine et le chocolat s'embourgeoise à nouveau. Les grands chocolatiers rivalisent d'inventivité en associant les plus grands crus de cacao aux fruits, aux épices et même aux huiles essentielles. Si l'Italie avec la marque Ferrero, particulièrement son produit phare le Nutella, trône un certain marché, les délices aristocratiques du chocolat à l'ancienne, artisanal et pur cacao, mais aussi les collections façon « nouveau » chocolat restent avant tout françaises et belges. La Suisse s'invite aussi au festin, avec des produits industriels ou semi-industriels de qualité et quelques chocolatiers artisanaux de renom.

Vous l'aurez compris, ce guide thématique du *Petit Futé* est très fort en chocolat ! Nous avons voulu vous faire partager nos découvertes, nos coups de cœur, notre passion... Voici une histoire du chocolat, quelques recettes et de bonnes adresses. Voici aussi réunis les bons ingrédients pour concocter des moments chocolatés gourmands, festifs et bienfaits. Car nous pouvons nous régaler et nous réjouir sans culpabilité : on connaît désormais tous les bienfaits du chocolat sur notre santé. Un vrai atout de bonne humeur et de bonne santé ! De truffes en papillotes, de chocolats chauds en forêt-noire, de palets d'or en tablettes étoilées... Un régal pour les papilles et pour le moral. On peut aussi mettre les mains dans le chocolat en suivant des ateliers cacaotés et se rouler dans le chocolat version spa ! On peut même se vêtir grand cru comme dans les défilés des salons du chocolat.

Bonne lecture et bonne dégustation !

Corine Lacrampe



Sommaire

Le chocolat en pratique

Histoire du chocolat	6
Making of	10
Toutes les occasions sont bonnes pour y goûter	15
S'informer	20
Acheter sur Internet	29

Dossier spécial « Dégustation »

Apprécier le chocolat	32
Que boire avec le chocolat ?	32
Recettes	34
Lexique	36

Made in France

À la rencontre du chocolat français	38
Les grands noms du chocolat français	38

Adresses gourmandes	43
Alsace	43
Aquitaine	51
Auvergne	59
Bourgogne	63
Bretagne	68
Centre	71
Champagne-Ardenne	74
Corse	77
Franche-Comté	78
Île-de-France	81
Languedoc-Roussillon	98
Limousin	99
Lorraine	101
Midi-Pyrénées	105
Nord-Pas-de-Calais	109
Normandie	112
Pays de la Loire	116
Picardie	121
Poitou-Charentes	124
Provence-Alpes- Côte d'Azur	129
Rhône-Alpes	135
Ateliers gourmands	150

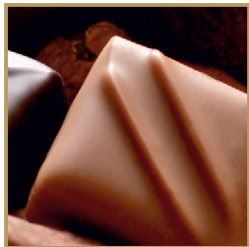


DARCIS

maître chocolatier

www.darcis.com

chocolat
macaron
pâtisserie



DARCIS-Maître-Chocolatier



Verviers > Heusy > Liège > Namur > Bruxelles > Huy > Hasselt > Marbella

Made in Belgium

Made in Belgium.....154

La praline, le plus savoureux
des belgicismes 154

À la rencontre du chocolat belge157

Les grands noms
du chocolat belge..... 157

Adresses gourmandes.....180

Province d'Anvers..... 180

Brabant flamand..... 182

Brabant wallon..... 182

Bruxelles 183

Flandre-Occidentale 188

Flandre-Orientale..... 191

Le Hainaut..... 192

Liège 193

Limbourg 197

Luxembourg 197

Namur 197

Ateliers gourmands198

Made in Switzerland

À la rencontre du chocolat Suisse200

Les grands noms
du chocolat suisse 202

Adresses gourmandes.....206

Suisse alémanique..... 207

Suisse italienne 207

Suisse romande 208

Index.....211



Le chocolat en pratique



Histoire du chocolat → 6

Making of → 10

Toutes les occasions sont bonnes pour y goûter → 15

S'informer → 20

Acheter sur Internet → 29

Histoire du chocolat

Du chocolat brut à la gastronomie chocolatée moderne, la route fut longue ! Lorsque Christophe Colomb découvre l'Amérique, en 1492, il rencontre les Aztèques et découvre en même temps une boisson étrange et guère ragoûtante. L'aventurier et ses hommes d'équipage ne sont pas du tout séduits. Ils trouvent même cette boisson parfaitement imbuvable. Les Aztèques préparent alors le chocolat en broyant les fèves de cacao et en les additionnant d'eau bouillante poivrée. En leur offrant le breuvage chocolaté, les Aztèques, qui attachaient une grande importance aux fèves de cacao, entendaient pourtant honorer leurs hôtes. Les fèves de cacao, très appréciées pour leurs vertus médicinales, étaient alors aussi précieuses que l'or, servant de monnaie d'échange mais aussi d'offrande aux dieux et aux morts.

Lors du 4^e voyage de Christophe Colomb, en 1502, alors que les caravelles mouillent près de l'île de Guanaja, aujourd'hui bien connue par les amateurs de chocolat, Ferdinand, le fils de Christophe Colomb, voit arriver une immense pirogue chargée de marchandises et d'amandes de cacao. Il ne manque pas de s'étonner : « Les indigènes semblaient en faire grand cas. Je remarquais que quelques-unes de ces amandes étant tombées dans l'eau, tous essayaient de les ramasser comme s'ils avaient perdu un œil ». Pourtant, si les indigènes ont compris de longue date la valeur de ces fèves, les premiers Européens découvrant le chocolat ne font nullement honneur au breuvage !

Le culte maya

À l'origine les fruits de cacao intéressaient surtout les singes. Les cacaoyers poussaient abondamment sur le territoire Maya et les singes consommaient la pulpe qui entoure la petite fève, bien trop amère à l'état brut pour les papilles des Mayas. On ne sait pas exactement comment vient aux Mayas l'idée de laisser germer les graines, ni de les faire griller. Toujours est-il que le cacao séduit très vite les ethnies voisines. Les Toltèques, puis les Aztèques lui vouèrent, comme on l'a vu, un véritable culte et font du roi et prêtre Quetzalcóatl leur dieu vivant, pour avoir introduit sur terre la culture du cacao. Le cacao est alors utilisé dans tous les rites, de ceux qui célébraient la naissance jusqu'aux cérémonies funèbres.

La légende de Quetzalcóatl

Pour les Toltèques, le cacaoyer était un arbre du Paradis auquel ils vouaient un véritable culte. Quant à leur Dieu-Roi, Quetzalcóatl, également connu sous le nom de « Serpent à Plumes », aimé et respecté par son peuple, il était réputé le maître du cacao. Selon la légende, Quetzalcóatl déroba quelques plants de cacaoyer aux dieux et les offrit aux hommes leur apprenant à cultiver le cacao et à préparer le *tchocoatl*, boisson divine donnant force et santé. Chassé par un sorcier, Quetzalcóatl s'est exilé, tout en promettant à son peuple de revenir. Il ne revint jamais mais les Toltèques, puis à leur suite les Aztèques, poursuivirent le culte et continuèrent à préparer le *tchocoatl* en son souvenir et à la manière dont Christophe Colomb le découvrit.

Pendant des siècles, les futurs « Indiens » préparent une pâte compacte faite de fèves grillées. En lui ajoutant de l'eau et des épices, poivre et autres aromates relevés, ils en firent une boisson appréciée, tant par le roi que par les plus pauvres qui l'utilisaient pour aromatiser une bouillie de maïs. Mais il faudra attendre une nouvelle préparation avec adjonction de sucre et de vanille pour que la boisson soit enfin au goût des conquistadors !

La découverte des espagnols

En 1528, Cortès rentre au pays avec un chargement de fèves, du matériel de transformation et la recette de fabrication du chocolat. Le cacao entre alors officiellement sur le continent européen. En réalité, le roi Ferdinand II d'Aragon en avait déjà reçu de Christophe Colomb, mais tout comme ce dernier, il s'en était totalement désintéressé. Il faut toutefois attendre 1580 pour que les Espagnols adhèrent réellement au chocolat. Et

Des fèves qui valent de l'or

Lorsque le roi aztèque Moctezuma est mort, on a découvert un trésor dans ses entrepôts : plus de 1 500 tonnes de fèves de cacao. Cela correspond environ à la production annuelle du Congo belge à l'époque coloniale. Quand on sait qu'il s'agissait du moyen de paiement le plus courant, on comprend la valeur que cela pouvait représenter. Une fortune véritablement colossale. Les rois d'antan amassaient autant que nos rois plus contemporains !

La première tablette

C'est sous un nom très connu du chocolat français (rendons à César...) qu'est née l'une des inventions phares. Issu d'une famille de marchands, Jean-Antoine Brutus Ménier (1795-1853) est droguiste dans le quartier parisien du Marais. Dans son officine de la rue du Puits-qui-Parle, il fournit des poudres destinées aux pharmaciens mais aussi du chocolat, qui est alors plutôt considéré comme un produit de santé que de gastronomie. Les apothicaires l'utilisent pour atténuer l'amertume des médicaments. En 1836, Ménier crée, dans son usine pharmaceutique, la première tablette de chocolat. Elle se forme de six barres demi-cylindriques. Une révolution ! La démocratisation du cacao est en marche.

que la mode du chocolat s'amorce. Elle ne s'est jamais démentie depuis ! Cette année-là, la première chocolaterie voit le jour sur le sol ibérique et l'importation de fèves de cacao démarre. La trouvaillie des Espagnols ? En introduisant du sucre de canne et de la vanille, ils avaient rendu le breuvage beaucoup plus savoureux aux papilles occidentales ! À cette époque, l'Espagne possède des territoires un peu partout dans le monde et notamment les Pays-Bas. C'est donc tout naturellement que le chocolat traverse les frontières pour arriver jusqu'à nous. L'histoire belge du chocolat commence ainsi en 1635, dans la région de Gand.

Monnaie unique

Avant d'avoir un cours côté en bourse, les fèves de cacao furent une précieuse monnaie d'échange. En 1513, on pouvait, par exemple, faire l'acquisition, au cours du moment, d'une esclave avec 100 fèves.

