



chic & choc

les grands noms du chocolat

Valérie Duclos
Photographies Maria Greco Naccarato



Le chocolat • 6

À LA MÈRE DE FAMILLE • 11
Steve Dolfi

ALLÉNO & RIVOIRE • 16
Yannick Alléno & Aurélien Rivoire

BERNACHON • 27
Philippe Bernachon

CHOCOLAT BONNAT • 35
Stéphane Bonnat

CHOCOLAT CHAPON • 45
Cédric Taravella

LA CHOCOLATERIE DU BRISTOL • 52
Johan Giacchetti

DEBAUVE & GALLAIS • 59
Domitille Jollois-Schimel

LAURENT DUCHÊNE • 67
Laurent et Kyoko Duchêne

CHOCOLAT FOUCHER • 72
Louis-Alexandre Grangé

CHOCOLAT FOUQUET • 79
Catherine Chambeau-Vaz

JACQUES GENIN • 87
Jacques Genin

JADE GENIN • 94
Jade Genin

JEAN-PAUL HÉVIN • 103
Jean-Paul Hévin

MADAME CACAO • 109
Christelle Brua

LA MAISON DU CHOCOLAT • 115
Nicolas Cloiseau

MANUFACTURE DE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE • 123
Quentin Francis-Gaigneux

PLAQ • 133
Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert

PATRICK ROGER • 141
Patrick Roger

LE RITZ • 150
François Perret

Le chocolat

Me confier un livre sur le chocolat, la bonne idée. Je pourrais me lever en pleine nuit pour en manger, comme un enfant qui réclame de la douceur, au cœur du ventre de sa mère. Pour mieux comprendre mon enthousiasme, je me suis prêtée au jeu du questionnaire posé aux grands noms du chocolat rassemblés en ce recueil savoureux.

Le chocolat est-il un luxe ?

Tout dépend de la qualité du chocolat. Meilleur il est, plus il demande de l'attention et de consacrer du temps à la dégustation.

Quelle est ma définition du luxe ?

Prendre le temps.

Que représente le chocolat pour moi ?

Beaucoup. Une journée sans chocolat, c'est comme une journée sans amour.

Le chocolat que je préfère ?

Accro, je suis donc prête à tout croquer, mais une préférence pour les pralinés et le chocolat noir à 70 %.

Pour quelles raisons ?

Le praliné est doux et croquant. Quand il est bien travaillé, il invite au voyage. Le chocolat noir est plus raisonnable, mais bon pour le moral.

Parmi les 7 péchés capitaux, lequel évoque le chocolat ?

Surtout pas la gourmandise.

Le chocolat associé à un souvenir d'enfance ?

Le goûter avec une baguette de pain frais, du beurre crémeux et une barre de tablette de chocolat.

Une recette de mon enfance ?

La tête-de-nègre. On n'a plus le droit de dire cela, alors parlons de « merveilleux » et c'était mon dessert du dimanche midi. Il y a aussi les petites guimauves de couleur pastel, enrobées de chocolat, que mon arrière-grand-mère nous offrait à Noël.

Quelle place est-ce que j'accorde au chocolat lors d'un repas ?

Primordiale comme un feu d'artifice. Je m'arrête généralement aux fromages sauf s'il y a un gâteau au chocolat, qu'il soit moelleux, fondant, cuit, mi-cuit, pas cuit... Pendant la réalisation de ce livre, j'ai arrêté les desserts chocolatés pour terminer par un bonbon de chocolat, comme un point final à un moment de partage.

À quelle occasion est-ce que j'offre du chocolat ?

Très souvent parce que j'ai la chance d'en déguster de nombreux, de qualité et j'ai envie de partager mes trouvailles avec celles et ceux qui ont la passion chocolatée. Je m'offre également et régulièrement du chocolat parce que c'est le meilleur antidépresseur du monde.

Si je devais associer une personne célèbre au chocolat ?

Évidemment, Marcel Proust pour cette correspondance avec sa mère : « Enfin, mon chéri, il y a un mois de passé, il ne te reste plus que onze morceaux à manger du gâteau, sur lesquels une ou deux tranches se consumeront en congé. J'ai pensé à un procédé pour t'abrégé le temps. Prends onze tablettes de chocolat que tu aimes beaucoup, dis-toi que tu ne veux en manger une que le dernier jour de chaque mois – tu seras tout étonné de les voir filer – et l'exil avec. »

Valérie Duclos





« La fève de cacao est un phénomène que la nature n'a jamais répété ; on n'a jamais trouvé autant de qualités réunies dans un aussi petit fruit. »

Alexander von Humboldt



À LA MÈRE DE FAMILLE

Steve Dolfi

Le chocolat est-il un luxe ?

