

Choc: la mise en scène

par France Massy

92

à table

*Création David, l'Instant chocolat,
avenue de la Gare Montana.
Photo: lindaphoto.ch*



LE CHOCOLAT NE SE CONTENTE PLUS D'ÊTRE BON; IL SE PARE DE PACKAGING LUXUEUX, ADOPTE DES LIGNES HAUTE COUTURE ET PRÔNE LE COMMERCE ÉQUITABLE. QUAND MODE ET CHOCOLAT SE PACSENT, GOURMANDS ET COQUINS FANTASMENT.

Aujourd'hui, les accros du chocolat ne se distinguent plus par leur préférence entre le chocolat au lait ou le chocolat noir. Les aficionados, comme pour les vins, parlent de grands crus. Les fèves doivent provenir d'une région déterminée, de variétés botaniques sélectionnées, qui, chacune, possèdent une personnalité particulière... Les Criollos, promesse d'un cacao fin, chaleureux et long en bouche. Les Forasteros, qui donnent un cacao à l'amertume soutenue et acidulée et qui représentent 70 à 75% de la production mondiale. Les Trinitarios encore, riches en matières grasses, pour les amateurs d'un cacao corsé.

Chic, le choc

Plaques, truffes ou pralinés s'offrent des emballages élégants, luxueux ou ethniques selon le message à véhiculer. Car si le luxe a envahi le royaume de Charlie (héros du film de Tim Burton), il est de bon goût de déguster du chocolat issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable. La déontologie gourmande est à la mode.

A propos de mode, les grands créateurs ramènent leur fève et n'hésitent pas à créer robe, éventail ou autre chapeau en chocolat. Et inversement, la mode inspire les chocolatiers. Le thème de l'édition 2009 du «World Chocolate Masters» (un concours prestigieux ouvert aux chocolatiers du monde entier) est justement la Haute Couture.

Today, chocolate addicts can no longer be distinguished by their preference for either milk chocolate or dark chocolate. The aficionados, as with wine, speak of vintage chocolate. The beans must come from a specific region, from selected botanical varieties, each of which has its own particular personality... The Criollos, a promise of fine cocoa, warm and lasting in the mouth. The Forasteros, which produce a cocoa of sustained acidulous bitterness, and which represent 70 to 75% of the world production. The Trinitarios, rich in fats, for full-bodied cocoa enthusiasts.

Choc is chic

Bars, truffes or praline-filled, they all treat themselves to elegant, luxurious or ethnic packaging, depending on the message to be conveyed. Because, even if Charlie's realm (the hero in Tim Burton's film) has been invaded by luxury, eating chocolate originating from organic agriculture and fair trade is considered to be in good taste. The deontology of greed is in fashion. By the way, speaking of fashion, the greatest creators bring back their beans and have no hesitation in creating chocolate dresses, fans or even hats. Or the other way round, fashion as an inspiration for the chocolate-makers. In fact, the theme for the 2009 edition of the "World Chocolate Masters" (a prestigious competition open to chocolate-makers from throughout the world) is precisely Haute Couture.

Noir c'est noir

Les Suisses se sont longtemps distingués dans le chocolat au lait et ont eu du mal à sentir le vent des préférences pour le chocolat plus amer. Aujourd'hui, le chocolat noir a la cote et nos artisans (enfin!) rattrapent les Belges et les Français qui ont su depuis belle lurette dompter les arômes intenses des grands crus et séduire nos palais. Mais l'industrie chocolatière suisse n'a rien à craindre; avec une hausse des ventes de 9%, 2007 fut une année record. Touristes et citoyens craquent toujours pour le choc suisse.

Nos coups de cœur sur le Haut-Plateau

Taillens: La truffe Carassel, pour le caramel qui coule lorsque qu'on la croque, pour le dosage parfait du sel de Guérande qui titille juste ce qu'il faut nos papilles.

David, l'instant chocolat: Le Bonbon ganache au poivre de Cubèbe, pour son arôme intense dû sans doute à l'utilisation de la fève malgache «madirofolo», pour sa longueur en bouche et sa finale épicée et élégante.

Confiserie Gerber: Le Chocolat au thé, pour le parfum d'Earl Grey qui éclate en bouche et pour ce mariage toujours émouvant de la bergamote, du thé et du chocolat, que l'on déguste ici noir ou au lait.

Délicatesse: La truffe à l'ancienne, pour l'intensité du grand cru Maracaïbo, un criollo pur jus, parce qu'elle est encore roulée à la main et pour le contraste de texture entre l'intérieur et le cacao qui l'entoure.

Black is black

The Swiss stood out for a long time with their milk chocolate and found it difficult to perceive the wind of change in the preferences for a more bitter chocolate. Today, dark chocolate is in and our craftsmen (at long last!) are catching up with the Belgians and the French who have known how to tame the intense flavours of vintage chocolate and seduce our palates for some considerable time. But the Swiss chocolate industry has nothing to worry about: with an increase of 9% in sales, 2007 was a record breaking year. Neither the tourists nor the citizens can say no to Swiss chocolate.

Our favourites on the Haut-Plateau

Taillens: Carassel truffle, for the runny caramel when you bite into it, for the ideal quantity of Guérande salt, which titillates our taste buds to perfection.

David, l'Instant Chocolat: The Bonbon with Cubèbe pepper ganache, for its intense flavour, doubled due to the use of the Madagascan "madirofolo" bean, for its long duration in the mouth and spicy, elegant finale.

Confiserie Gerber: Tea Chocolate, for its Earl Grey aroma which blossoms in the mouth and for the unfailingly moving marriage of bergamot, tea and chocolate, which can be savoured with milk or dark chocolate here.

Délicatesse: Truffle à l'ancienne, for the intensity of the vintage Maracaïbo, a pure criollo juice, because it is still rolled by hand and for the contrast of the textures of the filling and the cacao that surrounds it.

Délicatesse:
La truffe à l'ancienne.



Taillens:
La truffe Carassel.



Confiserie Gerber:
Le Chocolat au thé.



David, l'instant
chocolat: Le Bonbon
ganache au poivre de
Cubèbe.