Et lorsque le navigateur Hernan Cortés débarque sur la côte de Tabasco (Mexique), en 1519, avec la ferme intention de conquérir le territoire, les représentants du roi Moctezuma l'accueillent, croyant voir apparaître la réincarnation annoncée de Quetzalcoatl. Vénééré, Cortés est couvert d'or et se retrouve à la tête de ce qui équivalait, pour les Aztèques, à tous les trésors du monde : une plantation de cacaoyers. Cortés comprend très vite la valeur économique du cacao – autrement dit : sa valeur d'échange contre l'or – et envoie une première cargaison à Charles Quint, souverain d'Espagne.

À la conquête de l'Europe

Le chocolat fit son apparition à la Cour du Roi de France en 1615, lorsque Louis XIII épouse Anne d'Autriche, infante... d'Espagne. La génération suivante, avec Louis XIV et Marie-Thérèse d'Autriche, elle aussi d'origine espagnole, le chocolat confirme son adoption par les gourmants et surtout les gourmandes de la Cour. Toutefois certains affirment que Lyon fut la première étape transpyrénéenne du cacao (via le frère du Cardinal de Richelieu).

D'autres encore certifient et cette thèse semble sérieuse, que des juifs chassés d'Espagne qui, installés à Bayonne, introduisent le cacao en France dès 1609. La ville basque reste aujourd'hui considérée comme l'une des capitales françaises du chocolat. Le premier chocolatier français s'est établi en 1659. Il s'agissait de David Chaillou qui reçut l'autorisation royale de *faire, vendre et débiter une*

composition se nommant chocolat. Le processus de fabrication est encore sommaire : les fèves sont décorquées à la main, grillées puis pilées dans un mortier. Depuis la péninsule ibérique, le cacao débarque également en Italie, en 1606, grâce à un marchand florentin.

D'autres sources citent un voyage dans les Antilles effectué vers 1600. Des navigateurs y auraient eux aussi découvert les fameuses fèves et les auraient emportées avec eux en Italie. Puis, le cacao conquiert l'Autriche en 1640. Quant aux îles Britanniques, elles découvrent le chocolat en 1657 lorsqu'un Français s'y établit avec ses propres recettes. L'Allemagne attendra 1713. Cette propagation aide sans doute l'Espagne à s'enrichir davantage. Tout le monde se passionne pour cette nouvelle saveur et la demande explose. Or, à l'époque, toutes les régions du globe où l'on cultive le cacao sont des possessions espagnoles. Le monopole cessera lorsque l'Angleterre prendra possession des Antilles.

La machine se met en route

C'est en 1780, à Barcelone, que fut implantée la première fabrique de chocolat de taille importante. La même année, à Bayonne, un étrange engin fit son apparition. Il s'agissait d'une machine à vapeur destinée à broyer et amalgamer la pâte. La fabrication à grande échelle était lancée.

Cette boisson délicieuse, qui a séduit toutes les cours d'Europe, s'est également propagée dans la bourgeoisie qui raffole de tout ce qui est en vogue. Mais le chocolat est un coquin ! De simple phénomène de mode, il deviendra un phénomène de société. Puis une passion pour beaucoup ! Et l'on parle désormais d'une industrie du chocolat !

La mécanisation va permettre d'envisager une production à grande échelle. Le torrificateur des fèves de chocolat fait son apparition. La première usine est créée en 1815 par le Hollandais Van Houten, à qui on doit également le processus de séparation entre poudre et beurre de cacao – une découverte qui date 1828. Petite révolution, cette technique permet d'extraire la matière grasse du cacao afin de le broyer plus finement. Les améliorations des procédés se multiplient. On doit à l'ingénieur Poncelet l'invention, en 1811, d'un nouveau mélangeur, adopté rapidement par l'Europe entière. Vers 1850, Mélinans met au point, à Lyon, un nouveau procédé qui permet d'effectuer simultanément le broyage et le mélange avec encore plus d'efficacité et de finesse.

Quant aux scientifiques, ils ne manquent pas de se pencher aussi sur ce sujet gourmand. En 1734, le célèbre naturaliste Suédois Karl Von Linné lui donne sa dénomination scientifique : *Theobroma cacao*, qui signifie « nourriture des dieux ». En 1841, un chimiste russe isole un de ces composants, la théobromine, et en décrit les propriétés. Aujourd'hui, on sait bien tout le bien que le chocolat nous veut ! Et on l'adore sans culpabiliser aucunement...

(R)Évolutions

Le cacao bénéficie de l'évolution de la technologie et les consommateurs d'une certaine démocratisation de ce produit des Dieux. Mais ce n'est que le début. Le cacao va connaître encore bien des changements. Il bénéficie, au cours des XVIII^e et XIX^e siècles, de l'inventivité des fabricants, toutes nations confondues et s'affranchit de la simple utilisation en boisson. Il y avait bien quelques autres produits chocolatés confidentiels sous forme de pastilles, dragées ou boudins à l'espagnole. Mais il faut attendre 1830 pour déguster le premier chocolat aux noisettes, une production du Suisse Charles-Amédée Kohler.

En 1847, la chocolaterie Fry de Bristol crée le premier chocolat « à croquer ». L'année suivante, le chocolatier français Auguste Poulain conçoit la première tablette et en 1875 Daniel Peter, un Suisse, y ajoute du lait grâce au procédé de condensation mis au point par Henri Nestlé, pharmacien et industriel suisse. On sait d'emblée tout ce que le chocolat doit à la Suisse ! Quatre ans plus tard, le suisse (!) Rodolphe Lindt, le plus célèbre chocolatier de son temps et du monde, élabore le chocolat de couverture en découvrant le procédé de conchage. On lui doit également le chocolat fondant.

Au cours de ces deux siècles, on remarque le lent mais irréversible désintérêt des Espagnols pour ce produit dont ils furent pourtant les pionniers. Alors qu'au XVIII^e siècle, les espagnols consommaient encore un tiers de la production mondiale de cacao, la tendance s'est inversée rapidement. La Suisse, la Belgique et la France devancèrent rapidement l'Espagne en la matière et cela dure !

Nouvelles cibles

Bien entendu, l'industrialisation du chocolat, en abaissant les coûts de fabrication, a permis sa démocratisation. Très élitiste à l'origine, ce produit est depuis plusieurs décennies déjà à portée de toutes les bourses. Rapidement, les enfants sont devenus la cible favorite des industriels. La « réclame » à l'époque, puis la publicité désormais, attire les jeunes consommateurs. La stratégie de fidélisation a été celle... des cadeaux. On se souvient des images dans les tablettes de chocolat, des pétards dans les papillotes, mais la palme revient aux fameux œufs Kinder avec leur petite surprise intérieure qui ont déjà régalié et réjoui des générations de gourmands collectionneurs.

La révolution marketing chocolatière est venue aussi des USA, bien entendu. Il s'agissait de lancer des produits de consommation qui inonderaient le marché international. Pari réussi ! En 1923, l'Américain Franck Mars élabore

le Milky Way et son fils invente une barre à son nom. L'idée a fait mouche : les candy bars sont aujourd'hui déclinés à l'infini, ou presque. Les Mars ont eu de très nombreux petits frères ! Entre-temps, les pâtes à tartiner, dont l'indétrônable et inimitable Nutella italien, se sont également imposées. La consommation de chocolat s'est généralisée et étendue à de nombreux secteurs de l'alimentation. Le chocolat a aussi ses saisons à Noël, à Pâques et ses déclinaisons : en bonbons, en pâtisseries, en tablettes de toutes sortes, en cuisine... Le chocolat inspire les grands chefs et les pâtisseries qui rivalisent de talent pour magnifier un produit noble et divin. Mais désormais la nouvelle tendance touche au mode de commercialisation. Aujourd'hui le chocolat bio et le chocolat équitable ont le vent en poupe et les linéaires des magasins spécialisés mais aussi ceux des grandes surfaces leur font de plus en plus de place.

Source d'inspiration

Rares sont les denrées alimentaires à avoir suscité tant de passion, quelle que soit l'époque. Désormais considéré comme populaire, le chocolat fut longtemps une denrée élitiste et fut chanté par les plus grands. La reine Marie-Thérèse d'Autriche, épouse de Louis XIV, était une inconditionnelle : « J'ai deux passions, le Roi et le chocolat ».

Quant au philosophe allemand Goethe, préparant un voyage en Suisse, il avait fait provision d'une quantité suffisante de chocolat, car il n'avait aucune confiance envers les Suisses en la matière ! Goethe était persuadé des pouvoirs du chocolat : « Quiconque a bu une tasse de chocolat résiste à une journée de voyage ». L'écrivain Honoré de Balzac affirmait que le chocolat l'aidait à garder l'esprit en éveil tout en dénonçant : « Qui sait si l'abus de chocolat n'est pas entré pour quelque chose dans l'avisement de la nation espagnole ». On prête à la marquise de Sévigné cette déclaration : « La marquise de Coëtlogon prit tant de chocolat, étant grosse, qu'elle accoucha d'un petit garçon noir comme le diable, si noir qu'il en mourût ».

La marquise avait-elle fauté ? Dans la même veine piquante, la marquise de Sévigné conseillait : « Prenez du chocolat afin que les plus méchantes compagnies vous paraissent bonnes ».

Quant au gastronome Brillat-Savarin, il fut l'un des admirateurs les plus loquaces du chocolat. On lui attribue une série de maximes, dont celle-ci : « Heureux chocolat qui, après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche ». Ce que l'on connaît probablement moins, c'est ce conseil que lui a donné la mère supérieure du couvent de Belley (Ain) : « Il faut préparer son chocolat la veille, pour qu'il soit onctueux. Dieu lui-même ne pouvant être contre ». Si Dieu est d'accord, alors !

On peut aussi faire référence au marquis de Sade qui offrit aux dames de Marseille, où il organisait un bal, des pastilles de chocolat fourrées à la cantharide, un puissant aphrodisiaque... Plus proche de nous, le peintre Salvador Dali se disait un aficionado du chocolat Lanvin... On n'en trouve aucune trace dans ses toiles. C'était de la pub !

C'est quoi le chocolat bio ?