Le chocolat sera toujours un produit de luxe dans la mesure où il n'est pas indispensable. Il est fabriqué uniquement pour se faire plaisir, pour répondre à un désir. Il n'y a aucune raison valable de manger du chocolat, sauf pour se faire plaisir.

Quelle est votre définition du luxe ?

Le luxe, c'est quelque chose qui n'est pas indispensable, mais qui répond aux désirs de chacun.

Que représente le chocolat pour vous ?

Le chocolat, c'est toute ma vie. On a commencé cette aventure en famille. C'est très compliqué de travailler en famille. Il n'y a pas d'espace pour autre chose. On ne parle que de chocolat, on ne pense qu'à de nouvelles recettes de chocolat... que l'on parle en vacances ensemble, qu'on déjeune ensemble, avec mes frères et sœurs, on parle, on pense, on vit chocolat.

On était fournisseur (de bonbons, calissons, nougats, pâtes d'amande...) de la mère de famille depuis des années quand, en 2000, M. Neveu, le propriétaire, nous a dit que sa fille Nadège ne voulait pas prendre sa suite. Il voulait transmettre ce magasin à des personnes en qui il avait confiance. Ce monsieur vient toujours chercher ses chocolats, à Pâques et à Noël, à la boutique. Il est très heureux de voir que nous n'avons pas galvaudé ce qu'il nous a transmis et qu'au contraire, nous avons développé ce cadeau qu'il nous a fait.

Le chocolat que vous préférez ?

Notre dernière création : le Dolfentin. C'est comme un florentin mais, au lieu d'avoir une couche de chocolat, il est complètement enrobé, ce qui fait que le biscuit praliné reste craquant.

Pour quelles raisons ?

Mon chocolat préféré dépend du moment de la journée. Le matin, j'aime bien goûter les chocolats très intenses. On transforme les fèves de cacao en chocolat. Quand on a un palais vierge, on goûte le chocolat noir. On a toutes les saveurs. L'après-midi, je savoure du croq'noisette : un chocolat épais riche en fruits secs. Au bureau, on fait tous les tests, donc on mange du chocolat à longueur de journée. Dernièrement, on a fait un test avec de la guimauve associée avec du caramel et un biscuit, le tout enrobé de chocolat. On a fait une cinquantaine de tests pour trouver la recette parfaite.



Parmi les 7 péchés capitaux, lequel évoque le chocolat ?

La gourmandise dans la mesure où le chocolat n'est pas nécessaire dans l'alimentation. Ça peut être de la luxure parfois. La jalousie aussi.

Le chocolat associé à un souvenir d'enfance ?

Sans hésiter une seconde, les mercredis après-midi dans la cuisine de ma grand-mère, Mamie Jojo. Nous étions avec mes frères et sœurs. Elle cuisinait tout le temps. Elle nous a enseigné à faire fondre le chocolat au bain-marie. On faisait de petits biscuits, des meringues...

Une recette de votre enfance ?

Les meringues de Mamie Jojo. Des meringues blanches pas trop cuites et une ganache chocolat. Mon frère les a refaites il n'y a pas très longtemps. C'était délicieux.

Quel a été votre parcours pour arriver au chocolat ?

J'ai commencé à la fabrique de bonbons. Petit à petit, en reprenant À la mère de famille, je suis tombé dans le chocolat. Vous avez une maison, qui date de 1761, riche de toutes les histoires des familles qui ont fréquenté cette maison. J'ai conscience que je suis un passeur. C'est particulier d'être dans la transmission d'une histoire. On a mille gourmandises différentes, donc on voit évoluer les enfants qui commencent par une sucette au sucre et finissent avec les marrons glacés, en faisant évoluer leur palais au fil des années.



Quelle est votre création majeure/signature ?

Je suis assez fier du calendrier de l'avent que l'on a créé à l'origine avec la maison Colette, une grande famille de gourmands.

Comment l'avez-vous imaginée ?

