

## Plaisirs Gourmandises

**À CROQUER** Le chocolat « bean-to-bar », de la fève à la tablette, permet de (re)découvrir le goût pur et intense du cacao

Quelles endorphines le cerveau de l'amateur de chocolat sécrète-t-il pour l'amener à fermer les yeux et à gronder de plaisir en dégustant sa tablette de « grand cru » de Saint-Domingue au goût de terre et de bois d'ébène fumé ? Nous n'en avions aucune idée jusqu'à ce que nos pas nous portent vers une petite boutique de Montmartre au nom étrange : Kosak. Emballées à la main dans des papiers au graphisme raffiné, des tablettes du monde entier y étaient exposées, comme des gravures précieuses.

Dans une autre vie, Catherine et Nathalie dirigeaient un bar électro connu pour ses cocktails aphrodisiaques. Après dix ans de vie nocturne, elles avaient fini par découvrir un stupéfiant bien plus stimulant : le chocolat *bean-to-bar*, « de la fève à la tablette ». Fuyant le discours de ces dames, j'achetais une tablette et reprenais ma promenade. Cent mètres plus loin, en croquant un morceau, j'eus l'impression de recevoir une décharge électrique sur la langue. Le choc était tel que je manquais une marche et dévalais les escaliers de la butte.

### Un bijou dans la cuisine

Demi-tour vers l'ancre de ces sorcières de Macbeth. « *Qu'est-ce que c'est que ça ?* », dis-je en leur tendant la tablette responsable de mon accident. « *Quantu, l'un des meilleurs chocolats du monde, fabriqué dans sa cuisine par une Péruvienne de Montréal. La quintessence du cacao pur.* » Ainsi donc, toute ma vie j'avais été indifférent (à juste titre) au goût standard du chocolat bien de chez nous, beurré, sucré et vanillé. D'un coup, je découvrais le goût intense du cacao, sublimé par une artiste de génie qui avait su donner à ses tablettes des saveurs inouïes de caramel et de fleur d'orange, de miel et d'agrumes, de cerise et de prune.

*Bean-to-bar*, donc. Bien plus qu'une mode passagère, comme l'affirment les mauvaises langues, il s'agit d'une révolution. Ce mouvement, méconnu en France, est né en Californie au début des années 2000 chez un chocolatier célèbre de San Francisco, John Scharffenberger. L'idée : faire du chocolat chez soi, sans gros moyens, avec un four normal, un broyeur, une casserole, à partir de quelques sacs de fèves de cacao soigneusement triées. On écosse les fèves, on les grille, on les broie avec un petit moulin à 200 euros, et hop, le tour est joué... Certes, on a toujours fait du chocolat ainsi. Mais ce qui change, avec le *bean-to-bar*, c'est la maîtrise de la quantité et la recherche de la fraîcheur ultime du fruit. Exactement comme un vigneron qui déciderait de faire un vin de terroir à partir d'une parcelle particulière dont il récolterait les raisins à la main, en ne retenant que les plus beaux grappes.

### Des pionniers français

En France, en 1984, Raymond Bonnat, à Voiron (Isère), avait été le premier à se lancer dans la fabrication de chocolats « grands crus ». À l'époque, le savoir-faire français consistait surtout à pratiquer des assemblages de crus différents, le but étant de parvenir à un certain goût consensuel. Par soucis d'économie, la plupart des chocolatiers (c'est toujours le cas aujourd'hui) se contentaient d'utiliser des « couvertures » (des blocs ou des pastilles livrés par des entreprises industrielles) qu'ils fondaient et emballaient en mettant leur nom. La plupart n'avaient jamais vu un cacaoyer de leur vie ! En se rendant chez les planteurs, Bonnat avait sélectionné des fèves de cacao de terroirs illustres, comme le Chuao (Venezuela), qu'il fut le premier à faire connaître en France.



Des volutes ornent les tablettes de la marque néo-zélandaise Hogarth.

