

Culture

Le chocolat

Edition : mars 2001

Vous avez sûrement entendu parler du film **Le Chocolat**, qui connaît un certain succès sur nos écrans cette saison. **Juliette Binoche** a été nominée aux Oscars comme meilleure actrice pour le rôle principal qu'elle interprète.

Il se trouve que ce film a plus de succès à l'étranger qu'en France . C'est tourné en anglais, et, si l'action est située en France, les Français ont du mal à reconnaître dans les personnages l'authenticité de leur pays.

Pourtant, c'est un fait que le chocolat bénéficie en France d'une grande notoriété. C'est un produit très apprécié. Les vrais connaisseurs savent bien différencier les différentes qualités de ce produit.

Historiquement, on admet que c'est Anne d'Autriche, épouse de Louis XIII, qui introduisit le chocolat à la cour de France, au dix-septième siècle, après la découverte de l'Amérique et des populations mayas et aztèques par les Espagnols. Chez les Mayas et chez les Aztèques, les fèves de cacao étaient des produits précieux, mais consommés à l'état brut. Depuis, on a appris à les travailler.

A Lyon, un chocolatier du nom de Bernachon s'est rendu célèbre il y a vingt ans. Depuis sa réputation n'a jamais failli. Un laboratoire de fabrication emploie une équipe active. Noël Sève, en est le maître chocolatier.

En tout et pour tout, entre le magasin, pâtisserie, on tourne à cinquante.

La maison Bernachon doit surtout sa notoriété au choix des fèves de cacao qu'elle utilise. La meilleur qualité vient d'Amérique du sud, sans conteste.

Je vous dis, c'est le Vénézuéla , ah oui, tout ce qui vient du Vénézuéla, qui touche au Vénézuéla, donc, je vous dis bien, c'est une question d'orientation, c'est une question de terroir. C'est amer, ça a du parfum, voilà, c'est un parfum, chose que vous ne trouverez pas dans les grandes surfaces, par exemple, donc, des chocolats qui sont faits avec des Côtes d'Ivoire, des trucs comme ça, c'est une notoriété bien à part, c'est un goût spécial, et donc, ça sort de l'ordinaire, donc les gens recherchent ça, voilà.

Cette qualité de haut niveau reste dans le cadre de l'artisanat.

C'est des petites contrées, donc, par exemple, de Chuao, il n'y a pas beaucoup... donc les industriels ne peuvent pas se permettre d'acheter cette fève parce qu'ils en n'ont pas assez ... les industriels, ils aiment mieux prendre des fèves de cacao de Côte d'Ivoire qui sont très neutres, qui n'ont pas de goût, pour ainsi dire, et c'est pour ça que nous, nous travaillons avec les fèves de cacao qui ont une notoriété, donc, sans précédent.

Certes, la route est longue mais on y arrive.

Et pour les fèves de cacao, nous avons un courtier qui s'occupe des fèves, parce que nous n'allons pas à chaque fois en Amérique du sud, hein, c'est donc un courtier, et les fèves arrivent à Bordeaux, le courtier est à Bordeaux, et de Bordeaux, ils nous font livrer, ils nous font..., ils nous amènent les fèves par un transporteur qui se trouve en périphérie de Lyon et qui vient, avec un petit camion de messagerie nous livrer. On est à peu près livrés trois fois dans l'année.

Les fèves de cacao sont traitées en plusieurs étapes pour produire la substance chocolatée que Noël Sève appelle la couverture, c'est-à-dire la base de préparation des différents types de chocolats.

Donc, la fève de cacao, donc, elle est criblée, pour enlever toutes les impuretés, pour enlever les coquilles qui sont... qui ont été cassées, par exemple...

Après le criblage, c'est la torréfaction... alors la torréfaction, c'est très... ça se

torréfié à peu près à 160-170 degrés, hein, environ 20 à 25 minutes, parce que chaque sorte de fève n'a pas la même grosseur, donc on peut pas dire "il faut tant de minutes pour torréfier celle-ci, tant de minutes pour torréfier l'autre...", parce que c'est jamais pareil, hein, il y a des petites, il y a des grosses...

On fait plusieurs sortes de couvertures, on augmente les pourcentages en cacao, parce que la couverture normale, celle qu'on utilise le plus, c'est une couverture qui a 55% de fèves de cacao et 45% de sucre, d'accord? Après, on fait une couverture amère..., une couverture amère, donc, on augmente la fève de cacao. la couverture amère, elle aura 65% de fèves et 35% de sucre. Après, on fait une couverture amère, super amère, 75% de fèves. C'est celle qui a le plus... qui renferme le plus de fèves de cacao, voilà.

Nous faisons une couverture à l'orange. On y ajoute, donc, des oranges que l'on fait nous-mêmes confire, après, c'est séché, bien sûr. On broie avec la couverture.

On fait aussi une association plus exotique:

...pimentée, à la cannelle, par exemple. C'est un piment, la cannelle.

Noël n'ayant pas vu le film Le Chocolat qui motive notre curiosité, nous lui avons demandé si les vertus du chocolat pimenté, dont il est question dans le film, sont à son avis véridiques.

Et...

...aphrodisiaque, oui, c'est vrai, c'est vrai... mais il faut quand même en manger pas mal, quoi...