C'est pour répondre à la demande croissante des consommateurs en produits respectueux de l'environnement que les chocolatiers et les producteurs de chocolat se sont engagés dans des gammes élaborées à base de fève de chocolat bio et autres ingrédients biologiques. Soyez vigilant sur les étiquettes : désormais la législation européenne s'accorde pour estampiller les produits biologiques du logo d'une feuille verte stylisée bordée de 12 étoiles blanches. Sachez aussi qu'en anglais le mot pour « biologique » c'est *organic*. Dans la production du chocolat bio, 95 % des matières premières utilisées doivent provenir de l'agriculture biologique. Ainsi, le cacao, le sucre et le lait doivent être estampillés bio et obtenus auprès des producteurs biologiques. La vanille doit être naturelle. Les chaînes de production et de conditionnement doivent également répondre à une série de normes strictes. Avec le respect de tous ces critères on obtient la certification officielle bio par l'organisme ECOCERT en Belgique (www.ecocert.be) ou le label AB en France. L'étiquetage doit comporter la mention du nom et/ou du numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle auquel le producteur est soumis. Quant au travail du chocolatier – chocolat bio ou pas – il est identique. Les chocolats bio peuvent se trouver à toutes les sauces ! Mais souvent les chocolatiers qui font le choix de travailler le cacao bio s'engagent aussi dans des associations et des compositions avec fruits frais, des huiles essentielles, des épices pour des créations originales, étonnantes, savoureuses. Non seulement riches en saveurs mais aussi en bienfaits.

Le chocolat du XXI^e siècle

Comme le vin, le chocolat a désormais ses écoles et ses experts. Voici une nouvelle affaire de connaisseurs. Clubs gourmands, recettes insolites, nouvelles saveurs, utilisations insolites... le chocolat s'adapte à un marché de consommateurs de plus en plus exigeants. Les chocolatiers rivalisent d'innovation et de talent pour pousser le chocolat dans ses extrêmes et jongler dans le haut de gamme. La France y a gagné une nouvelle compétence gourmande. Le savoir-faire des chocolatiers français est désormais réputé dans le monde entier et ils sont quelques dizaines triés sur le volet à jouer dans la cour des grands. Comme le vin, le parfum ou la haute couture, le chocolat sert désormais de vitrine à notre pays. Dans ce créneau, des pâtisseries comme Daloyau ou Pierre Hermé, des chocolatiers dont Robert Linxé (La Maison du Chocolat), Bernard Dufoux, Richart ou Bernachon ont fait la renommée de la France chocolatière. En portant au Panthéon un chocolat noir très puissant et fort en cacao, ils ont définitivement imposé le fort en chocolat. Et il y a belle lurette que le chocolat est passé du créneau « friandise pour enfants » à celui de produit de dégustation prisé par les adultes. Quant à la Suisse, on pourrait regretter que ses chocolats les plus connus soient les plus industriels, mais ce serait oublier qu'à l'échelle mondiale, elle occupe toujours la première place en matière de renommée.

Insolite

Le chocolat des extrêmes ? Dans l'espace, les astronautes s'alimentent, entre autres, d'éclairs au chocolat... sous forme de pastille ! Plus terre à terre, un jour, un couple américain s'est offert le « luxe » d'un mariage, immergé dans une baignoire de chocolat. Peut-être juste un peu éceurant, non ?

Quand l'Europe s'en mêle

Même l'Europe se mêle de chocolat. En juin 2000, le Parlement Européen a tranché un débat houleux, qui remontait à 1973. À cette époque, le Marché Commun était composé de six pays membres : France, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Allemagne et Italie. Les trois derniers cités réclamaient l'autorisation d'utiliser des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao dans l'élaboration du chocolat. Le débat fut reporté et, depuis, l'Europe politique s'est élargie. Régulièrement repris, le débat a trouvé son épilogue lors de l'entrée en vigueur de la directive, en août 2003 selon laquelle les fabricants sont désormais autorisés à employer un maximum de 5 % de matières grasses végétales (MGV) étrangères au cacao. Seuls contre les autres, la France, la Belgique et le Luxembourg n'ont pas réussi à faire pencher la balance de leur côté. L'Hexagone s'est d'ailleurs rétracté dans les derniers débats, histoire sans doute de préserver ses forces pour la promotion de produits plus typiquement français, comme le vin ou le fromage.

Ambao, le sauveur ?

Le label Ambao, créé en Belgique, en 2000, signifie cacao en swahili et désigne un chocolat de grande qualité qui contient 100 % de beurre de cacao pur. On peut trouver cette qualité certifiée de chocolat dans toute la Belgique. Ce label a été créé en réaction à la directive européenne, àprement critiquée par la France et la Belgique, qui autorise les fabricants de chocolat à remplacer jusqu'à 5 % du beurre de cacao par une sélection de 6 types de graisse végétales. Une telle mesure paraît inacceptable pour les artisans chocolatiers qui, jusqu'à ce jour, sont de fervents partisans des techniques de productions héritées de la Vieille Europe. Et même si la tendance actuelle est à la mécanisation et à la production de masse, une grande quantité de la production de chocolat belge est faite main dans de petits ateliers qui utilisent toujours du matériel d'origine et entendent continuer à travailler à base d'ingrédients sans reproche.

Les Suisses en tête

Si le chocolat a su séduire les gourmands du monde entier, les Européens sont de loin les plus mordus ! Leur consommation moyenne voisine les 2 kg par personne et par an, soit près de 4 fois plus que la moyenne mondiale. Les Suisses ont découvert le chocolat tardivement mais se sont bien rattrapés ! Aujourd'hui, ce sont les premiers consommateurs au monde avec près de 10 kg par personne et par an. Suivent les Belges avec une consommation d'environ 7,5 kg par personne et par an. La France tient la route avec 97 % de gourmands qui consomment du chocolat au moins une fois par semaine. Notre pays fait bonne figure avec une consommation de 6,7 kg par an et par habitant. En 2010, les Français ont croqué 403 000 tonnes de chocolat. Sachez que la période de Noël représente plus de 30 % du chiffre d'affaires du chocolat en France et Pâques 20 %. Sachez enfin que les plus réticents au chocolat sont les Japonais avec 2,2 kg par personne et par an.

Les détracteurs du label parlent d'un protectionnisme exagéré du chocolat belge. Le palais des consommateurs fait-il la différence face à une adjonction d'huile de karité ou d'huile de palme en place du beurre de cacao ? Mais le problème n'est pas là.

Si la législation n'impose pas de mention spéciale, on sait ce que les plantations intensives de palmiers

à huile participent activement à la déforestation et la diminution de la biodiversité. Il conviendrait, en tout cas, d'examiner les emballages, mais la législation n'impose pas de mention spéciale... On tourne en rond et Ambao reste un peu un coup d'épée dans le cacao ! Au consommateur de rester vigilant et d'éplucher les emballages...

Making of

© UNCLESAM - FOTOLIA



Cacaoyer

Du cacao...

Au pays de l'or brun

Le cacaoyer n'est pas originaire d'Afrique. Cet arbre était endémique du continent américain. Toutefois, depuis les années 1970, les principaux pays producteurs mondiaux se trouvent en Afrique Occidentale, Côte d'Ivoire en tête, suite à l'introduction du cacao sur ce continent par les Européens plusieurs décennies auparavant. C'est un Portugais, Jose Ferreira Gomes, qui a implanté le cacaoyer en 1822 sur une petite île du Golfe de Guinée. Le navigateur, qui souhaitait simplement offrir à l'Afrique une plante ornementale, était loin d'imaginer l'importance de son geste. Le développement des colonies africaines fera le reste...

En revanche, Gomes avait vu juste en ce qui concerne les conditions atmosphériques : elles y sont propices au développement du cacaoyer. Cet arbre pousse exclusivement dans la zone située entre le 15° parallèle Nord et le 15° parallèle Sud – surnommée d'ailleurs la ceinture du cacao.

La plante exige un climat humide (environ 2 500 mm d'eau par an), ombragé et chaud, avec une température moyenne de 25 °C. Quant à l'altitude idéale, elle se situe entre 400 et 600 mètres.



Moka – Cacao, région du Cibao.

La Côte d'Ivoire, leader incontesté

Aujourd'hui, le cacao est cultivé en Afrique, en Asie et en Amérique du Sud. La production mondiale provient à hauteur de 60 % du continent africain. Le Brésil, en perte de vitesse depuis les années, produit 11 % du cacao. À titre de comparaison et pour mémoire, dans les années 1810, le Venezuela répondait à la moitié de la demande totale en cacao. Les plus récentes implantations ont été effectuées en Asie du Sud-Est. Elles se multiplient rapidement et semblent prometteuses. Dans cette région, l'Indonésie arrive en tête, avec 10 % de la production mondiale. L'introduction de la plante dans cette partie du monde date des années 1670 et revient à Pedro Bravo de los Camerinos, marin espagnol et ancien conquistador qui a amené le cacao aux Philippines. Pour les populations locales, la culture du cacao est souvent l'une des principales sources de revenus et, comme pour le café ou les bananes, le cacao donne souvent lieu à d'âpres négociations avec les pays importateurs qui ont longtemps mené la danse. Désormais des coopératives se sont constituées dans certains pays, comme en Côte d'Ivoire, pour veiller aux intérêts des petits producteurs. Le commerce équitable passe aussi par le chocolat ! Quant aux puristes et aux aristocrates de la chocolaterie, ils recherchent le cacao en provenance du Venezuela, de Trinidad ou de l'Équateur. Les quantités produites y sont faibles mais la finesse de l'arôme des fèves est inégalable.

Grands crus

Il existe trois variétés de cacaoyers : forasteros, criollos et trinitarios. Chacune a ses caractéristiques et se divise en différents crus. Comme pour la vigne, les crus sont influencés par le site, son sol, son ensoleillement... D'un point de vue strictement commercial, les fèves sont réparties en deux catégories distinctes : le cacao noble

et le cacao de consommation courante, en fonction des quantités mises à la vente.

► **Le forastero** est l'espèce la plus répandue. Elle couvre environ 70 % de la production mondiale et produit le cacao de consommation courante. Le plan de forasto est vigoureux, son rendement excellent et ses fèves dégagent une saveur acide et corsée. Bien qu'il soit originaire de Haute-Amazone, on le trouve désormais principalement au Brésil et en Afrique Occidentale. Ses caractéristiques de résistance font qu'on le surnomme parfois *robusta*, par analogie avec le café. Le forastero est surtout utilisé pour la fabrication du chocolat au lait et du cacao en poudre. Parmi les principaux crus, on trouve le Maragnan et l'Arriba.