### NOTRE SÉLECTION

**QANTU** Elfi va chercher elle-même ses fèves dans les plantations les plus préservées du Pérou et fabrique ses tablettes en petites quantités. Son 100 % cacao est extraordinaire. On croque et on ressent peu à peu une fraîcheur de rose et de banane, sans amertume. Toutes ses tablettes 70 % sont exceptionnelles, avec un goût naturel de caramel.

**12 euros les 50 grammes.**  
[quantuchocolate.com](http://quantuchocolate.com)

**AJALA** Le nom signifie « réveil » en maya. Ce à quoi nous convie le Tchèque Filip Těplý, avec ses chocolats à base de fèves de Madagascar. En achetant l'un de ses joyaux, emballés dans du papier d'illustration des années 1920, on a le sentiment de posséder un objet précieux. Un chocolat d'attaque qui libère immédiatement ses goûts fruités et intenses.

**5,90 euros les 45 grammes.**  
[ajala.cz](http://ajala.cz)

**SVENSKA KAKAOBOLAGET** Cette petite « manufacture suédoise de chocolat », créée en 2013 par un jeune couple passionné, produit des chocolats très purs (sans beurre de cacao) à partir de fèves du Sri Lanka et de Tanzanie triées sur le volet. Le chocolat au lait est merveilleux, enveloppant, apaisant.

**8,10 euros les 50 grammes.**

[kakaobolaget.se](http://kakaobolaget.se)

On trouve tous ces chocolats et bien d'autres à Paris chez Kosak ([kosachocolat.com](http://kosachocolat.com)). Mais aussi à Saint-Malo chez Olivier Roellinger ([epices-roellinger.com](http://epices-roellinger.com)) ; à Marseille à l'épicerie l'Idéal ([epicerielideal.com](http://epicerielideal.com)) ; à Quimper à L'Épicerie fine ; à Ancenis à Des épices à ma guise ; à Ajaccio à l'épicerie torréfacteur Carpe Diem ([carpe-diem-cafe.fr](http://carpe-diem-cafe.fr)).

# ORFÈVRES EN CACAO

Dans les années 1990, il entraîna dans son sillage d'autres grands chocolatiers de la région : Pralus à Roanne (Loire), Bernachon à Lyon (Rhône) ou Morin à Donzère (Drôme). Les vrais pionniers du *bean-to-bar*, n'était-ce point eux ?

« Historiquement, ils ont tracé la voie, estiment les fées de Montmartre. Mais ils ont perpétué un savoir-faire traditionnel destiné à donner au public un chocolat familial : réconfortant, sucré, avec beaucoup de beurre de cacao, neutre en goût mais fondant. En France, nous avons

une tradition de chocolatiers confiseurs, qui font de la ganache et du praliné. Ce qui passe par le conchage du chocolat, c'est-à-dire son mûlaxage pour le rendre plus homogène. Ce faisant, on élimine l'acidité et l'amertume du cacao, on lime son spectre aromatique, qui va du fleuri à l'épicé : on coupe les griffes du lion ! »

### Amazonie ou Vietnam ?

Autrefois, donc, on mangeait du chocolat. Aujourd'hui, on déguste des chocolats. Certains amateurs au palais affûté se

sont faits collectionneurs et se mettent en quête de tablettes rares, comme celles de la Brésilienne Luisa Abram, fabriquées à partir de fèves de cacaooyers sauvages d'Amazonie jamais hybridés depuis les Aztèques. Un délice !

Quelles que soient leurs origines, les chocolats *bean-to-bar* révèlent le goût intrinsèque du cacao : concentré, fleuri, fruité, épicé, très pur, sans lourdeur. Ainsi en est-il, par exemple, du chocolat Marou, fabriqué au Vietnam depuis 2010 par deux aventuriers français qui ont redonné vie aux cacaooyers plantés au XIX<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, Samuel Maruta et Vincent Mourou sont à la tête d'une entreprise qui emploie plus de 100 personnes au Vietnam.

Leurs chocolats, fabriqués à la main, sont vendus dans les meilleures épiceries du monde et remportent les concours internationaux les plus prestigieux. Les célèbres Patrick Roger et Christophe Michalak, notamment, s'approvisionnent chez eux. ●

EMMANUEL TRESMONTANT