Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1995)

Heft: 75

Artikel: Les fous de chocolat

Autor: Germain, Anne / Lebey, Claude / Bourin, Jeanne

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-847882

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

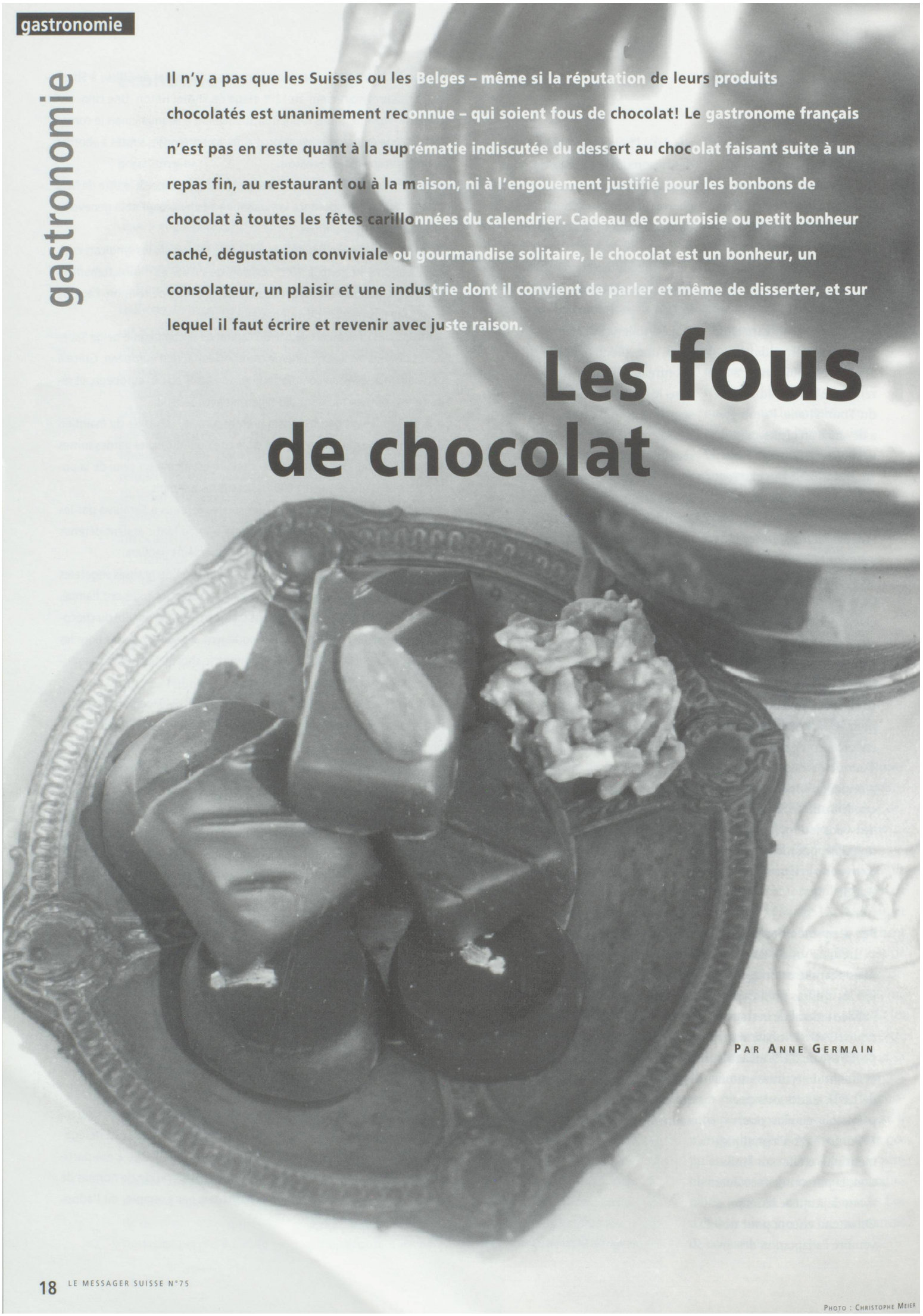
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Il n'y a pas que les Suisses ou les Belges – même si la réputation de leurs produits chocolatés est unanimement reconnue – qui soient fous de chocolat! Le gastronome français n'est pas en reste quant à la suprématie indiscutée du dessert au chocolat faisant suite à un repas fin, au restaurant ou à la maison, ni à l'engouement justifié pour les bonbons de chocolat à toutes les fêtes carillonnées du calendrier. Cadeau de courtoisie ou petit bonheur caché, dégustation conviviale ou gourmandise solitaire, le chocolat est un bonheur, un consolateur, un plaisir et une industrie dont il convient de parler et même de disserter, et sur lequel il faut écrire et revenir avec juste raison.

