



DÉCRYPTAGE

DEVENEZ MORDU DE CHOCOLAT

Décortiqué à la main, torréfié, broyé, pétrit à chaud, conché, tempéré puis enrobé, le chocolat attire toutes les attentions et pour cause, 98 % des français en sont accros et près d'un tiers d'entre-eux en croque tous les jours. Mais avez-vous votre préférence entre blanc, lait ou noir ? Si chacun à son avis sur la question, il se pourrait bien que vous fassiez quelques infidélités à votre chouchou.

Texte Clémence Rouyer | Photo Shutterstock / Shebeko



RENCONTRE AVEC JACQUES GENIN L'EXPERT EN CHOCOLAT

Le chocolat au lait est-il plus difficile à travailler que le chocolat noir ? Quelles associations à privilégier avec un chocolat au lait ? Pourquoi les chocolatiers préfèrent-ils le chocolat noir ?... autant de questions qui complexifient la fabrication du chocolat. Afin de nous apprendre à déjouer le vrai du faux, Jacques Genin nous livre quelques-uns de ses secrets de chocolatier.

La courbe de conchage est l'étape de fabrication la plus importante.

Jacques Genin :

FAUX. Il est vrai que si l'on ne respecte pas la courbe de température lorsqu'on travaille le chocolat pour le transformer en bonbons ou en tablettes, le beurre de cacao remontera à la surface et finira par blanchir la couverture. Le tempérage est certes une étape difficile mais ce n'est pas la plus compliquée. Il est donc nécessaire de prendre plusieurs éléments en compte : l'univers dans lequel vous évoluez, la température et

le degré d'humidité que vous avez autour de vous, les matières premières que vous utilisez, etc. Il vous sera par exemple impossible de fondre du chocolat si vous êtes en train de cuire des gâteaux à côté. Même si vous avez le

"POUR MOI, LE CHOCOLAT C'EST QUELQUE CHOSE DE VISCÉRAL."

bon tempérage vous n'arriverez jamais à avoir un résultat brillant et cassant. Si vous le travaillez en sculpture ce ne sera pas trop grave, ça lui donnera un effet marbre. En revanche au niveau gustatif, ce ne sera pas très bon.

Le chocolat au lait est moins brillant que le chocolat noir.

VRAI. Du fait de la présence de lait en poudre dans sa composition, le chocolat au lait ne peut avoir la même brillance que son homologue noir. En revanche, il devra avoir une casse nette, un bon fondant ainsi qu'une belle crème en bouche. On appréciera également les arômes de caramel qui s'en dégagent. Pour cela, je caramélise le lait en poudre avant de l'inclure dans la couverture ●●●

» LE CHOCOLAT CHAUD « MINUTE » DE JACQUES GENIN

- 80 g de couverture 71 % cru Manjari de Madagascar
- 300 g de lait entier frais

Faire bouillir le lait dans une casserole. Incorporer le chocolat, remuer jusqu'à la fonte et servir.

Difficile de le nier, Jacques Genin est un amateur de chocolat noir comme 56 % des français. S'il aime réaliser des associations audacieuses à base de basilic, d'orange, de poivre de Jamaïque ou de pamplemousse, il n'en oublie pas pour autant de préserver le vrai goût du chocolat, « il est important de croquer le chocolat pour avoir le craquant, le fondant du bonbon et ressentir le vrai goût du cacao en bouche. Les saveurs doivent quant à elles arriver en fin de bouche pour finir par un palais frais.

» Véritable autodidacte du goût, le savoir-faire de Jacques Genin traverse aujourd'hui les frontières et se poursuit jusqu'à l'intérieur des plus grands palais. Pour chacune de ses recettes, il accorde une grande importance à la provenance et à la qualité de ses ingrédients. Tout doit être parfait et surtout bon. Si l'on y retrouve les plus grands crus, on sait que le chocolatier a un petit faible pour le cru Manjari de Madagascar (attaque acide, belle longueur en bouche, arômes fruits rouges).

Photo Jacques Genin - D.R.



« JE FAIS ATTENTION À SA COULEUR, SA FORME ET SURTOUT SON GOÛT »

Jacques Genin, Chocolatier

► LE QCM FORT EN CHOCOLAT JACQUES GENIN, PLUTÔT LAIT, NOIR OU BLANC ?

Le chocolat de votre enfance



► **Noir**, car je n'ai pas eu d'enfance.