► **Le criollo** couvre, pour sa part, environ 8 % de la production totale. Il est essentiellement produit au Venezuela. Cette espèce est la moins rentable en quantité et ses fèves sont fragiles. Mais, les connaisseurs ne tarissent pas d'éloges devant la finesse de l'arôme et la saveur douce de ce cacao, le plus noble et le plus coûteux. Le criollo est utilisé dans la chocolaterie de luxe. Les cultivateurs mettent au point actuellement de nouvelles variétés qui puissent être cultivées en Asie. Les crus les plus employés sont le Sambirano, le Puerto Cabello, le Chuao ainsi que le criollo d'Indonésie.

► **Le trinitario**, qui tire son nom de l'île de Trinidad, est issu d'un croisement entre les deux espèces précédentes. Il représente environ 20 % de la production mondiale de cacao. Son rendement est optimal, ses fèves présentent une forte teneur en matières grasses et le goût du cacao produit est raffiné. Ses excellentes caractéristiques en font l'espèce préférée des producteurs, qui tendent à le substituer de plus en plus au forastero. Les meilleurs crus trinitarios sont le Santa Severa et le Java, que certains surnomment le Médoc du cacao.

Une fève qui se mérite

Si elles diffèrent par leurs spécificités gustatives et économiques, les variétés de cacao se ressemblent quant à leur aspect et leurs caractéristiques. On exploite le fruit du cacaoyer, nommé cabosse, qui récite la particularité de pousser directement sur le tronc et abrite les fèves de cacao. La couleur des cabosses varie de jaune à brun rougeâtre selon l'état de mûrissement, indifféremment de l'espèce. Ces cabosses poussent quand l'arbre arrive à maturité, c'est-à-dire lorsqu'il a atteint l'âge de 8 ans. Le cacaoyer, dont la durée de vie moyenne est de 60 ans, atteint une quinzaine de mètres de haut, à l'état sauvage. Il doit pour bien grandir et fructifier, bénéficier de l'ombre d'autres arbres plus grands que lui, que l'on surnomme les « mères du cacao ».

Dans les plantations, on limite généralement la taille des cacaoyers à 6 mètres environ, pour faciliter la cueillette qui doit se faire à la main, afin de préserver les cabosses assez fragiles. Les arbres fructifient deux fois par an et chaque arbre peut porter des fruits à différents stades de mûrissement. Toutefois, la productivité reste assez limitée. Sur les 50 000 à 100 000 fleurs annuelles d'un arbre mature, seulement 5 % seront fécondées. Et sur ce faible pourcentage, une trentaine de cabosses porteront les graines recherchées. Les fèves sont au nombre de 25 à 50 par cabosse. Ainsi, en moyenne, un arbre fournit de 1,5 à 2 kg de fèves par an. De l'or brun !

Un long chemin pour une petite fève

► **Récolte.** La récolte a lieu d'octobre à mars, selon les régions. Elle est réalisée à l'aide de lames courbes fixées sur de longs manches. Les fruits, même mûrs, ne se détachent presque jamais de l'arbre, il est donc

important de procéder à la cueillette au moment propice. Les cabosses doivent être ramassées vers l'âge de 4 à 5 mois. Une fois les cabosses cueillies, elles sont fendues délicatement dans le sens de la longueur afin de pouvoir en extraire les fèves. Celles-ci sont mélangées dans une pulpe blanchâtre. A bonne maturité la pulpe et les fèves se détachent sans difficulté. Il convient alors de procéder à leur fermentation.

► **Fermentation.** La fermentation est une étape déterminante pour obtenir un cacao de qualité. Après la cueillette, plus elle est pratiquée rapidement, meilleur est le cacao obtenu. L'opération se déroule donc sur le site de production. Selon le type de fèves, la fermentation dure de 3 à 7 jours. Ce sont les fèves les plus délicates (criollos) qui fermentent le plus rapidement. Les graines sont disposées dans des bacs de fermentation qui, pour les grandes productions, remplacent les traditionnelles feuilles de bananier. C'est le climat tropical et l'action du soleil qui assurent le processus de fermentation. Les restes de mucilage sèchent et se détachent des graines de cacao. Suite aux réactions chimiques naturelles, les précurseurs de couleurs et d'arômes se développent. C'est à ce stade que les graines désormais « mortes » sont nommées véritablement fèves de cacao. Les fèves vont gonfler jusqu'à atteindre leur calibre définitif et la fermentation va se poursuivre un ou deux jours. On fait naturellement le parallèle entre le cacao et le café, deux plantes d'origine tropicale aux méthodes de culture et de transformation assez semblables. Toutes deux subissent une fermentation, avant le séchage, qui permet notamment d'interrompre le phénomène de germination.

► **Séchage.** C'est le séchage qui stoppe la fermentation des fèves. Cette phase dure de 5 à 7 jours. C'est la dernière étape qui soit réalisée dans le pays de production. La technique traditionnelle consiste à étendre les fèves sur des nattes, des grilles ou directement sur le sol, en couches de 5 à 10 cm d'épaisseur. Le cacao est remué régulièrement à la main, pour faciliter le séchage et éviter l'apparition de moisissures. Ce sont les rayons du soleil qui assurent le séchage. Au Brésil, on étale les fèves sur de grandes dalles de béton que l'on foule aux pieds nus. On dit que cela permet aux fèves d'obtenir une jolie couleur dorée. La méthode « moderne » consiste à étendre les fèves dans de grandes installations, à l'abri de la lumière. Le séchage est provoqué par l'action d'un feu qui augmente la température (environ 100 à 120 °C) et réduit le taux d'humidité. La technique a le mérite d'être rapide et elle préserve la production d'improbables intempéries. Mais le feu interfère sur le goût des fèves qui s'imprègnent d'une odeur de fumée en place de la saveur particulière et inimitable apportée par le séchage au soleil. Les producteurs profitent du séchage pour sélectionner les fèves selon leur calibre et écarter celles qui ne peuvent être consommées. Il y a beaucoup de perte. Le rendement est considéré rentable lorsqu'il atteint 40 % de la masse totale des graines fraîches. Pendant cette opération, le taux d'humidité des fèves passe de 60 % à 6 %, limite supérieure qu'elles ne peuvent dépasser sans risque de moisissures. Le séchage est une phase importante qui permet d'affiner les particularités de chaque espèce de cacao.



Le cacao est une des principales ressources de l'île de Cuba.

Recyclage des résidus

La fabrication du cacao produit énormément de déchets. Souvenez-vous, à peine 40 % de la récolte est utilisée en chocolaterie. Lors du traitement et de la sélection des fèves de cacao, celles dont la qualité est jugée insuffisante sont écartées mais recyclées en même temps que les cosses des graines. Les résidus sont achetés par l'industrie chimique qui les transforme pour en extraire la théobromine. Cette substance à forte valeur médicinale est utilisée dans la fabrication de certains médicaments ou suppléments alimentaires.

► **Exportation.** Une fois calibré, le cacao est stocké dans de grands sacs de jute, qui protègent les fèves de l'humidité et des parasites dont le terrible champignon *Monilia fungus* qui peut détruire une récolte entière. Ensuite, les sacs patientent dans les entrepôts portuaires jusqu'au départ vers les pays de production du chocolat. Le Brésil fournit surtout les États-Unis qui produisent principalement des barres chocolatées, l'Afrique approvisionne essentiellement l'Europe, réputée pour ses chocolats fins et ses tablettes savoureuses. Le cours du cacao se négocie, à l'instar d'autres marchandises comme le sucre ou le café, avant que la récolte arrive sur les lieux de stockage et parfois même lorsque les fruits sont encore sur les arbres. Les principales places boursières sont New York, Paris et Londres. Les prix sont fixés en fonction de l'offre et de la demande, du calibrage, de la qualité des fèves et des quantités achetées. L'Europe occupe ici une place de choix, car elle importe 60 % de la production mondiale.

...Au chocolat

Sélection et nettoyage

La fève de cacao étant par nature délicate et fragile, le principal souci d'un bon chocolatier reste une sélection rigoureuse. Celui-ci doit écartier les fèves de mauvaise qualité : fermentation insuffisante, résidus étrangers ou séchage incomplet. Les fèves de cacao sont ensuite placées dans de grands silos. Il s'agit dès lors de s'assurer qu'elles sont conservées dans de bonnes conditions qui n'altéreront pas leur qualité. Il faut contrôler rigoureusement la température, l'humidité et l'aération. Les fèves

quittent le silo juste avant leur transformation pour être soumises à une dernière vérification. A ce stade, on mesure en laboratoire le taux de matières grasses contenues dans le cacao.

Torréfaction

Le chocolatier commence par sécher les fèves le amener à un taux d'humidité de 3 %, on rappelle que la fève qui arrive est à 6 % d'humidité. Ensuite, les fèves sont chauffées, selon le type de fèves, entre 120 °C et 130 °C. Cette torréfaction dure entre 15 et 35 minutes suivant la couleur et l'arôme du chocolat. La torréfaction a lieu dans de grands récipients sphériques en rotation. Durant la torréfaction, les fèves perdent entre 5 à 15 % de leur poids. Cette phase est toutefois délicate. Trop intense, la chaleur brûle les fèves, trop faible, elle les rend acides voire amères. Pour torréfier, on a le choix entre deux techniques : on peut torréfier les fèves entières, c'est-à-dire avec leur écorce, ou « épluchées » et préalablement broyées. Dans les fabriques modernes le processus est géré par informatique.

La pâte de cacao

Quand la torréfaction atteint le stade souhaité, le chocolatier verse les fèves dans un concasseur. Les graines se séparent de leur enveloppe et sont réduites en un moût grossier, appelé « grué » ou « nibs ». Tout comme on utilise plusieurs cépages de raisin pour élaborer un vin, le chocolat est le fruit d'un mélange de différents crus de cacao. C'est à ce stade qu'intervient l'assemblage des crus qui permettra de donner au chocolat la saveur recherchée. Après un ultime contrôle de qualité, le grué est broyé jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte.



Ingrédients pour faire du chocolat.