Les fous de chocolat

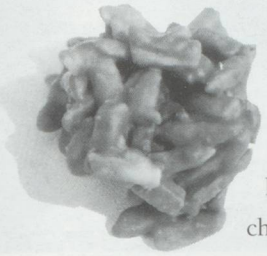


PAR ANNE GERMAIN

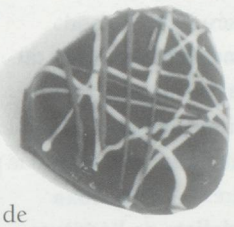
PHOTO : CHRISTOPHE MEIER

Un peu d'histoire

On connaît l'origine exotique du chocolat dont le nom mexicain (espagnol), mais plus spécifiquement aztèque vient de Calahuall (ou cacauatl). Le cacao était en effet connu des indiens lors de la conquête de ce pays par Fernand Cortez en 1520. Introduit en France en 1651, son usage se généralisa au XVIIème siècle. Les fèves (ou amandes) du cacaoyer, grillées et broyées, se mélangent à du sucre pour devenir une pâte dans laquelle on introduit des aromates, comme la vanille ou la cannelle. Méthodes nuancées de préparation et savants dosages font toute la différence des qualités diverses du chocolat.



La France qui, de 1827 à 1836, ne consommait que 809 000 kg de chocolat, passait déjà à 13 500 tonnes en 1890 [1], pour atteindre aujourd'hui 4,8 kg par personne et par an [2]. Qu'il soit transformé en tablette, barre, bille, bouchée, croquette, crotte, pastille, carré ou truffé, en gâteau, crème ou boisson, le chocolat atteint une cote populaire aussi importante que celle du café -avec lequel on le sert désormais couramment- et presque égale à celle de l'indispensable et sacro-saint pain quotidien.



J'aime le chocolat, tu aimes le chocolat... Il n'est guère besoin en effet de conjuguer le verbe aimer le chocolat à la manière de Jean-Christophe Averty pour le jazz, dans le but de se persuader de l'intérêt que nos concitoyens portent à cette gourmandise -voire à cette nourriture- qui fait l'objet de tant d'observations, à la fois culturelles et économiques en France, comme chez nos voisins immédiats de l'Europe.

Le Club des Croqueurs de Chocolat

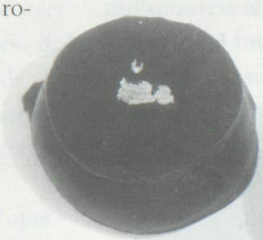
Cet intérêt est tel qu'il a engendré la création d'un club parisien, aujourd'hui célèbre, haut en originalité sinon en couleur (puisqu'il garde la teinte chaude et veloutée du chocolat de qualité, plutôt noir), groupement choisi réunissant des personnalités et des consommateurs au fin palais, chargés de suivre avec intérêt et gourmandise, l'évolution, les inventions des fabricants de chocolat. Grâce au jury de ce club avisé, composé d'amateurs gourmands et de professionnels, il est possible de tester et de suivre régulièrement la production de quelque cent quarante chocolatiers de Paris et de province, dont la notoriété s'étend hors de nos frontières.

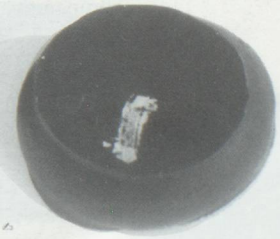
Les critères d'évaluation

On a dit que le chocolat était un mélange -subtil- de pâte de cacao, de sucre et de beurre de cacao, en proportion plus ou moins importante selon que l'on recherche une qualité de chocolat amer, mi-amer, noir, bitter...

La couverture désigne une variété de chocolat plus riche en beurre de cacao et moins sucrée, utilisée pour les enrobages de bonbons. Cette couverture doit être la plus riche possible, et ne pas comporter d'ornements inutiles. Le parfum doit s'avérer profond et puissant, bien que sans agressivité ni relent doucereux. La texture nécessite d'être onctueuse mais non grasse. Le goût s'affirme enfin comme une combinaison subtile de notes amères et de notes sucrées; l'amertume reste sans âcreté avec une acidité juste perceptible, la seule saveur sucrée gardant le rôle de rendre cette amertume plus fine et plus nuancée.

Cet «état des lieux» établi par les Croqueurs de Chocolat étant brièvement survolé, nous avons demandé au Président du club, Claude Lebey, célèbre gastronome et écrivain, comme à deux des membres de son jury également écrivains et romancières de grande notoriété, Jeanne Bourin et Irène Frain, de nous décrire leur rôle particulier dans ce groupement original et les raisons de leur amour pour le chocolat.