Quel chocolat pour Pâques ?



► **Noir**, car c'est le moins fragile lors des manipulations.

La mousse au chocolat idéale



► **Noir**, pour conserver l'acidité d'une belle couverture.

Quel chocolat en tablette ?



► **Lait**, pour ses vertus reposantes et régressives.

Quel chocolat à l'heure du petit-déjeuner ?



► **Noir**, une couverture Manjari de Madagascar fondue dans du lait entier frais pour un chocolat chaud gourmand mais pas plombant.

Quel chocolat pour accompagner la fraise ?



► **Noir**, pour les notes de fruits rouges que je ne pourrais pas retrouver avec un chocolat blanc ou au lait.

Votre dernier plaisir ?



► **Noir**, un praliné au gruet de cacao que l'on vient de mettre en boutique. Une vraie tuerie !

JACQUES GENIN
BRUT DE CHOCOLAT



4 CONSEILS POUR DÉGUSTER, CUISINER ET CONSERVER SON CHOCOLAT

PAR VICTOIRE FINAZ

Arrière-petite-fille de chocolatier, Victoire Finaz a toujours baigné dans l'univers du chocolat. A l'issue de ses études en psychologie, elle décide d'interroger de grands chocolatiers pour comprendre comment ils dégustent un chocolat. Diplôme en poche, elle réalise une formation chez le chocolatier Pierre Hermé et enchaîne les voyages dans les plantations de cacao. En 2009, elle lance sa marque de chocolat et rejoint la même année le club très fermé des Croqueurs de Chocolat

1 En cuisine, n'hésitez pas à utiliser des chocolats d'origine

Préférez un chocolat à cuisiner, un tout petit peu plus gras, de manière à ce qu'il fonde plus facilement. De cette manière, il se mélangera mieux au moment de la fonte. Si vous réalisez un gâteau ou une mousse, utilisez une base de chocolat pâtissier et rajoutez une tablette d'origine pour apporter une palette aromatique complémentaire.

2 Eviter les chocolats trop noirs, mats ou légèrement blanchis

Lorsque l'on choisit un chocolat, il faut faire attention à son aspect. Il faut être attentif à sa couleur et à sa brillance. Un bon chocolat noir doit avoir une couleur acajou dotée de reflets pourpres, rouges ou jaunes. S'il est trop noir, cela signifie que les fèves ont été brûlées lors de la phase de torréfaction. Dans le cas d'un chocolat au lait ou noir, il est important de ne pas remarquer la présence de traces blanches. Cela peut avoir plusieurs significations : un mauvais tempéragé ou de mauvaises conditions de conservation (chaleur, humidité, choc de température peuvent provoquer la migration du beurre de cacao, matière grasse du chocolat). Une texture mate sera quant à elle le signe d'une mauvaise conservation (chaleur, humidité, etc.)

3 Le chocolat au lait, fort en cacao !

Pour réaliser leur chocolat au lait, les chocolatiers utilisent des cacaos sélectionnés avec minutie. Si toutes les origines peuvent rentrer dans la fabrication d'un chocolat au lait, certaines se prêteront mieux à l'exercice que d'autres. Tandis que les fèves de Criollo, très aromatiques, serviront à constituer quelques-uns des chocolats noirs les plus prisés, le cru Forastero -qui représente près de 80 % de la production mondiale- et plus généralement les autres origines venues d'Afrique (Côte d'Ivoire, Ghana, Sao Tomé, etc.) constituent le profil idéal pour un chocolat au lait. Plus fort en cacao, il s'accorde mieux avec le lait en poudre.

4 2 barres de chocolat par jour = 1 geste positif pour l'organisme

Consommer en petite quantité chaque jour, le chocolat est un aliment bénéfique pour notre organisme. Riche en calcium et en magnésium, il aide à lutter contre le stress et l'anxiété. A plus long terme, il diminue les risques d'infarctus et d'AVC. En revanche, si l'apport en calories est presque le même pour nos trois couleurs de chocolat, il est préférable de favoriser le chocolat noir, moins riche en graisses saturées et en sucre. En règle générale, compter deux barres de chocolat (30 g) par jour.