Happy end : voilà le chocolat !

Le beurre de cacao est un des principaux éléments du chocolat en tant que produit fini. Cette matière riche en graisses nobles lui procure le cassant et le fondant caractéristique du bon chocolat. C'est pour cela que, lors du mélange, on renforce en beurre de cacao la pâte obtenue par simple concassage des fèves. D'autres ingrédients entrent dans la fabrication du chocolat. Le sucre permet au cacao de libérer ses arômes. Mais attention, le taux de sucre doit rester modéré afin de ne pas couvrir justement les arômes chocolatés.

On peut remplacer le sucre par du fructose, du maltose, du maltitol, voire de la stévia. Dans la fabrication du chocolat au lait, on ajoute en outre du lait en poudre. Bien que ce ne soit pas nécessaire, on ajoute presque toujours de la lécithine de soja (pour lier les ingrédients entre eux) et de l'extrait de vanille. Les puristes s'insurgent et résistent ! Tous les ingrédients réunis, le chocolatier procède à un second broyage, pour donner au chocolat plus de finesse, caractéristique des chocolats belges et français. Si nécessaire, la pâte qui en résulte est chauffée et fortement agitée : d'un côté s'écoulera le beurre de cacao et de l'autre la poudre de cacao.

Arrive l'ultime et délicate étape du conchage. Ce procédé, qui doit son nom aux conches – cuves dans lesquelles on place le chocolat – a été mis au point par le Suisse Rodolphe Lindt en 1879. Le principe est simple : la pâte est malaxée pendant plusieurs heures afin de fixer sa finesse et son onctuosité. Le conchage permet d'éliminer les traces acides qui pourraient subsister. Enfin, plus il dure longtemps (en général de 12 à 72 heures), plus l'amertume s'efface.

Après tout cela, le chocolatier peut faire refroidir le chocolat et le travailler à sa façon. Le mouler, le sculpter, l'enrober, lui associer tous les fruits et les épices voulus pour le rendre irrésistible !

Trois couleurs, plein de goûts

► **Noir.** Pour avoir droit à cette appellation, le chocolat noir doit contenir un minimum de 43 % de cacao. Il est idéalement de couleur acajou foncé, avec des reflets rouges. Devant l'engouement actuel des consommateurs pour le chocolat fort en cacao, beaucoup de fabricants sont passés d'un noir unique à une gamme plus riche, avec différents taux de cacao. Mais un taux élevé ne signifie pas forcément excellent chocolat ! Toutefois, au-delà de 70 %, les risques d'intégrer des fèves trop acides ou mal torréfiées augmentent. La qualité est surtout question de provenance, donc de crus.

► **Au lait.** C'est le type de chocolat le plus consommé au monde. Une invention d'Henri Nestlé qui mit au point le lait condensé. À sa suite, en 1875, le suisse Daniel Peter crée la première tablette de chocolat au lait. Cela reste d'ailleurs aujourd'hui une spécialité helvétique incontournable, à travers des labels mondialement célèbres comme Toblerone ou Milka. Le chocolat au lait doit contenir un minimum de 35 % d'extrait sec de cacao. Comme pour le chocolat noir, désormais de plus en plus de chocolatiers proposent un lait élaboré au départ de fèves de grands crus. Un chocolat au lait doit idéalement avoir une teinte ocre. Le bon chocolat au lait

ne doit pas être trop sucré, ni de consistance pâteuse. On l'aime fondant en bouche, de saveur cacaoitée et lactée équilibrée.

► **Blanc.** Les puristes s'insurgent ! Le chocolat blanc n'est pas du chocolat. Certains chocolatiers refusent même d'en fabriquer. C'est vrai, il ne contient pas une once d'extrait sec de cacao, mais il est tout de même élaboré à base de beurre de cacao, du moins principalement, du moins celui de bonne qualité. Certains consommateurs sont toutefois très friands de chocolat blanc. Il serait dommage de les priver. Comme les autres, le chocolat blanc doit répondre à des normes précises et comporter 20 % de beurre de cacao, 14 % de résidus secs du lait et 55 % de sucre. La Suisse s'est spécialisée dans ce créneau avec, notamment, les incontournables tablettes Galak, nature ou au riz soufflé. Par contre, nombre de chocolats blancs – surtout en plaquette bon marché – ne sont pas très bons, trop sucrés et friables. Dernier point : le chocolat blanc aime bien la noix de coco.

► **Fourré.** Qu'il soit blanc, noir ou au lait, en bâtons ou en tablettes, le chocolat fourré représente une part très importante de la production totale. Parmi les fourrages, on a les grands classiques pralinés, noisettes (entières ou brisées), caramel ou pâtes de fruits. Les chocolatiers utilisent ici les mêmes procédés de fabrication que pour les chocolats fins ou les pralines belges : c'est-à-dire le trempage ou le moulage. D'ailleurs, l'analogie avec ces dernières ne s'arrête pas là, puisque certains fabricants – Galler et Baptista, notamment – proposent des barres de chocolats fourrés divisés en quatre ou six morceaux et surnommés « pralines en bâtons ». Leur poids (70 g), la qualité de leur fourrage et les nombreuses variétés entretiennent l'illusion.

Chocolat de couverture

Ne pas confondre avec le terme anglais de *covering* qui correspond à un chocolat plutôt bas de gamme. Le chocolat de couverture est une entité de toute première importance dans le monde du chocolat. Autrefois, les chocolateries transformaient elles-mêmes le cacao pour réaliser leurs produits finis. Ils se comptent aujourd'hui sur les doigts d'une main, en France. Quelques entreprises se sont spécialisées dans la production de chocolat de couverture à base de fèves de cacao. Ce produit semi-fini est destiné aux boulangeries, biscuiteries, artisans, restaurateurs, certaines industries alimentaires et bien entendu aux chocolateries. Le chocolat de couverture qui sert à réaliser des pâtisseries et des chocolats fins est riche en beurre de cacao, de goût raffiné et sensiblement moins sucré que le produit destiné à la consommation en plaquette. Légalement, il doit contenir un minimum de 31 % de graisses et le chocolat blanc ne peut porter cette appellation. Les spécialistes préparent le chocolat selon des recettes propres à chaque client, un peu comme des sous-traitants spécialisés. Ainsi, les fabricants disposent de centaines de recettes différentes adaptées à leur clientèle. Les chocolatiers, par exemple, n'ont pas les mêmes exigences que les pâtisseries. La plupart du temps, le chocolat est livré sous forme liquide et transporté en camions citerne, mais aussi sous forme solide en bloc ou en pépites.

Pour les consommateurs qui se lancent dans la pâtisserie ou la chocolaterie, ce chocolat s'apparente à la plaquette de chocolat à pâtisser que l'on trouve dans les grandes surfaces dans des qualités différentes, des variétés de plus en plus nombreuses et même en palets. Parmi les

principaux fabricants, on trouve Barry Callebaut, leader mondial de la spécialité, et, bien entendu, Belcolade en Belgique et Valrhona en France. Le chocolat de couverture est, assez logiquement, la forme de chocolat la plus produite au monde.

Toutes les occasions sont bonnes pour y goûter

Chocolats de fête

Le chocolat au même titre que le champagne (ou presque !) est l'ingrédient festif par excellence. Pas un anniversaire sans gâteau au chocolat, une Saint-Nicolas sans pièces, un Noël sans bûche, une Saint-Valentin sans cœur, ni des Pâques sans poule... De même le (bon) chocolat chaud est un grand moment de plaisir. Offrir des chocolats est également un grand classique pour de multiples occasions, pour les étrennes ou pour une naissance, la réussite à un examen ou une soirée à l'opéra...

Normal le chocolat est objet de désir et de plaisir. Bien entendu les artisans chocolatiers s'adaptent au calendrier du chocolat et nous proposent des gourmandises et des œuvres d'art toujours plus raffinées et sophistiquées. Un chocolat de saison si ce n'est de raison...

Saint Nicolas et Père Noël

Décembre est le mois festif par excellence. Cela commence, le 6 décembre, du moins pour les enfants belges et lorrains, par Saint-Nicolas. Celui-ci se glisse discrètement dans les foyers pour distribuer des jouets et

des bonbons. Les heureux ont droit à leur Saint-Nicolas en chocolat et aux pièces d'or en chocolat. Pourquoi des pièces d'or ? Parce que, selon la légende, saint Nicolas en aurait à l'époque offert à des jeunes filles, afin de les sauver de la misère. La chocolaterie Albert I^{er}, à Bruxelles, a fait fortune en battant ce type de monnaie. En France, saint Nicolas est devenu, au fil du temps, le Père Noël, qui entre en scène plus tard dans le mois, le 25 décembre. Débonnaire, il parcourt le globe avec rennes et traîneau pour déposer cadeaux et friandises au pied du sapin. Noël est la fête des enfants, mais aussi celle des adultes et surtout de la gourmandise.

La grande majorité des Français offrent et dégustent des chocolats pendant les fêtes. Et si les Européens ont pour tradition de préparer (ou acheter chez les pâtisseries) en dessert la traditionnelle bûche de Noël, les Mexicains quant à eux, aime leur dinde farcie nappée de... chocolat.

Saint Valentin

Fête des amoureux, la Saint-Valentin est l'occasion de décliner son amour en chocolat. A cette période, les chocolats prennent la forme de cœur, de ballottins aussi qui arborent des couleurs rouges.



Nutella, un demi-siècle déjà !

Produit mythique à la recette inégalée, Nutella accompagne les petits déjeuner et goûters de millions de français depuis... 1965. Preuve de l'attachement des familles à la marque, la France est devenue le premier marché mondial pour Nutella avec plus de 100 millions de pots consommés en 2008. C'est l'une des marques phares du groupe italien Ferrero et la marque alimentaire préférée des Français. Nos grands chocolatiers français s'en désespèrent. Mais ils ne jouent pas dans la même cour de récréation ! Depuis près d'un demi-siècle cette pâte en pot addictive régale les petits et désole les vrais amateurs de chocolat. Le Nutella n'affiche que 7,4 % de cacao ! Mais les mamans savent qu'il ne faut surtout pas oublier de les mettre dans leur caddie...

