

SAVEURS DES FÊTES

LES DERNIERS EMPEREURS DU CHOCOLAT

VIVRE MATCH

Cinq dynasties d'artisans réalisent leurs chocolats à partir des fèves. Leur savoir-faire n'est plus transmis et les machines qu'ils utilisent ne sont plus fabriquées. Voici les gardiens du temple d'un métier en voie de disparition.

Par Emmanuel Tresmontant, stylisme Aurélie des Robert et Isabelle Decis assistée de Constance Paris / Photos Claude Weber

De g. à dr. : Stéphane Bonnat, Philippe Bernachon, François Pralus, Franck Morin et Marc Cluizel chez l'architecte d'intérieur, designer et scénographe Aline Asmar d'Amman à qui l'on doit notamment les rénovations de l'Hôtel de Crillon et du restaurant Le Jules Verne. Coupes en cristal Baccarat, Les Tables d'Eva.

Dragoirs en cristal, carafe Hanap et assiettes en faïence fine, Galerie Vaclair.
Petites coupes, pichet, carafe à décanter, Verrière des Lumières.
Centre de table en porcelaine et bronze ancien provenant de la vente aux enchères Karl Lagerfeld chez Sotheby's, collection particulière.



Bernachon, c'est la gourmandise, la rondeur, une longueur en bouche exceptionnelle qui résulte de l'assemblage de dix cacaos différents.

Qui se souvient d'Antoine Menier à Noisiel (Seine-et-Marne), d'Auguste Poulain à Blois (« Goûtez et comparez » était son slogan), de Daumesnil à Chartres ou de Pupier à Saint-Étienne? Jusqu'au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, chaque ville de France possédait au moins une chocolaterie familiale qui torréfiait et broyait ses fèves de cacao, où les tablettes étaient enveloppées à la main, dans du papier d'étain, que les mères conservaient précieusement à plat, bien lisse, jusqu'au passage du fondeur de couverts ambulants. Les villes réputées pour leurs chocolateries artisanales avaient pour nom Avignon (où l'on fabriquait les « papalines »), Orléans, Pontarlier, Trois-Palis, Bayonne, Saint-Étienne-de-Baïgory et Saint-Pierre-du-Regard.

Aujourd'hui, 99,9 % du chocolat produit dans le monde est industriel, et il n'y a plus en France que cinq maisons familiales qui transforment encore leurs fèves en chocolat, selon des recettes transmises de père en fils, avec des machines d'autrefois qui ne sont plus fabriquées nulle part: Bonnat à Voiron, Morin à Donzère, Pralus à Roanne, Bernachon à Lyon et Cluizel à Damville. Bienvenue dans le Jurassic Park du chocolat! Ce sont les derniers, les vestiges, les purs, les héros. Ils portent en eux un patrimoine et un savoir-faire disparus car, aussi incroyable que cela paraisse, il n'existe plus d'écoles qui enseignent à fabriquer le chocolat d'une manière artisanale. Le grand public l'ignore, mais la plupart de ceux que l'on appelle « chocolatiers » se contentent en réalité de fondre des couvertures achetées chez d'autres. Ils ne fabriquent pas. Quant à l'actuelle mode du « bean to bar » (de la fève à la tablette), née aux États-Unis il y a trente ans et qui consiste à produire du chocolat dans sa cuisine à partir d'une quantité minuscule de fèves, on trouve le pire et le meilleur, n'importe qui pouvant désormais s'autoproclamer « artisan chocolatier » sans rien connaître à l'arbre sacré des Mayas et des Aztèques dont les fèves servaient de monnaie d'échange (un esclave valait 100 fèves). Ainsi, lors du dernier Salon du chocolat, à Paris, pouvait-on acheter pour 1 500 euros des petites machines anglaises permettant de mélanger son beurre et sa poudre de cacao à partir de 5 kilos de fèves seulement! ■

Palais d'or, pralinés, truffes, tablettes au lait, aux pistaches et aux grosses noisettes du Piémont... À déguster avec un côte-rotie.

Coupe à dessert Saxe, Verrerie des Lumières (verrieriedeslumières.com).
Autres objets collection particulière.



