



OÙ

Chez Kosak, 106, rue Caulaincourt,
Paris XVIII^e.
Tél. : 09 80 73 35 60. kosakchocolat.com.
qantuchocolate.com.



QANTU

50 grammes de bonheur intense

Duo passionné de chocolat, Elfi Maldonado et Maxime Simard ont tout plaqué pour extraire la quintessence du cacao des Incas et ravir les gourmands.

Par **Emmanuel Tresmontant**

Les chocolatiers qui prétendent aller au fin fond de la jungle pour chercher leurs fèves de cacao, mais qui continuent de mettre de la vanille dans leurs tablettes devraient quand même, un jour, cesser de nous raconter des histoires... Ils pourraient ainsi commencer par goûter ce chocolat unique, fabriqué à Montréal par un couple hors du commun et baptisé Qantu. Issu du quechua, ce mot désigne la fleur des Andes péruviennes qui est au Pérou le symbole national de l'unité et de l'hospitalité.

Pour le découvrir, inutile de faire l'ascension du Machu Picchu : on se contentera d'escalader la butte Montmartre, où la boutique Kosak propose la quintessence du chocolat « bean to bar » (de la fève à la tablette). Les tablettes Qantu sont fines et ne pèsent que 50 grammes. Leur couleur est très pâle, comme s'il y avait du lait dedans, alors qu'il s'agit de chocolat noir 70 % cacao. Au dos de la plaquette, on lit les ingrédients : « fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao ». Pas de vanille pour maquiller, pas de lécithine de soja, aucun additif. Quand on prélève un morceau, la cassure est claire et franche. Au nez, le chocolat embaume le miel. En bouche, il caresse le palais, fond doucement et libère peu à peu des goûts insoupçonnés de caramel et de fleur d'oranger, de mandarine, de rose et de banane... On comprend alors qu'il existe un autre monde encore inexploré. Délire passer ? En 2018, l'Academy of Chocolate de Londres, qui est un peu au chocolat ce que la cérémonie des Oscars est au cinéma, attribuait pour la première fois de son histoire deux médailles d'or ex aequo à deux chocolats dégustés à l'aveugle, loin devant les autres marques prestigieuses : il s'agissait de tablettes de chez

Qantu, impossibles à départager, mais à des années-lumière de tout ce que l'on peut déguster ailleurs aujourd'hui.

Qantu, c'est d'abord Elfi et Maxime, un couple d'une gentillesse extrême que nous avons eu le bonheur de rencontrer au dernier Salon du chocolat de Paris, fin octobre. Elle est péruvienne ; lui, canadien. Ils se sont connus à Cuzco en 2007, sont tombés amoureux et ont décidé de vivre ensemble à Montréal. En 2014, alors qu'elle vient de perdre son emploi d'ingénieur et se demande ce qu'elle va faire, ils partent explorer les exploitations de cacao du Pérou pour le plaisir.

« Au Pérou, c'est très paradoxal, dit Elfi : les produits industriels comme Lindt et Nutella coûtent très cher, alors que les fruits et les légumes bio qui sont d'une qualité exceptionnelle

sont donnés. Il existe des centaines de variétés de mangues, de bananes et de pommes de terre. Nous avons vu qu'il en était de même pour le cacao ! » Ainsi font-ils connaissance avec des planteurs, qui leur expliquent que leur cacao est réservé à l'industrie internationale du chocolat, mais qu'il existe d'autres variétés bien meilleures et méconnues, des fèves natives, jamais hybridées ni modifiées pour être plus rentables : le cacao des Incas ! Ces fèves inouïes et parfois sauvages, qu'il faut aller chercher au plus profond des forêts péruviennes, ont pour nom « Gran Blanco »,

« Morropon », « Chuncho », « Bagua » ou « Chaska ». Elles possèdent une saveur et une complexité sans égales. La vie d'Elfi et de Maxime prend un nouveau tournant. Le dieu du cacao péruvien les a adoptés et leur a communiqué sa force bienveillante. Deux ans après, à Montréal, les télé du monde entier prennent d'assaut leur labo. Pourtant, le mystère demeure : comment s'y prennent-ils pour faire aussi bon ? « Nous fabriquons en petite quantité, avec une torréfaction légère. Le secret est dans la qualité de nos fèves, car les planteurs, qui sont devenus notre famille, nous réservent les plus belles », répond Maxime. Certaines marques ont même envoyé des espions pour mettre la main sur ces trésors, mais les planteurs défendent leurs amis bec et ongles. ■

CES FÈVES
INOÛIES, IL
FAUT ALLER LES
CHERCHER AU
PLUS PROFOND
DES FORÊTS
PÉRUVIENNES