Les puristes s'insurgent et dénoncent cette fête artificielle et commerciale. Mais toutes les occasions ne sont-elles pas bonnes pour manger du (bon) chocolat ? Et les amoureux en sont friands même si la réputation aphrodisiaque du chocolat est un peu usurpée. Au Japon, la coutume veut que les femmes, notamment les employées de bureau, offrent pour la Saint-Valentin des chocolats à tous leurs collègues masculins. Ces chocolats sont nommés *giri choko*, c'est-à-dire « chocolats d'obligation ». Une obligation bien sympathique, non ? Une tradition onéreuse semble-t-il.

Pâques

Plus encore que les fêtes de fin d'année, la période de Pâques est très propice au commerce du chocolat. Toutes les pâtisseries rivalisent d'inspiration artistique pour réaliser des vitrines alléchantes et aligner les cocottes, les poissons, les lapins, les cloches en chocolat plein de petits œufs et de friture en chocolat. Les grandes surfaces aussi s'invitent à la fête, mais leurs moulages sont de longue conservation et de moindre qualité. Les vrais chocolatiers font vraiment la différence ! Cette tradition chocolatière remonte au milieu du XIX^e siècle et a pu se développer grâce à l'évolution de la technique. C'est grâce à l'apparition des moulages que l'on a pu proposer des sujets chocolatés, tout d'abord des œufs, qui se sont diversifiés depuis : lapins, poules, cloches, et bien d'autres formes, nées de la créativité des confiseurs.

Les dragées

Avec ses couleurs pastel, la dragée ponctue la vie catholique. Baptêmes, communions ou mariages... elle est de toutes les cérémonies. Sa coque faite de sucre cuit et d'arômes de vanille abrite des pâtes de fruits, de la nougatine, des amandes... ou du chocolat.

Pour tous les jours

Si le chocolat festif est un incontournable on peut aussi profiter de cet ingrédient plaisir au quotidien dans des versions moins sophistiquées et plus abordables. Le budget chocolat a aussi sa version simple, sans occasion...

Le chocolat en barre ou en tablette se consomme sans façon, tous les jours, en grignotage (attention au régime !), au goûter, ou en poudre au petit déjeuner. Un moment de plaisir, à n'importe quelle l'heure, pour les

enfants comme pour les grands, et surtout les grandes car le chocolat est un grand séducteur de la gente féminine ! Certains diront que ce chocolat quotidien n'est pas du « vrai » chocolat. Il est vrai que ce chocolat de grandes surfaces, souvent de moindre coût, mais aussi de moindre qualité, est faible en pur beurre de cacao et en cacao. Il représente toutefois près de la moitié de notre consommation de chocolat.

Pâtes à tartiner

Les Belges sont les plus gros consommateurs de pâte de chocolat à tartiner. Et lorsqu'on parle de pâte à tartiner, tout le monde voit bien de laquelle il s'agit... le Nutella ! Cette pâte aux noisettes du groupe italien Ferrero est un incontournable des familles surtout celle avec des adolescents qui en consomment des quantités impressionnantes sans tenir compte de certains ingrédients nocifs pour la santé d'une consommation importante... On peut toujours tenter les pâtes à tartiner bio et moins sucrées mais... elles restent souvent dans le placard. Un grand succès marketing et commercial. Heureusement de plus en plus de chocolatiers ou de producteurs bio proposent des pâtes avec du bon chocolat, des noisettes, de la bonne vanille, voire de la caroube.

Cacao en poudre

À l'origine, au début de l'ère de l'industrie alimentaire, on parlait de cacao pour désigner ces poudres chocolatées à diluer dans du lait pour le petit déjeuner. Bien entendu, c'était par extension car le cacao désigne la poudre de fèves torréfiées et ne peut se consommer ainsi. C'est après plusieurs opérations que l'on peut obtenir du cacao soluble, tout comme c'est le cas pour le café soluble. Chaque marque à sa recette.

Parmi les pionniers des cacao avec adjonction d'autres ingrédients que le chocolat, on compte le Français Banania (dès 1918) avec sa recette de cacao agrémenté de banane, céréales et sucre. Bien d'autres se sont engouffrés dans le marché dont Nesquik, le préféré des petits, et des poudres réputées énergisantes avec des céréales et du malt, comme l'Ovomaltine.

Le plus haut de gamme reste le Néerlandais Van Houten, le pionnier (depuis 1828) sert en pâtisserie, mais aussi pour concocter de divins chocolats chauds à l'ancienne. D'ailleurs un bon chocolat chaud sert dans un salon de thé ou un café est un critère de sélection. On sait d'emblée que l'on se trouve dans un établissement de qualité.

Candy-bars

Les barres chocolatées représentent le plus gros marché du chocolat. Les Belges en consomment 24 000 tonnes par an. Ces friandises nous sont arrivées des États-Unis, qui restent parmi les principaux producteurs. En Europe, la Suisse remporte la palme, avec les produits distribués par Milka et Nestlé. Toutefois les leaders du marché des candy-bars restent Mars, Milky Way, Snickers, Twix, Kit Kat, Lion ou Bounty. Ils s'imposent à grand coup de campagnes publicitaires et entretiennent scrupuleusement leur image « jeune et dynamique ». Par contre, si elles maîtrisent les règles actuelles du marketing, les candy-bars ne sont pas une invention récente : le pionnier, le suisse Frank Mars, a élaboré la sienne dès 1923. Dans ces barres, le chocolat n'est qu'un ingrédient parmi d'autres, le plus souvent minoritaire, voire un simple enrobage chocolaté, lui-même d'un taux de cacao très réduit. Le cacao partage la couverture avec caramel, riz soufflé, biscuit, cacahuètes, noix de coco ou du nougat. On est ici dans la confiserie plutôt que dans la chocolaterie. Toutes ces barres sont très énergétiques. Ce sont des compositions idéales pour les randonnées en montagne ou les grands circuits en vélo. Ce sont d'ailleurs les fabricants de candy-bars qui ont mis les pieds dans le chocolat en obtenant l'accord de l'Union Européenne pour réduire davantage leurs coûts de production, via une directive qui les autorise à réduire la part de beurre de cacao utilisée.

Bonbons

Différentes de forme mais proches des candy-bars quant à la composition les confiseries du type Smarties, M&M's, Rolo ou Chokotoff sont de même très populaires. Les bonbons au chocolat – ne pas confondre avec les chocolats fins pour lesquels on utilise parfois cette dénomination – sont difficiles à catégoriser et figurent parmi les douceurs les plus prisées, parmi les bonbons industriels. Les bonbons avec chocolat représentent une part importante du chiffre d'affaires des industriels de la confiserie. Le cacao se retrouve dans de nombreux produits : caramels, pâtes de fruits, dragées ou pâtes à mâcher... L'ingéniosité des fabricants, aidée de techniques de plus en plus perfectionnées, donne des résultats parfois très créatifs.

Biscuits

Le chocolat figure en tête des préparations ajoutées aux recettes de base des biscuits. On le retrouve parfois comme composante directe (brownies, cakes

marbrés...) mais surtout en tant que fourrage (BN, gaufrettes fourrées...) ou en enrobage, tandis que les boîtes d'assortiments sont souvent garnies de biscuits chocolatés. Ceux-ci sont sans aucun doute les préférés des enfants et de nombreuses variétés ont d'ailleurs nos chères têtes blondes comme cible principale. On pensera par exemple aux Choco Prince, Choco BN, Petit Ecolier ou encore Délichoc pour ne citer que ces marques particulièrement plébiscitées par les enfants. Les qualités énergétiques et diététiques du biscuit sont ici renforcées par celles du chocolat et les mamans les glissent dans les cartables sans culpabilité, surtout avec les nouvelles versions affichant « moins de sucre » ou « céréales complètes » ce qui d'ailleurs n'est souvent qu'un petit coup de pub sans gains réels pour la santé... Les enfants et les adolescents sont également très friands de ces petits cakes ou biscuits enrobés de chocolat et emballés individuellement tels les Twix ou les Yes. Comme les candy-bars ils sont faciles à emporter, se mangent à chaque instant de la journée. Ils véhiculent surtout une image forte auprès du jeune public, à grands renforts de spots publicitaires.

Dans une catégorie assez proche, il ne faudrait pas oublier les célèbres PIM's, ces petites génoises estampillées LU, surmontées d'une fine couche de chocolat et fourrées de marmelade d'orange pour la version originale et qui se décline désormais à la framboise, à la poire... Mais les biscuits au chocolat peuvent également se montrer luxueux et accompagner délicatement la tasse de thé ou de café prise en bonne société.

On se tournera alors vers des biscuits de plus petite taille, souvent légers et dont la décoration et la présentation sont recherchées.

Parmi les marques industrielles, plusieurs se sont largement spécialisées dans ce créneau : Delacre ou Bahlsen ne sont ainsi que des exemples mais comptent dans leurs rangs une multitude de biscuits « de thé » contenant du chocolat. Si les biscuits au chocolat sont très nombreux et sont appréciés avec autant d'entrain depuis parfois des décennies, on constate par contre qu'il n'existe pas de recettes traditionnelles propres à l'une ou l'autre région qui seraient perpétuées par nos grands-mères depuis la nuit des temps.

Ce type de biscuits fait ainsi figure de jeunot dans l'histoire séculaire de la gastronomie. Cela s'explique notamment par le développement somme toute récent du chocolat et par les difficultés techniques à l'associer à autre chose. On trouve également de plus en plus de biscuits « anciens » auxquels on ajoute du chocolat : spéculoos, gaufres, macarons, pain d'épices, craquelins...

Beauté aztèque

Les Aztèques vénéraient déjà le cacao pour ses vertus cosmétiques. Ils utilisaient notamment celles de l'écorce de son arbre et de ses fleurs pour se soigner et s'embellir. Les princesses mayas appliquaient, sur leurs visages, des cataplasmes qui contribuaient au nettoyage de leur peau. Le premier masque au cacao était né ! De nos jours, au cœur de l'Amazonie, la tribu Kulina utilise encore le cacao comme remède et cosmétique. Ces habitants des rives du Taruaca utilisent une huile obtenue en plongeant les fèves dans de l'eau bouillante pour combattre les gerçures et aider à la cicatrisation des plaies.