PHILIPPE BERNACHON LA FORCE DE LA TRADITION

Pour le petit-fils de Bocuse, le chocolat est un mets que l'on peut déguster avec un grand vin

Sur les cinq familles françaises qui transforment encore les fèves en chocolat, les Bernachon sont les plus traditionnels. Chez eux, à Lyon, rien n'a changé depuis 1953. Comme il n'y a pas d'école, les jeunes viennent ici apprendre le vrai métier de chocolatier. Petit-fils de Paul Bocuse, ce gardien du temple est un gastronome pour qui le chocolat est davantage qu'une friandise: un mets qui donne de la profondeur au lièvre à la royale et que l'on peut déguster tel quel avec un grand vin rouge de côte-rotie. La pépite de la maison, c'est le palet d'or, un rond de ganache à la crème d'Isigny trempé à la main dans le chocolat et posé à la fourchette sur une feuille d'or. « Avant, 99 % des chocolatiers achetaient leurs couvertures à des industriels. Aujourd'hui, tous veulent partir de la fève, comme nous. » Mais chez les Bernachon, la rigueur prime: on commence par trier les fèves manuellement avec un tamis, puis on les grille à 150 °C pendant trente minutes. Ensuite, on broie les fèves (dont on a ôté la pellicule) sous des masses qui permettent d'extraire le beurre de cacao et la matière sèche. Ce beurre représente environ 6 % d'une tablette. Enfin, on mélange le tout avec du sucre de canne et de la vanille Bourbon pour la rondeur. La pâte est malaxée pendant quarante-huit heures à 51 °C dans une machine (inventée par Rudolf Lindt en 1879) qui retire l'acidité. « Nous assemblons une dizaine de cacaos de différentes origines pour obtenir la patte Bernachon: un goût rond, profond, très long en bouche. On devient vite accro! » ■

bernachon.com.

[SUITE PAGE 112]

Le plus discret des grands chocolatiers, le plus sensible aussi... Sa tablette Chanchamayo, qui provient d'une forêt primaire du Pérou, est l'une des meilleures au monde.



FRANCK MORIN LA FINESSE DANS UN MONDE DE BRUTES

« Il y a quarante ans, le chocolat était plus sucré. On assemblait différentes origines dans le but d'obtenir un goût maison constant d'une année sur l'autre (comme en Champagne). Il n'y avait pas non plus de traçabilité: on ne savait pas toujours de quelle coopérative venaient les sacs de fèves. En 2001, en allant à Sao Tomé, j'ai compris que chaque plantation est unique selon la présence d'eau, de rochers... J'ai alors décidé de faire des chocolats de crus. Pour mon père, c'était un signe de faiblesse: je faisais des crus d'origine parce que je n'étais pas assez bon pour faire des mélanges. »

Si vous ne les connaissez pas encore, partez en quête des chocolats de la maison Morin, située à Donzère dans le sud de la Drôme. Quelle finesse! Injustement méconnue, cette petite manufacture installée dans une ferme du XVIII^e siècle fabrique ses chocolats depuis 1958. L'arrière-grand-père de Franck avait appris l'art du chocolat en 1884 dans la chocolaterie de l'abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle, tenue par des moines et qui employait 800 personnes.

« Le beurre de cacao est très précieux car il donne de la fluidité au chocolat »

« Tout le développement de notre village dépendait de cette chocolaterie. C'est grâce à elle que nous avons eu le téléphone et l'électricité. » En 1956, la qualité du chocolat baisse et le grand-père de Franck décide de créer sa manufacture, au milieu des chèvres et des noisetiers. Aujourd'hui encore, Franck cueille à la main les fruits de ses vergers (amandes de Provence, noix, noisettes et griottes qu'il enrobe de chocolat). Mais la transformation des fèves de cacao demeure son activité principale. Après la torréfaction, sa broyeuse de 1931 permet d'extraire 400 kilos de beurre et de poudre de cacao. « Le beurre de cacao est très précieux car il donne de la fluidité au chocolat. Les industriels le remplacent par la lécithine de soja, évidemment moins coûteuse. » ■

chocolaterie-morin.com.

Chez les Morin, tous les fruits proviennent de leurs vergers. Les amandes sont caramélisées au chaudron pour donner naissance à l'irrésistible petit rocher praliné créé par le grand-père.

Coupe en cristal du XIX^e, Baccarat. Les Tables d'Eva (lestablesdeva.fr).
Autres objets collection particulière.



[SUITE PAGE 114]

FRANÇOIS PRALUS LE GEORGE CLOONEY DES GRANDS CRUS

Il a du charme et personne ne lui résiste. À la tête d'une vingtaine de boutiques, François Pralus fournit les plus grands chefs étoilés, tels Troigros, Gagnaire, Verjus, mais aussi Jean-Paul Hévin et Pierre Hermé. Il ne cache pourtant pas son inquiétude: «Le cacao devient une denrée rare, un produit de spéculation. Chinois et Indiens mettent la main sur les plantations. Le chocolat sera bientôt aussi luxueux qu'il l'était au temps de Charles Quint.» Formé à Roanne par son père, le pâtissier Auguste Pralus (Meilleur ouvrier de France et inventeur de la célèbre Praluline),