Photo Victoire Finaz - Victoire Finaz



FONDANT ET GOURMAND LE CHOCOLAT AU LAIT

LA PETITE HISTOIRE C'est en enrobant de chocolat certains médicaments amers qu'il vendait qu'Antoine Brutus Menier s'est aperçu du pouvoir gourmand de cette pâte marron. En 1836, il développe alors la première tablette de chocolat à base de sucre, beurre de cacao et poudre de cacao. Quarante ans plus tard, Daniel Peter et Henri Nestlé seront les premiers à y rajouter de la poudre de lait. Le chocolat au lait est né.

COMPOSITION Sucre, beurre de cacao, poudre de lait, pâte de cacao

% CACAO 35 % en moyenne - 45 % chez le chocolatier

TEXTURE Légèrement croquant, brillant, reflets caramél

COURBE DE TEMPÉRAGE 45-48°C > 26-27°C > 29-30°C

TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT 10°C

CALORIES (100G) 545 kJ

ARÔMES Lait, crème, caramel, biscuits, fruits secs

ASSOCIATIONS Noisette, spéculoos, biscuits, caramel, yuzu, miel-citron, fèves Tonka...

PRIX 2,81 € la tablette de 100 g Milka® - 3,90 € la tablette de 75 g Jean-Paul Hévin

- LE COUP DE COEUR - DE VICTOIRE

Tablette *Mélissa Lait de Pralus*

J'utilise beaucoup ce chocolat de Madagascar lors de mes dégustations. Il s'agit d'un chocolat très prononcé puisqu'il contient 45 % de cacao. Il se démarque grâce à ses arômes de caramel et de biscuit qui restituent toute la gourmandise du chocolat au lait.



PUISSANT ET AROMATIQUE LE CHOCOLAT NOIR

LA PETITE HISTOIRE Alors que le chocolat n'est arrivé à la cour de France qu'au début du XVII^{ème} siècle, les Mayas le consommaient déjà sous forme de breuvage composé d'eau, de pâte de cacao, de vanille, d'épices et de farine de maïs. Embarqué de « Nouvelle-Espagne » par le conquistador Hernando Cortes pour le compte du roi Charles Quint, il ne tarde pas à passer les frontières. Réputé pour ses vertus médicinales, aphrodisiaques et énergisantes, il est consommé sous forme de boisson chaude (eau, sucre de canne et fleur d'oranger) jusqu'en 1830.

COMPOSITION Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao

% CACAO Entre 60 et 75 %, le sucre libérera les arômes du chocolat

TEXTURE Croquant, casse nette, brillant, reflets violets

COURBE DE TEMPÉRAGE 55°C > 28-29°C > 31-32°C

TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT 16°C

CALORIES (100G) 508 kJ

ARÔMES Floral, épicé, végétal, animal, fruité

ASSOCIATIONS Fruits rouges, poivre, amandes, oranges, épices, pralinés, pistaches...

PRIX 2,65 € la tablette de 150 g Lindt® - 5 € la tablette de 70 g Fabrice Gillotte - 7 € la tablette de 100 g Patrick Roger

- LE COUP DE COEUR - DE VICTOIRE

Tablette *chocolat noir origine de Bonnat chocolatier*

La chocolaterie Bonnat possède une très grande palette aromatique en matière de tablettes de chocolat. La texture fond en bouche et la diversité des saveurs permet de découvrir de nombreux crus d'origine.



DOUX ET RÉGRESSIF LE CHOCOLAT BLANC

LA PETITE HISTOIRE Avant d'être utilisé dans le chocolat blanc, le beurre de cacao était surtout employé par l'industrie pharmaceutique pour la réalisation de suppositoires et de sticks à lèvres. Il faudra attendre le début des années 30 pour que les premières tablettes voient le jour. Le célèbre Galak rejoindra quant à lui les supérettes en 1967.

COMPOSITION Beurre de cacao (38 % en moyenne), sucre et poudre de lait

TEXTURE Brillant, fondant, légèrement croquant et cassant

COURBE DE TEMPÉRAGE 45-48°C > 26-27°C > 29-30°C

TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT Entre 10 et 15°C

CALORIES (100G) 539 kJ

ARÔMES Vanille, menthol, fleur d'oranger

ASSOCIATIONS Menthe, fruits rouges, amandes, noisettes, pistaches, baies roses...

PRIX 2,40 € la tablette de 200 g Galak® - Entre 6 et 8 € chez un chocolatier

- LE COUP DE COEUR - DE VICTOIRE

Tablette *chocolat blanc, note mentholée de Pierre Marcolini*

Dernièrement, j'ai réalisé un très bel accord entre un cognac et ce chocolat blanc mentholé de chez Pierre Marcolini. Cette pointe de fraîcheur apporte un véritable contraste avec le profil très fondant du chocolat blanc.