On avait envie de collaborer avec des artistes, des illustrateurs que l'on aimait. Au début, une version pour eux, une pour nous. On a fait cela pendant 5 ou 6 ans. Quand Colette a fermé, nous leur avons offert Sempé, dont je suis fan. Cette année, on a invité Pénélope. L'idée à l'origine, c'est qu'il soit en forme de maison, notre esprit, et qu'il soit riche de notre diversité : calissons, nougats, roudoudous, chocolats...

Quel est votre état d'esprit pour innover dans le domaine ?

Pour innover, on doit se freiner puisque nous sommes cinq (mon frère Jonathan, mes sœurs Sophie et Jeanne et mon père) et nous avons tous plein d'envies comme imaginer de nouveaux animaux pour le bestiaire de Pâques. Entre Sophie l'aînée et Jonathan le dernier il y a 12 ans d'écart. De fait, tout le monde n'a pas les mêmes envies, les mêmes sensibilités. Notre diversité stimule notre créativité, mais avec le besoin aussi de convaincre les autres que nos choix sont les bons. L'autre création, c'est la papillote qui incarne notre sens de la famille.



Quel est votre savoir-faire personnel pour extraire le meilleur de la matière ?

Depuis quelques années, on part avec toute l'équipe dans un pays producteur de cacao pour visiter les plantations afin de connaître les familles qui récoltent le cacao, les font fermenter et ensuite nous les envoient... un lien fort parce qu'on sait qu'ils respectent ce produit autant que, nous, nous les travaillons. Cela nous permet d'avoir des cacaos exceptionnels. Nous sommes allés cette année en Inde et en Équateur. On fait le même travail avec les fruits secs pour faire le praliné.

Quelle place accordez-vous au chocolat lors d'un repas ?

En dessert, bien sûr, mais j'aime aussi les surprises, les créations inattendues comme dernièrement avec une mousse au chocolat à l'huile d'olive de Kalamata et fleur de sel, que j'ai dégustée dans un restaurant. Une petite merveille. Autre association un peu luxueuse, mais vraiment surprenante, une tarte chocolat-caviar.

Quelle est l'origine géographique de votre chocolat ?

Vos plantations sont un peu partout autour de la ceinture équatoriale.

Votre rapport aux plantations ?

Nous sommes allés, cette année, en Inde. Nous essayons de rencontrer les producteurs pour mieux saisir le déroulé de la transformation et voir dans quelles conditions les équipes travaillent. C'est important pour nous.

À quelle occasion offrez-vous du chocolat ?

J'en offre tout le temps. Je crois qu'on attend cela de moi et cela me fait plaisir.

Quelle importance accordez-vous à la présentation de vos créations ?

C'est surtout le travail de mes sœurs Jeanne et Sophie. Dès le début, Sophie a dit : « On vend du chocolat, pas du carton ! » Donc on travaille avec des emballages recyclables et recyclés.

Dans certaines maisons, on en a pour plus cher de boîte que de chocolat.

Si on devait associer un mot à votre univers chocolat ?

Transmission.

Et une célébrité. À qui pensez-vous ?

Annie Cordy pour *Cho Ka Ka O* évidemment.



ALLÉNO & RIVOIRE

Yannick Alléno & Aurélien Rivoire

Le chocolat est-il un luxe ?

YA : C'est vrai que c'est un luxe de manger très bon aujourd'hui. Quand on parle de chocolat, je pense qu'il faut penser au sucre parce que, quand on regarde derrière les étiquettes, dans une tablette de chocolat à 1,20 €, vous achetez surtout du sucre. C'est pour ça que ce n'est pas cher. Je pense qu'il faut indiquer de bons réflexes de consommation et regarder ce que l'on achète. Donc, le luxe, c'est effectivement d'avoir le choix. Malheureusement, il y a des gens qui n'ont pas le choix. Le chocolat revêt une image portée par les grands chocolatiers. Et je n'ai pas envie que cela devienne comme le saumon fumé. À l'époque, quand on avait du saumon fumé, c'était quelque chose d'exceptionnel. Quand on avait du foie gras, c'était quelque chose d'exceptionnel et, quand on mangeait du chocolat, c'était aussi de l'exceptionnel. On a vu les désastres sur l'industrie du foie gras, on a vu les désastres sur l'industrie du saumon fumé. Aujourd'hui, on ne mange plus que des saumons fumés avec des antibiotiques à l'intérieur. Le luxe, c'est de pouvoir bien manger.