« Il faut attendre quatre ans pour avoir des cabosses que l'on ouvre avec un sabre »

bordeaux avec un grand bourgogne, pourquoi n'y aurait-il pas des chocolats de terroir? J'ai ainsi commencé à faire des "pures origines" afin d'exalter la typicité des fèves de cacao selon leur lieu de naissance. Par exemple, mon cru de Madagascar est très fruité et acidulé; à l'opposé, le chuao du Venezuela est très boisé, épicé, avec des notes de champignon. Le cacao d'Indonésie développe des nuances de fumées. C'est cette diversité d'expression qui est passionnante! J'ai arrêté la vanille pour m'en tenir au cacao pur.» Aujourd'hui, François Pralus transforme une vingtaine d'origines dans sa manufacture roannaise. Avec

le temps, il n'a pas pu s'empêcher d'avoir sa propre plantation de cacaoyers. «À Madagascar, je suis tombé amoureux du pays, des gens, de la jungle... En 2004, j'ai acheté une parcelle de 17 hectares dans une forêt primaire, dans laquelle j'ai planté 17 000 arbres qui poussent à proximité des poivriers. Un travail de titan! Il faut attendre quatre ans pour avoir des cabosses que l'on ouvre avec un sabre.»

chocolats-pralus.com.



Nez frais, bouche fruitée et épicée: Brut de Plantation est un chocolat grand cru viril, mais délicatement torréfié et broyé avec des éclats de fèves de cacao.



François Pralus a un rapport magnétique avec ses plantations de cacaoyers dont il s'efforce d'exprimer l'identité, comme pour un grand vin de terroir.

MARC CLUIZEL L'ÉLÉGANCE À LA FRANÇAISE

Ce gentleman normand a le chic de Georges Descrières dans le rôle d'Arsène Lupin: même sourire, même courtoisie. En 1947, à Damville, son grand-père fabriquait des orangettes, des truffes et des nougats dans sa cuisine pendant que son épouse tenait la caisse. Aujourd'hui, la manufacture Cluizel est reconnue Entreprise du patrimoine vivant, elle emploie 180 salariés, compte 6 boutiques à Paris et 600 points de vente en France. «Notre métier est de faire des chocolats simples et lisibles, sans fioritures, à partir de produits nobles et naturels: crème d'Isigny Sainte-Mère, miel de pin des forêts de

Le secret pour broyer les noisettes consiste à ne pas utiliser de machines en métal

Lorraine, pistaches de Sicile...» Pour nous en convaincre, Marc Cluizel nous fait goûter l'un de ses joyaux, les griottes des coteaux du Lyonnais. Elles ont macéré dix-huit mois dans des fûts de chêne avec du kirsch d'Alsace, avant d'être enrobées dans un chocolat noir grand cru du Pérou aux notes bien rondes. En trois secondes, les goûts distincts de la cerise, de l'eau-de-vie et du chocolat surgissent pour se fondre!

L'autre chef-d'œuvre de la maison est le praliné à la grosse noisette romaine, peu sucré, fondant et moelleux. «Le secret consiste à ne pas utiliser de machines en métal pour broyer les noisettes, car elles donnent un goût désagréable. Rien ne vaut les meules en granit qui sont inodores et sans goût.» Il ne reste plus qu'à cuire doucement les fruits secs dans du sucre caramélisé à l'intérieur de vieux chaudrons en cuivre patiné. Comme Bonnat, Morin, Bernachon et Pralus, la force de la maison Cluizel est sa continuité dans le temps et sa maîtrise de toutes les étapes de fabrication. «Nous avons toujours transformé nos fèves en chocolat. Mais, alors que les nouveaux chocolatiers "bean to bar" sélectionnent des fèves déjà fermentées, nous participons sur place au processus de fermentation des fèves qui développe et fixe les goûts du cacao. Ce que j'aime, ce sont les notes fruitées, sans acidité.» Ingénieur passionné, Marc a inventé et fabriqué des machines qui permettent de restituer le goût naturel des ingrédients. «Nos machines torréfient les fèves à basse température (110 °C) afin de libérer toutes leurs saveurs et tous leurs parfums, puis elles les broient à 20 microns. Notre production nous permet d'absorber les coûts de la main-d'œuvre et de rester en France.»

cluizel.com.



Marc Cluizel est un orfèvre de l'orangette dont il sait restituer la légère amertume!

Assiette en faïence fine, Galerie Vauclair (galerie-vauclair.com).



Ses griottes au kirsch d'Alsace et au chocolat du Pérou sont une merveille.

PARIS MATCH DU 17 AU 23 NOVEMBRE 2022
116

[SUITE PAGE 116]

[SUITE PAGE 118]

