

Les accords gourmands de Victoire

Arrière-petite-fille de chocolatier, membre du club très fermé des Croqueurs de chocolat, Victoire Finaz de Villaine est chocologue. Sa définition du terme chocoologie ? « L'art de la dégustation du chocolat en remontant jusqu'à sa source. » Comprenez la connaissance de la culture du cacao, de sa fabrication et des produits qui en découlent. « Cela permet de comprendre ce que l'on déguste, d'où cela provient, les critères de qualité du chocolat, la façon de le déguster et de l'apprécier. » Qu'à cela ne tienne ! *Infrarouge* a sauté sur l'occasion et a proposé à Victoire d'accorder cinq whiskies d'exception avec cinq grands chocolats. Une leçon totalement régressive !

Par Caroline Knuckey

ACCORD N° 1 CARSEBRIDGE 1976

« Au nez, des notes grillées de café et de fruits secs (pâte d'amande, raisins et figues) se développent avec un soupçon épicé de vanille. À la dégustation, le Carsebridge 1976 dévoile des notes boisées et un goût de noisette grillée. Il s'accorde parfaitement avec le praliné rocher enrobé noir de Patrick Roger. La puissance du chocolat noir avec ses notes de cacao intense s'entremêle à merveille aux notes épicées du whisky. Le praliné rocher se caractérise par un délicieux goût de noisette qui souligne avec finesse les notes de fruits secs du whisky persistant en bouche. Un accord suave et gourmand. »

- **Carsebridge 1976** (38 ans d'âge), single grain whisky, Écosse (Highland), single cask n° 130950 (Hogshead), série limitée à 184 bouteilles, 70 cl, 55,8 % vol. alc., 385 €. Issu de la gamme « Cask Strength Collection » du négociant écossais Signatory Vintage, ce millésime d'exception, non filtré à froid, sans réduction et provenant d'un fût unique, explore l'univers du single grain (whisky élaboré à base de céréales autres que de l'orge maltée). Une exclusivité de La Maison du whisky. www.whisky.fr

- Praliné rocher enrobé de chocolat noir, 10,80 € les 8 chocolats.

PATRICK ROGER, 108, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris.
Tél. : 01 43 29 38 42.
www.patrickroger.com



ACCORD N° 2 LAPHROAIG 15 ANS

« À la dégustation, ce whisky typé présente des saveurs tourbées et fumées avec des notes de bois mouillé et de mousse. Nous avons d'abord testé l'accord avec une fève de cacao torréfiée et enrobée de chocolat noir, fabriquée par François Pralus, pensant que les notes fumées du whisky s'accorderaient bien avec les notes torréfiées de la fève de cacao. Mais le goût en bouche est trop puissant et les notes tourbées et fumées du Laphroaig 15 ans s'entrechoquent avec celle de la fève grillée, laissant une sensation âpre assez désagréable en bouche. En revanche, ce whisky s'accorde agréablement avec la ganache au yuzu enrobée de chocolat au lait, issue de ma gamme Les Carrés Victoire. Cette ganache caramélisée se définit par un équilibre aromatique entre les notes douces de caramel lacté et les notes de citron amer du yuzu. À la dégustation, elle apporte de la rondeur aux notes tourbées et fumées du Laphroaig 15 ans. L'acidité de cet agrume japonais persiste dans la longueur. Les notes de caramel lacté du chocolat soutiennent les notes vanillées du whisky, offrant une finale douce et gourmande en bouche. »

- **Laphroaig 15 ans**, single malt whisky, Écosse (Islay), 70 cl, 40 % vol. alc., 96 €. Les amateurs de whisky tourbé seront heureux d'apprendre que le Laphroaig 15 ans est de retour, à l'occasion des deux cents ans de la distillerie.

En vente chez les cavistes.

www.laphroaig.com

- Ganache au yuzu enrobée de chocolat au lait, 14 € la boîte de 9 chocolats.

LES CARRÉS VICTOIRE. www.victoirefinaz.com

ACCORD N° 3

HIBIKI JAPANESE HARMONY

« Le nez de ce whisky est délicat et gourmand, avec des notes fraîches de rose et de litchi. À la dégustation, le Hibiki Japanese Harmony développe des notes florales, avec un soupçon d'orange confite qui relève l'ensemble. La ganache fleur d'oranger chocolat noir du chocolatier Didier Fourreau s'accorde parfaitement avec les notes florales et fruitées de ce whisky japonais. La finale fruitée est longue et agréable, laissant délicatement apparaître ses arômes boisés. »

• **Hibiki Japanese Harmony**, blended whisky, Japon (Honshu), 70 cl, 43 % vol. alc., 63 €. Ce blend, délicat et équilibré, issu d'au moins dix whiskies de malt et de grain, vieillis dans cinq variétés différentes de fûts, et provenant des distilleries Suntory de Yamazaki, Hakushu et Chita, célèbre l'harmonie qui existe au Japon entre la nature et les hommes.

www.suntory-whisky.com

• **Ganache fleur d'oranger enrobée de chocolat noir**, 6,65 € les 7 chocolats.

DIDIER FOURREAU, 87, rue de Courcelles, 75017 Paris. www.didierfourreau.com



ACCORD N° 4

CHIVAS REGAL 25 ANS D'ÂGE

« Au nez, de beaux effluves fruités apparaissent, évoquant l'orange confite. On y trouve aussi des notes de fruits secs (noix) et une légère

touche épicée rappelant le pain d'épices. À la dégustation, ce whisky se révèle riche et complexe. Le Chivas Regal 25 ans d'âge offre une belle rondeur en bouche avec des arômes gourmands d'orange confite. Il s'accordera à merveille avec la ganache orange amère enrobée de chocolat noir, de Jacques Génin. L'accord est harmonieux et le goût fruité persiste en bouche. »

• **Chivas Regal 25 ans d'âge**, blended whisky, Écosse, 70 cl, 40 % vol. d'alc., avec son coffret en cuir, 250 €. Le chef-d'œuvre de Colin Scott, maître assembleur de la maison Chivas Brothers depuis plus de trente ans. En vente chez les cavistes et épicerie fines. www.chivas.com

• **Ganache orange amère enrobée de chocolat noir**, 11 € la boîte de 9 chocolats.

JACQUES GÉNIN, 133, rue de Turenne, 75003 Paris. Tél. : 01 45 77 29 01. www.jacquesgenin.fr



Victoire s'est spécialisée dans la création de chocolats personnalisés. Si ses premiers clients sont les entreprises, elle développe aussi des coffrets sur mesure pour des événements (mariages, anniversaires, etc.). Tous ses chocolats sont fabriqués dans le respect des méthodes traditionnelles, avec des ingrédients 100 % naturels. Choix du packaging et du design des coffrets (boîtes en carton, métal, chocolat, sachets...), choix des nuanciers de chocolat (ganaches, pralinés, palets fourrés...) et là où Victoire déploie tout son talent : tester une recette. Par exemple : un chocolat élaboré à partir de votre tarte citron préférée ! Du grand art.

À partir de 8 € la boîte de 4 chocolats personnalisés. Sur rendez-vous. Bon à savoir : si le chocolat vous passionne, Victoire donne des cours de dégustation à domicile. Comptez 40 € par personne.

CARRÉS VICTOIRE. Tél. : 06 60 75 78 67, vf@victoirefinaz.com, www.victoirefinaz.com