AR : Notre vision du chocolat en fait un produit luxueux quant à toutes les valeurs ajoutées dans la chaîne de production. Le chocolat doit être bon pour la santé, bon pour la planète et bon pour le plaisir aussi.

Quelle est votre définition du luxe ?

YA : Le luxe, c'est de pouvoir bien manger. Le temps peut devenir du luxe également. Ce n'est pas forcément une question de valeur. En plus, c'est un curseur qui est compliqué à gérer parce que chacun a son idée du luxe. Moi, je resterai assez évasif là-dessus parce que pour moi, c'est avoir le luxe de choisir un joli papier, de ne plus mettre de plastique dans les boîtes de chocolats... Pour moi, c'est ça, le luxe, c'est aussi avoir l'occasion de parler à des gens extrêmement talentueux qui nous amènent au-delà de ce que nous connaissons. Et pour moi, c'est un luxe inouï.

AR : Le luxe, c'est aussi toute l'attention qu'on va porter à la personne qui est en face de nous. C'est-à-dire que la valeur humaine apporte beaucoup de luxe. Alléno & Rivoire doit avoir une vision de la personnalisation, de l'apport de service, mais c'est un luxe qui ne se quantifie pas. C'est un luxe qui s'apprécie.





Que représente le chocolat pour vous ?

YA : L'avenir.
AR : L'aventure.

Le chocolat que vous préférez ?

YA : Je suis fou des gousses de vanille qu'Aurélien produit. Ça me rend ouf.
AR : J'aime beaucoup les fèves du Pérou.

Pour quelles raisons ?

YA : Un peu comme la truffe blanche, ça a un effet sur mon appétence qui est assez impressionnant. C'est un bonbon chocolaté.
AR : Elles sont épicées, équilibrées et corsées. Elles apportent une base assez intéressante.

Parmi les 7 péchés capitaux, lequel évoque le chocolat ?

AR : Je pense que le chocolat, c'est quelque chose qu'on mange uniquement par envie. C'est pour cela que nous avons eu envie de réformer le chocolat pour se faire plaisir sans se faire du mal avec un mauvais produit.

Le chocolat associé à un souvenir d'enfance ?

YA : Je trouvais le chocolat indigeste quand j'étais petit. En revanche, le petit déjeuner en Lozère, c'était un bol de chocolat chaud avec du lait de ferme, et la peau qui croûtait en surface, et du chocolat en poudre.
AR : Tous les moments pâtisseries avec ma grand-mère.

À une recette de votre enfance ?

YA : Une crème prise au chocolat.
AR : Une mousse au chocolat, mais une vraie mousse au chocolat, c'est-à-dire pas de la crème, du sucre et du chocolat, mais du chocolat, une pointe de beurre, des jaunes et des blancs d'œufs.

Quel a été votre parcours pour arriver au chocolat ?

YA : Être chocolatier pour être chocolatier, cela ne m'intéresse pas plus que cela. Travailler avec Aurélien sur ce projet, c'est avoir envie de faire « du nouveau » et de comprendre ce que la nature nous donne, de voir comment on peut nourrir nos contemporains sans leur donner des toxines trop riches en sucre. Le taux de glycine d'Alléno & Rivoire est sept fois inférieur à ce qui se passe aujourd'hui sur le marché. Il y a 6 millions de diabétiques en France qui ne peuvent pas manger de chocolat à cause du sucre...





AR : Avant, je n'étais pas dans le chocolat. C'est la rencontre de Yannick. Il était mon chef, mon mentor et il y a eu ce projet qui s'est créé. C'est cette rencontre, après dix ans passés au pavillon Ledoyen et dans tous les restaurants du groupe, qui ont fait qu'on aime énormément créer ensemble. Et là, on s'est dit : « On va faire cet univers dédié à la gourmandise du chocolat contemporain. » J'étais pâtissier depuis dix ans pour Yannick Alléno. Nous avons appris à nous connaître. Mais sa vision de cette gastronomie qui me plaît tant et qui devient petit à petit aussi la mienne parce que, pour moi, c'est tous ces moments passés pendant dix ans qui ont fait qu'aujourd'hui, il y a le chocolat qui existe.

Quelle est votre création majeure/signature ?