DÉCRYPTAGE

QUEL CHOCOLATIER CHOISIR ?



VICTOIRE FINAZ VOUS DÉVOILE
5 SIGNATURES D'EXCEPTION.

JACQUES GENIN

Les chocolats de Jacques Genin se caractérisent par leur petite taille, leur enrobage très fin et toujours très croquant. Il apporte des saveurs en infusant des feuilles de menthe ou encore de la Tonka qu'il ajoute dans ses ganaches. C'est un chocolatier que j'identifie facilement par **sa finesse et son juste équilibre.**

PIERRE HERMÉ

Chez Pierre Hermé, **les enrobages sont plus épais et les goûts sont plus prononcés** que chez Jacques Genin. Sa ganache fruit de la passion Mogador explose en bouche et ses pralinés sont très gourmands avec beaucoup de noisettes.

PATRICK ROGER

Patrick Roger est un artiste qui a une vraie signature. **Il réalise peu de recettes pour se concentrer sur la saveur très acide du chocolat.** Citron, orange, citron vert, yuzu, verveine, il se focalise vraiment sur l'agrumes. C'est un chocolatier qui aime surprendre en naviguant à contre-courant.

JEAN-PAUL HÉVIN

Tout comme Jacques Genin, Jean-Paul Hévin réalise des bonbons au chocolat très fin. Il propose énormément de recettes : litchi, framboise, orange, pamplemousse, miel, lavande, thym et même chèvre. **Son petit plus ? Il réalise son praliné lui-même.** Ses crèmes de noisettes sont absolument démentes !

PIERRE MARCOLINI

Spécialiste du chocolat noir, Pierre Marcolini fabrique son chocolat à partir de la fève. **Il aime les chocolats qui ont une forte personnalité.** Pour ma part, j'apprécie particulièrement ses ganaches chocolat noir réalisées avec un chocolat d'origine Grand Cru. Très raffiné, il réalise également un cœur framboise rafraîchi de quelques zestes de citron.



TROP DE CHOCOLAT, TUE LE CHOCOLAT !

D'ici cinq ans, la demande de chocolat sera supérieure à l'offre selon l'Organisation Internationale du Cacao, entraînant une hausse des cours du cacao.

2600 \$

C'est le prix du chocolat le plus cher au monde (*prix pour 450 g). Il s'agit d'une truffe noire enrobée de chocolat noir à 70 % de cacao. Il est réalisé depuis 1996 aux Etats-Unis par Fred Knipschildt. A ce prix-là, on réfléchit avant d'en prendre un second !

► LE SAVIEZ-VOUS

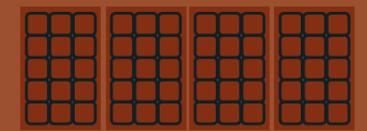
Le chocolat possède une quatrième couleur. Inventé par le chocolatier Frédéric Bau, le chocolat blond est le résultat d'un oubli au fond d'une casserole après une démonstration à base de chocolat ivoire cuit au bain-marie. En bouche, il libère notamment des arômes de « sablé breton grillé », de « lait caramélisé » et de « sucre non raffiné ».

3 + GROS PRODUCTEUR MONDIAUX*

- 1 CÔTE D'IVOIRE
- 2 GHANA
- 3 INDONÉSIE

2,7

MILLIARDS D'€
C'est le chiffre d'affaires du marché du chocolat en France en 2012



4 000 000

TABLETTES SONT CONSOMMÉES CHAQUE JOUR EN FRANCE

LES ALIMENTS LES PLUS ACHETÉS EN FRANCE

1

les pâtes

2

l'huile

3

le sucre

4

le chocolat

LE CHOCOLAT

9/10

FOYERS FRANÇAIS POSSÈDENT DU CHOCOLAT

Les français sont les 7^{ème} + gros consommateurs au monde

110€

BUDGET «CHOCOLAT» ANNUEL D'UN FRANÇAIS

50%
CHOCOLAT NOIR



35%
CHOCOLAT AU LAIT



15%
CHOCOLAT BLANC



LE CHOCOLAT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS :

UN ENFANT MANGE

2 X PLUS

DE CHOCOLAT Q'UN ADULTE PAR JOUR