Cosmétiques au chocolat

High-tech et pionnier dans le domaine, le laboratoire parisien Zelda Gavizon a élaboré des soins précurseurs. Duo gagnant : le Masque Divin qui relaxe et revitalise le visage et le Glaçage Divin, un soin amincissant qui draine, déstocke les lipides emprisonnés sous la peau et atténue même la sensation « jambes lourdes ». Plus démocratique, le gel douche Carrément chocolat de Bourgeois. Un remède contre les matins gris. Nature, à base d'ingrédients végétaux et bio, Green Energy Organics offre l'une des gammes au chocolat les plus complètes : crème de massage, gel bain et douche, shampooing et baume capillaire, masque, exfoliant, brume parfumée, sérum contour des yeux, crème visage et lait corporel. Séphora propose aussi sa gamme bain aux senteurs de chocolat, avec des notes d'éclats de noisette et de vanille, mélangées à l'extrait de fève de cacao. On peut aussi parler du nouveau masque au chocolat bio de chez Thémis, à base de cacao et de sucre de canne, un masque pour éliminer en douceur les impuretés et l'excès de sébum. Un coup d'éclat chocolat pour une peau lisse, nette et purifiée. Miam !

Pour les beaux jours, la beauté au chocolat

Après la boue, les algues, le thé, le café, c'est le tour du chocolat de se glisser dans les instituts de beauté. Très tendance ! Finies les thalassos ennuyeuses, on se « chocolate » le corps et les neurones dans une grande fête cacaotée. C'est bon pour la peau, c'est bon pour le moral. Les soins au chocolat sont en vogue. Les amateurs de chocolat savent bien que le cacao contient des antioxydants, arme précieuse contre le vieillissement. Un enveloppement de chocolat vous assure une bonne dose de polyphénols. En outre, le chocolat avec son beurre de cacao nourrit, adoucit, hydrate et protège la peau. S'ajoutent les bienfaits des sels minéraux qui ont un effet restructurant et le tanin, aux vertus amincissantes. Enfin,

la théobromine booste la production d'endorphines et donc l'activité de la sérotonine, l'hormone du plaisir. Le cacao est depuis longtemps présent dans certains cosmétiques, comme les baumes pour les lèvres (rebaptisés justement « beurre de cacao » par les Belges), les crèmes hydratantes ou les masques. Outre les vertus citées plus haut, le chocolat en application cutanée aide à la cicatrisation et préserve l'élasticité et la fermeté de la peau. Et cela, même les tribus les plus éloignées d'Amérique du Sud, où poussent les cacaoyers, le savent ! Chez nous, la cacao thérapie, adaptation occidentale des pratiques traditionnelles indigènes, reste une nouveauté et se retrouve donc appliquée à toutes les sauces (au chocolat !). Assurez-vous que l'on vous tartine d'un bon chocolat avant de mettre un pied dedans ! Mais bien entendu la plupart des adresses qui vous proposent des soins chocolatés sont de qualité et vous offrent la possibilité de combiner soin et détente, d'apaiser votre peau stressée en gommant les traces de fatigue. Et juré, on n'utilise pas de Nutella dans les instituts, mais bien une pâte spéciale comestible mais adaptée pour masser, envelopper, tartiner, épiler. Le plus : le cacao convient vraiment à toutes les peaux, sèches, grasses, jeunes ou vieilles...

Des soins au chocolat

Les instituts de beauté et les spas sont de plus en plus nombreux en France à utiliser le chocolat pour leurs soins. Le cacao contient des antioxydants naturels (des polyphénols, de la théobromine et des tanins) qui exercent des effets bénéfiques tant au niveau circulatoire qu'au niveau psychologique, hydratation et velouté de la peau en prime. De nombreux salons proposent aujourd'hui des massages à base de chocolat. Il s'agit généralement d'utiliser un mélange de cacao et de beurre de karité. L'effet chocolat est spectaculaire : odeur délicate et gourmande, peau douce, sensation de bien-être. Les prestations sont nombreuses qui vous permettent de bénéficier des bienfaits du cacao : enveloppement, masque pour le visage, gommage, épilation... Des établissements offrant des soins chocolatés sont implantés à Paris, bien entendu, capitale de la mode, de la cosmétique et des parfums, mais aussi à Aix-en-Provence, Reims, Brest, Pau...

France

■ MASSAGE TAJ

50, boulevard Saint-Jacques (14^e)

PARIS ☎ 01 42 17 02 45

www.massage-taj.com

M^o Saint-Jacques ou Denfert-Rochereau

Ouvert tous les jours de 11h à 20h. À partir de 50 €, massage indien du dos (30 minutes) ou réflexologie plantaire (45 minutes). 100 € : massage à 4 mains (40 minutes) ou massage ayurvédique (90 minutes), massage au chocolat 80 € (60 minutes).

Un institut tendance orientale comme son nom le laisse présager, implanté dans un quartier agréable de la capitale. Au menu : soins esthétiques du visage et du corps, maquillage, épilations, manucures avec pose de vernis et une longue carte de massages : oriental, relaxant, indien, à quatre mains, ayurvédique, thaï, aux pierres chaudes, avec ou sans gommage, aux huiles chaudes ou même... au chocolat.

■ THERMES DE VALS-LES-BAINS

15, avenue Paul-Ribeyre

VALS-LES-BAINS

☎ 04 75 37 46 68

www.thermesdevals.com

lesthermesdevalslesbains@wanadoo.fr

Fermeture en janvier et la première quinzaine de février.

Connus pour le traitement des voies respiratoires, les thermes de Vals-les-Bains proposent les soins habituels du thermalisme et en option un soin Choco passion avec un bain bouillonnant parfumé à la noix de coco, un cocon d'enveloppement au chocolat, un gommage exotique, un modelage californien à la bougie parfumée au chocolat. En prime, accès au hammam et au spa : piscine, aquajets et jacuzzi. Et l'occasion de découvrir l'Ardèche !

Belgique

Povince d'Anvers

■ SAUNA HEZEMEER

Hezemeer 14 – LAAKDAL ☎ +32 14 86 79 52

www.hezemeer.be

Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 23h ; le vendredi et le samedi de 10h à 0h.

Ce centre dédié à la beauté, au bien-être et à la détente, avec sauna et cabine de soins, vous propose dans un environnement de nature une multitude de soins dont des enveloppements, des massages et des soins du visage antistress au chocolat. Sur place un restaurant gourmand et gastronomique vous permet de peaufiner votre journée de bonheur avec à la carte, comme il se doit, des desserts chocolatés.

Brabant Wallon

■ ESPACE BIEN-ÊTRE

Rue de Saint Paul 86

WALHAIN ☎ +32 10 65 01 14

www.espacebienetre.be

Ouvert tous les jours de 8h à 22h.

À 20 minutes de Bruxelles, l'Espace Bien-être combine un enveloppement au chocolat suivi d'un gommage du corps, en soin unique ou intégré à un arrangement à concocter à votre idée. Un cadre de luxe pour ce centre de balnéothérapie et d'esthétique qui bénéficie d'une situation stratégique au centre du pays. Le plus : des fleurs fraîches ornent et parfument les différents espaces.

Bruxelles

■ BRUSSELS THERAPY CENTER

Rue des Chartreux 23

BRUXELLES – BRUSSEL

☎ +32 25 14 65 55

Au cœur du très tendance quartier Dansaert, ce « salon de massage multiculturel » propose notamment un massage au chocolat doux et relaxant. Au programme : gommage au sel, douche, puis enveloppement du corps à partir d'une masse de chocolat fondant et fondu, mêlé à de l'huile d'amande et des huiles essentielles, pour une « sensation agréable de double peau ».

Flandre-Occidentale

■ VILLA AQUA

Pensjagersstraat 28

OSTENDE

☎ +32 59 56 71 30

www.villa-aqua.com

Ouvert tous les jours de 11h à 23h.

Jouissant d'un luxe raffiné et contemporain, la Villa Aqua vous invite à un repos total. À côté de l'espace *wellness* lui-même assez complet, la Beautyfarm propose, parmi la multitude de soins à la carte, un enveloppement du corps au chocolat (55 €). Gourmandes et gourmands ne pas s'abstenir !

Liège

■ KI-ZEN

Chaussée de Tongres 616

ROCOURT

☎ +32 42 47 18 12

Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h.

Dans un cadre apaisant, Ki-Zen se livre à un rituel autour du chocolat, qui vise le mieux-être en jouant sur les 5 sens. Pour le visage : soin au cacao et véritable chocolat noir, blanc ou blanc-menthe. Antistress et détox, à base de véritable chocolat, de nectar de cacao, beurre de karité, extraits de vanille et d'orange, le soin s'adresse tant aux femmes qu'aux hommes. Pour le corps, la séance commence par un gommage aux 2 poivres, se poursuit par un massage relaxant à base d'une crème chocolatée tiède et se termine avec masque au chocolat chaud et application d'une lotion cacao-chocolat. L'épilation au chocolat s'adresse aux peaux et zones particulièrement sensibles. On évite les irritations et on oublie la douleur en humant les effluves délicats. Et si vous voulez vous offrir la totale, optez pour l'un des forfaits : Délice au Chocolat (soin visage au chocolat, massage dos au cacao, massage mains, hydrojet massage, 85 €) ou Menu gourmand miel-chocolat (en entrée : soin visage au miel et massage des mains, en plat : soin gourmand du corps au chocolat chaud, en dessert : hydrojet massage, 110 €).

Luxembourg

■ WELLNESS L'ALU

Samrée 84

SAMRÉE ☎ +352 84 44 46 00

www.wellness-lalu.be/

Ouvert le lundi et le mercredi de 9h à 19h ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 22h ; le samedi de 9h à 18h. Et le dimanche sur demande. 65 € le massage au chocolat (1h).

Vous adorez croquer le chocolat. Vous adorerez être tartinée ! Ce spa propose un enveloppement au chocolat – le Packaging Chocolat – qui vous embarque pour 1 heure 30 de pur bonheur. Vous commencez par un gommage du corps au chocolat (straciatella), vous poursuivez avec un enveloppement à la mousse de chocolat pour finir avec un massage au chocolat chaud. Chaque soin chocolaté est également disponible séparément. Vous pouvez résider sur place pour un séjour total zen et total chocolat tout à fait gourmand au cœur de l'Ardenne.