YA : L'orangette sans sucre au chocolat. Je pense que les sauces modernes ont été une trouvaille exceptionnelle. Et le confit, vous vous rendez compte, ça correspond aussi à ce que l'écologie nous demande. C'est-à-dire qu'on est capable de conserver du fruit sans apport énergétique.

Comment l'avez-vous imaginée ?

YA : La volonté de créer un bon chocolat sans une tonne de sucre, tout en conservant un excellent fruit et un chocolat d'enrobage de qualité.

Quel est votre état d'esprit pour innover dans le domaine ?

YA : La création, c'est un muscle. Plus on va chercher à faire autrement, plus on est aguerri à faire différemment. Quand Aurélien fait ses pralines, il a bossé, mais déjà, il y a une considération qui est importante et qui est notre ADN commun maintenant, c'est un regard différent sur des choses. Quand on a rencontré Nicolas Berger la première fois, c'est lui qui nous a fourni les chocolats de couverture, on lui a demandé de travailler avec nos exigences sans sucre. Il l'a fait. Le sucre n'a pas que des méfaits, il y a des effets de cristallisation, etc. Ça a demandé beaucoup de travail de recherche. Autre exemple, la petite peau qui entoure la fève de cacao, Nicolas les donnait aux jardiniers. Nous en faisons des extractions. Le mucilage (pulpe du cacao) que personne n'utilise, nous l'utilisons. 30 % de la production alimentaire au monde est jetée à la poubelle. Il faut quand même commencer à réfléchir à tous les niveaux.

AR : Notre travail, il est aussi de dire : « Non, ça, ce n'est pas un déchet. C'est une matière générale, une matière que l'on doit pouvoir valoriser. » C'est un travail qui est intéressant, lié à la créativité.

Votre savoir-faire personnel pour extraire le meilleur de la matière ?

AR : Mes années en pâtisserie m'ont permis d'apprécier le produit à l'état brut. Je suis un autodidacte, donc je découvre au fur et à mesure des créations.

Quelle place accordez-vous au chocolat lors d'un repas ?

YA : Elle est partout. Dans les sauces, j'adore lustrer une sauce au chocolat, j'adore râper du chocolat sur des oursins, j'adore marier du caviar et du chocolat, j'adore me taper un petit chocolat avec un café. J'adore me faire un petit chocolat l'après-midi parce que ça me requinque.

AR : Le chocolat est si vaste que l'on peut l'inclure dans toutes les étapes. J'ai souvenir d'une extraction cacaotée très bien associée avec de la betterave rouge. Un mariage très cohérent. En fin de repas aussi avec un chocolat pur sans sucre. On gagne beaucoup en dégustation.

Quelle est l'origine géographique de votre chocolat ?

AR : Pérou, Indonésie, Sao Tomé, Madagascar...

Votre rapport aux plantations ?

AR : Oui. Il y a trois mois, on a eu la chance de passer une semaine à Madagascar. C'est important parce que le voyage nourrit. Et c'est important parce que je suis tellement content qu'aujourd'hui, je connais et je trace toutes nos fèves de cacao, c'est-à-dire qu'on est capable de dire que nos cacaos ont été produits de telle ou telle manière. Il n'y a pas d'enfants sur les plantations. C'est encore un sujet qui est très présent dans l'industrie. Me rendre compte que ces gens-là connaissent le goût du chocolat, c'est une sacrée avancée dans cet univers.

À quelle occasion offrez-vous du chocolat ?

YA : Je peux offrir le chocolat des copains comme le nôtre. Mais quand on a en face de soi des personnes qui sont un peu accros et un peu connaisseurs, c'est vrai que c'est intéressant de ne pas toujours offrir sa maison, parce qu'en plus nous travaillons tous le chocolat différemment.

Quelle importance accordez-vous à la présentation de vos créations ?

YA : La plus grosse importance qu'il faut y donner, c'est l'importance écologique. On produit nos emballages à Dijon et nous travaillons avec des gens extraordinaires qui dessinent dans une belle cohérence l'ensemble de la collection.

Si on devait associer un mot à votre univers chocolat ?

YA : L'avenir.

AR : L'aventure.

Et une célébrité. À qui pensez-vous ?

YA : À Nostradamus. Il a été le dernier à travailler sur les fruits confits en 1555.

AR : À mon binôme, Yannick Alléno.