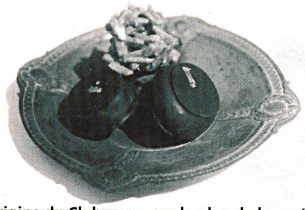




[1] Encyclopédie universelle du XXème siècle, Librairie nationale.

[2] Chambre syndicale nationale des chocolatiers, chiffre de 1992.

Claude Lebey, un gastronome sérieux et plein de fantaisie. Il adore le spectacle, les restaurants et le chocolat, c'est sûr.



Etes-vous à l'origine du Club des Croqueurs de Chocolat?

Oui, je suis l'instigateur de ce Club. Je l'ai fondé avec quatre copains en 1980, à la fin d'un bon dîner où nous avons découvert notre passion commune et la même intransigeance sur la qualité du chocolat. Nous avons décidé alors d'encourager les artisans chocolatiers comme les industriels, en les incitant à défendre avec nous la qualité du chocolat ; de partager entre gourmets de bonnes adresses ; de publier un guide sur les professionnels de l'art parmi les plus remarquables (140 ont été retenus sur 320) et de surveiller avec vigilance les innovations en citant les plus valables.

Existe-t-il des sponsors pour soutenir le Club?

Absolument pas. Le but est l'intérêt général de la profession, et l'objectif particluier, celui de nous faire plaisir avec de bons chocolats.

Combien d'adhérents à ce Club, et qui sont-ils?

Le Club des Croqueurs de Chocolat ne dépasse jamais les 150 membres, triés sur le volet. Le jury est composé de personnalités.

Quelles sont leurs activités?

Il effectuent une dégustation comparative, sur un thème déterminé.

Quelles sont les caractéristiques d'un bon chocolat?

Elles sont différentes d'un produit à l'autre, et le goût est une appréciation très subjective. Il est cependant admis que le chocolat noir est le meilleur, avec 60 à 80% de cacao.

A-t-il des vertus particulières, sur le plan de la santé?

Les vertus d'un plaisir gustatif, et peut-être celle d'être un remontant, en raison du sucre qu'il contient. Le cacao est inoffensif, quant à sa valeur anti-dépressive, elle reste encore à démontrer.

Le chocolat est-il une denrée très exportée?

Cela dépend à quel niveau: le cacao Barry, ou plus exactement la pâte de cacao de cette marque, est vendue partout; et le meilleur chocolat industriel, le Valrhona, est très prisé à New-York.

Quand dégustez-vous du chocolat?

Au restaurant, où le dessert au chocolat s'avère aujourd'hui le plus populaire.

Spécialiste de l'écriture gastronomique, avez-vous consacré une œuvre au chocolat, en particulier?

J'ai publié deux livres: celui de Martine Jolly, chez Robert Laffont, «Le chocolat, une passion dévorante», qui connut beaucoup de succès; et, chez Julliard, en 1994, le fameux «Guide des Croqueurs de Chocolat», qui regroupe les adresses des meilleurs chocolatiers et une appréciation de leurs produits.

Qu'écrivez-vous d'autre dans le domaine de la gastronomie?

Directeur de collection, je publie l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, qui comprendra 24 volumes. J'en suis au huitième; les deux derniers sont «Rhône-Alpes» et «Provence-Alpes-Côte d'Azur» [1], livres historiques, économiques, anecdotiques, sur les produits du terroir et leurs recettes traditionnelles.

[1] Albin-Michel/CNAC

Jeanne Bourin, la belle dame gourmande de beauté, spécialiste du moyen-âge, adore le chocolat.

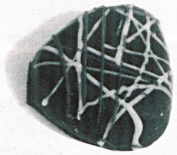


Photo : Ulf Andersen – GAMMA

✍ Jeanne Bourin fait partie du Conseil d'administration des Croqueurs de Chocolat et ne se cache pas de cultiver dans son jardin raffiné autant que littéraire, la «chocomania». «Nos souvenirs heureux, dit-elle, ne sont-ils pas parsemés de barres de chocolat, de bouchées, de truffes, de ballotins, d'oeufs de Pâques ou de Père Noël, de mousses et de crème à la saveur exquise et subtile?». Ces saveurs ont le goût de l'enfance, des fêtes, des anniversaires, des «quatre heures» joyeux à la sortie de l'école, des réunions de famille et des consolations des petits chagrins, c'est vrai.