- CHOCOLATHEQUE (LA) 114
 CHOCOLATIER – PUYODEBAT 56
 CHOCOLATIER (& BISCUITS) LOUVIGNY 118
 CHOCOLATIER BENOÎT GOFFLOT 197
 CHOCOLATIER DE LA GILEPPE – PRALINES
 MIREILLE 195
 CHOCOLATIER DE PARIS 88
 CHOCOLATIER DEMARET 193
 CHOCOLATIER JACQUES BOCKEL 46
 CHOCOLATIER L. VAN HOOREBEKE 191
 CHOCOLATIER LOTHAIRE 76
 CHOCOLATIER MANON 183
 CHOCOLATIER PATRICK BATAILLON 60
 CHOCOLATIER PATRICK ROGER 183
 CHOCOLATIER ROSA 69
 CHOCOLATIER SABLAI (LE) 121
 CHOCOLATIER VAN OOST 189
 CHOCOLATIER VANDENHENDE 188
 CHOCOLATIER-PÂTISSIER AUZOU 113
 CHOCOLATIERE (LA) 64, 73, , 115, 124
 CHOCOLATIERE DU PANIER (LA) 132
 CHOCOLATITUDES 88
 CHOCOLATS CARL 105
 CHOCOLATS CAZENAVE 56
 CHOCOLATS D'ABI ET LISA (LES) 145
 CHOCOLATS D'ÉDOUARD (LES) 197
 CHOCOLATS DANIEL MICHEL 45
 CHOCOLATS DARANATZ 56
 CHOCOLATS DE BEUSSENT LACHELLE 111, 123
 CHOCOLATS DE BEUSSENT LACHELLE (LES) 111
 CHOCOLATS DE VETHEUIL (LES) 95
 CHOCOLATS DOMINIQUE RIOU 136
 CHOCOLATS DU MANOIR (LES) 194
 CHOCOLATS FRANÇOIS 145
 CHOCOLATS FRANCOIS GIMENEZ 148
 CHOCOLATS FRIGOLETTE 137
 CHOCOLATS HAUTOT 116
 CHOCOLATS HIRSINGER 80
 CHOCOLATS MAYA 125
 CHOCOLATS PARIÉS 57
 CHOCOLATS ROCHOUX 83
 CHOCOLATS SAVEUR ET NATURE 121
 CHOCOLATS THIERRY PAPERREUX 97
 CHOCOLATS YVES THURIES 113, 126
 CHOCOLATS YVES THURIES (LES) 132
 CHOCOLATS-LES CHEVALIERS D'ARGOUGES .. 114
 CHOCOLATS-PRIVÉS 29
 CHOCOPOLIS 184
 CHOCOSUISSE 202
 CHOKO MAISON BUISSON 148
 CHOKOLA 147
 CHRISTIAN 46
 CHRISTIAN CONSTANT 84
 CITÉ DU CHOCOLAT (LA) 22
 CLAUDE LEGRAND 94
 CLICHY-DÉLICES 93
 COMPAGNIE DU CHOCOLAT (LA) 107
 COMPTOIR DE MATHILDE (LE) 138
 COMPTOIR DU CACAO 72, 84
 CONFISERIE CHOCOLATERIE VERDIER 59
 CONFISERIE DANIELÈ 188
 CONFISERIE DU VIEUX MOULIN 74
 CONFISERIE HELOIN 116
 CONFISERIE JEAN-PIERRE DEBRIE 80
 CONFISERIE KATHY 189
 CONFISERIE LE TECH –
 BOUTIQUE SUD DE FRANCE 98
 CONFISERIE LEONIVIA – LEONIDAS 128
 CONFISERIE TSCHIRREN 207
 CORNÉ 1932 183
 CORNÉ DYNASTIE 188
 CORNE PORT ROYAL 182, 184, 185
 COULEUR CHOCOLAT 193
 COURS CHOCOLATERIE JOURDAN 151
 CRIOLLO CHOCOLATIER (LE) 79, 107
 CRIOLLOS 125
- ## D
- DACQUOISE (LA) 193
 DASKALIDÉS 191
 DE GRAEVE 192
 DE MORO 133
 DE NEUVILLE 70, 77, 126
 DE NEUVILLE CHOCOLAT 147
 DEBAILLEUL 184
 DEBAUVE ET GALLAIS 82, 85
 DEBOTTÉ GAUTIER CHOCOLATIER 117
 DEBROAS 138
 DÉCLINAISON CHOCOLAT 48
 DEL REY 180
 DELACRE 185
 DELEANS 77
 DELFINE 61
 DÉLICES AUX NOISETTES (LES) 105
 DELICES DES SENS 148
 DÉLICES ET TROIS CHOCOLATS 105
 DEMARET 196
 DEROBERTMASURE 193
 DES LIS CHOCOLAT 94
 DESSOLINS 67
 DEVINA 181
 DIAMANT NOIR (LE) 97
 DIDIER FOURREAU CHOCOLATIER 92
 DIDIER LAURENT PÂTISSIER-CHOCOLATIER 137
 DOMINIQUE CORDEL
 PÂTISSIER CHOCOLATIER 102
 DOUCEURS D'OC 96
 DOUCEURS ET GOURMANDISES 123
 DROMEL AINÉ 132
 DUCOBU 182
 DUFOUX CHOCOLATS 67, 150
 DULAC 138
 DUMON CHOCOLATIER 191
 DURIG 210
- ## E
- ECLAT DE CHOCOLAT 66
 ÉCOLE OLIVIER BAJARD 150

ÉCRINS (LES).....	141
EFDÉ CHOCOLATIER.....	196
ELISE CONFISERIE.....	192
ERIC MESSERER.....	106
ESPACE BIEN-ÊTRE.....	19
ESPARCEL.....	98
ESPRIT CACAO.....	72
ÉTALON NOIR DE LEON (L').....	55

F

FABRICE COLLIGNON.....	187
FABRICE GILLOTTE.....	64
FAÇON CHOCOLAT.....	138
FÉE ET LE CHOCOLAT (LA).....	65
FEE MELUSINE (LA).....	129
FERRERO ARDENNES.....	197
FESTICHOC.....	29
FÊTE DU CHOCOLAT (LA).....	28
FIDÈLE BERGER.....	150
FINK.....	129
FLANDRIN.....	117
FLOCOLATERIE.....	195
FLOCONS PYRÉNÉENS (LES).....	108
FLURY.....	51
FONDUE DU CHOCOLAT (LA).....	70
FOODS INTERNATIONAL – OVOMALTINE.....	95
FOUQUET.....	85
FOURNIL DE ST-GILLES CROIX DE VIE (LE).....	121
FRANCK FRESSON.....	103
FRANCK KESTENER.....	83, 104
FRANÇOIS PRALUS.....	83
FRANZ.....	195
FRÉDÉRIC CHOCOLATIER.....	196
FRÉDÉRIC BLONDEEL.....	184
FRÉDÉRIC BLONDEEL PAILLE.....	184
FURET-TANRADE (LE).....	87
GAGAO.....	48
GALLER.....	182, 185, 188, 195
GALLER CHOCOLAT PASSION.....	48
GALLER CHOCOLAT-GLACE.....	198
GÉRARD BOUSSETON.....	52
GÉRARD GAZEAU – ARTISAN PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER.....	134

G-H

GODIVA.....	181, 183, 190
GODIVA SABLON.....	184
GONZALEZ CHOCOLATIER.....	96
GOOSSENS.....	180
GOURMANDISES DE SAINT-PAUL (LES).....	144
GOURMANDISES SÉBASTIEN FERRY.....	101
GRIMALDI CHOCOLATIER.....	78
GRIMMER.....	51
GROSS.....	48
GUDRUN.....	181
GUILLAUME CERDINI.....	137
GUILLAUME VINCENT.....	110
GUILLET.....	139

GUYLIAN BELGIAN CHOCOLATE CAFÉ.....	181
HALLE DU CHOCOLAT (LA).....	92
HANS BURIE.....	181
HENRIET BIARRITZ.....	57
HENRY PASSION CHOCOLAT.....	106
HISTOIRE DE CHOCOLAT.....	69
HORS DES SENTIERS BATTUS.....	79
HUBERT.....	132
HUVELIN.....	126

I-J

ID SUCRÉ.....	119
IL ETAIT UNE FOIS CHOCOLAT.....	151
ILE DE RE CHOCOLATS.....	127
ILE DE RÉ CHOCOLATS & CAMELS.....	126
IRSI.....	183, 187
J. BERNARD.....	71
JACQUES BOCKEL.....	103
JACQUES BOCKEL CHOCOLATIER CRÉATEUR.....	45
JACQUOT ET CIE – CÉMOI.....	74
JADIS ET GOURMANDE.....	83
JEAN LOUP LEGRAND ARTISAN CHOCOLATIER.....	196
JEAN OURVOIS CHOCOLATIER.....	63
JEAN TROGNEUX.....	123
JEAN-FRANÇOIS FOUCHER CHOCOLATERIE.....	113
JEAN-LOUP LEGRAND.....	196
JEAN-PAUL HÉVIN.....	82
JEAN-PHILIPPE DARCIS.....	185, 195, 196, 198
JEAN-PIERRE CLEMENT.....	133
JEAN-SÉBASTIEN DE MEYER.....	193
JEANNE HACHETTE (LE).....	121
JEFF DE BRUGES.....	88
JEFF DE BRUGES.....	128
JICARA CHOCOLAT.....	89
JOEL DURAND CHOCOLATIER.....	133
JOSEPH CHOCOLATIER.....	53
JOSEPH PÂTISSIER-CHOCOLATIER.....	59
JOSÉPHINE VANNIER.....	82
JOSUAT.....	58
JOUVENAL.....	141

K

KABOSSES (LES).....	114
KER ETIENNE.....	68
KI-ZEN.....	19
KKO CHOCOLAT JOEL PATOUILLARD.....	136
KORTRIJKS CHOCOLADEHUIS.....	190

L

LADERACH CHOCOLATIER SUISSE.....	207
LALOUE.....	115
LAMIELLE CHOCOLATIER.....	104
LATHÉRAL.....	48
LAURENT GERBAUD (LE).....	186
LAUTREC (LE).....	60
LEGAST ARTISAN CHOCOLATIER.....	192
LEONCINI.....	78