«Croyez-en une croqueuse enthousiaste, dit-elle, le chocolat est bien le don de ce dieu du Bonheur Paisible, le fameux Serpent à Plumes, roi sacré des Toltèques, que l'on disait jardinier du Paradis. Il y enseignait l'art de cultiver le cacahuaqualitl, plus simplement le cacaoyer. Il nous a laissé son fameux héritage, le chocolat salutaire et tonique, un don délicat et odorant, fondant (mais aussi un peu amer, ne le faut-il pas?) qui nous laisse en bouche un goût de paradis».

Comment êtes-vous venue au Club des Croqueurs de Chocolat?

A la suite d'une rencontre, à la télévision, avec Nicolas de Rabandy, fondateur avec Claude Lebey de ce groupement original, et bien sûr en raison de mon goût pour le chocolat, déjà éveillé par l'intérêt que je porte à Anne d'Autriche, et sa façon gourmande d'avoir mis à la mode en France ce «consolateur des affligés».

Ce qui m'a le plus frappée dans le comportement des adhérents de ce club fut la gravité avec laquelle les goûteurs accomplissaient leur fonction. C'est d'un sérieux totalement édifiant.

Les écrivains seraient-ils particulièrement amateurs de chocolat?

Je le crois. Ils ont besoin de stimulant, et souvent de réconfort devant une page blanche. Le chocolat remplit à merveille ce rôle gourmand et propret.

Ce goût indique-t-il un caractère particulier?

Une forme de sensualité et d'amour de la vie.

Quel est votre plus beau souvenir de chocolat?

Celui de mon enfance à Paris, lorsqu'à 5 ou 6 ans, j'allais avec ma tante Lucette acheter des croquettes de chocolat, rondes et plates, chez un très bon faiseur, dont le goût-souvenir reste impérissable.

Et aujourd'hui, quel est votre lieu de prédilection pour déguster du chocolat?

La Maison du Chocolat, en face de la Salle Pleyel, chez Robert Lynx, qui fait à mon avis les meilleurs chocolats de Paris.

Qu'écrivez-vous aujourd'hui?

Après mes souvenirs d'enfance intitulés «La Garenne», j'abandonne les choses matérielles, les frivolités et... la gourmandise, pour le spirituel. Mais c'est «top secret».

Irène Frain.

Beurre salé et chocolat.

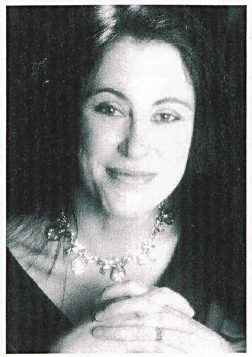


Photo : John Foly

✍ J'ai sur les lèvres le goût du beurre salé que l'on nous tartinait sur de grandes tranches de pain campagnard de quatre livres, et qui s'accompagnaient d'une barre de chocolat. C'est mon souvenir d'enfance breton sur les plages du Finistère, après quatre heures...

Et aujourd'hui on boit du thé dans vos romans, est-ce plus exotique?

Lorient et ses comptoirs asiatiques ont également bercé mes rêves d'évasion, vous le savez, surtout dans «Le Nabab». Mais le thé n'est plus ma seule manie (lire en page 26), puisque je fais partie des «cinglés» du chocolat, dans le fameux Club des Croqueurs...

Comment y êtes-vous venue?

A la suite d'un pari avec Sonia Rykiel et mon ami Claude Lebey. Nous avions donc décidé de créer cette association des «cinglés» du chocolat, mais au moment de déposer ce titre qui convenait tout à fait à ce club surréaliste, nous avons craint qu'il ne fut un peu provocateur, et nous avons opté pour le terme plus sage de «croqueurs», en fait un mariage de fantaisie et de sérieux.

Quelles sont vos passions en matière de chocolat?

Le chocolat amer et, plus particulièrement, les carrés des Caraïbes Valrhona. J'ai visité l'usine de Valrhona à Tain-L'Hermitage, c'est très impressionnant comme Palais des Délices.

Ecrivez-vous sur le chocolat?

Seulement un conte pour enfants qui s'intitule «La fée chocolat».

Quel serait votre plus bel adjectif d'amoureuse des mots pour qualifier le chocolat?

Jubilatoire.

Quel est votre dessert au chocolat préféré?

Le soufflé au chocolat que je fais souvent à la campagne, en particulier pour mon petit-fils Paul.

Etes-vous un peu la femme tourmentée que vous mettez en scène dans «L'homme fatal», une personne de quarante ans préoccupée par le mythe de l'éternelle jeunesse?

C'est en effet un thème très complexe, qui me permet d'explorer en profondeur la psychologie féminine, mais surtout de créer et de trouver un récit qui fait peur. C'est un mécanisme d'écriture qui m'a passionnée.