



## acuisine

# Un coup de fouet aux recettes **chocolatées**

Avec plus de 7 kg par an et par habitant, les Français sont les cinquièmes plus gros consommateurs de chocolat au monde. Si ce produit gourmand est largement consommé en dessert, les chefs les plus audacieux n'hésitent pas à l'intégrer dans leurs recettes salées.

ANNE DEBBASCH

Les tablettes représentent plus de 35 % des ventes de chocolat en 2018. Le reste se répartit essentiellement entre la biscuiterie, la pâtisserie et la chocolaterie. Pourtant, le cacao, au sens botanique du terme, est d'abord une épice qui s'accorde parfaitement en cuisine. Et pas seulement dans les pâtisseries. Dans un plat salé, cet ingrédient devient original et subtil. Malgré tout, en restauration, le chocolat devient d'abord rapidement l'apanage des pâtisseries. Cyriaque Gavillon met au point l'Opéra en 1955, dessert mythique de la Maison Dalloyau, qui allie chocolat et café. En 1968, Gaston Lenôte crée son emblématique Feuille d'automne, savante association de meringue et de mousse au chocolat, un dessert toujours d'actualité qu'il imagine pour pouvoir utiliser le surplus de blancs d'œufs de ses ateliers. En 1975, pour la remise de la Légion d'honneur de Paul Bocuse par Valérie Giscard d'Estaing, le chocolat arrive à l'Élysée avec le

Président, de la Maison Bernachon, gâteau magistral de 3 kg orné de fines feuilles de chocolat froissées à la main.

Dans les années 80, à l'exception des grands noms de la pâtisserie, ce sont les chefs cuisiniers qui réalisent leurs desserts. Les plus remarquables se retrouvent sur les tables de restaurants gastronomiques. Michel Bras met au point le coulant au chocolat en 1981. Bernard Loiseau crée l'un de ses desserts à l'assiette signature, La Rose des sables, dans laquelle il associe cacao et orange. Les brasseries et autres bistrot de quartier proposent quant à eux des desserts très classiques et simples à réaliser, comme la mousse au chocolat, le soufflé, la tarte au chocolat ou le mi-cuit. Travaillé chaud, le

chocolat demande moins de technicité aux cuisiniers.

Les années 90 voient l'arrivée des premiers chefs pâtisseries et de leur brigade. Ils investissent les palaces et les grands hôtels, apportant leur savoir-faire en matière de travail du chocolat. L'alliance cuisiniers-pâtisseries fait

### 550 000 t

La quantité de chocolat fabriquée en France en 2018, dont **70%** vendus aux consommateurs et **30%** aux professionnels

Source: Syndicat du chocolat.



La Rose des sables, dessert à l'assiette signature de Bernard Loiseau, dans laquelle il associe cacao et orange.

ses premiers pas, chacun apprenant de l'autre. Le cuisinier assaisonne, alors que le pâtissier dose avec précision. Le sel et le poivre rejoignent bientôt le sucre et les œufs. C'est de cet échange de savoir-faire que la conception des desserts connaît une véritable mutation aujourd'hui.

La nouvelle génération de pâtissiers, qu'ils soient en boutique ou dans un restaurant, endossent désormais le rôle de « cuisiniers sucrés » et travaillent avant tout sur le goût, les associations aromatiques et les assaisonnements. Tous les chefs pâtissiers de renom s'accordent sur cette évolution de leur travail autour du goût. Pierre Hermé, le premier, imagine de faire goûter des carrés de chocolat de différentes typicités pour orienter le client dans son choix de dessert (Bar à Chocolat du Royal Monceau Paris 2014). Thierry Bridron, chef exécutif Valrhona des Écoles France, n'hésite pas à dire que « le pâtissier de demain doit utiliser le glaçage comme un assaisonnement, et ne pas se cantonner au simple visuel qu'il apporte à un gâteau ».

### ENCORE MARGINAL EN CUISINE

Les réseaux sociaux permettent de partager le visuel d'une multitude de créations chocolatées à travers le monde, mais les goûts ne suivent pas toujours. Jérôme Chausse, Meilleur Ouvrier de France, formateur et consultant international, confie : « De mon passage en restaurants gastronomiques, j'ai gardé le goût et la saisonnalité. Je choisis aujourd'hui le chocolat pour son potentiel aromatique et je lui donne une saisonnalité. En été, j'aime accorder la fraîcheur des abricots à un chocolat cacaoté et lacté pour apporter de la gourmandise, ou utiliser l'acidité d'un chocolat de Madagascar pour le marier à des cerises. J'assaisonne aussi une sauce au chocolat avec un poivre fraîchement moulu et de la vanille pour un goût marqué. »

Plus rare dans les recettes salées, le carré de chocolat noir est surtout utilisé depuis des décennies par les cuisiniers pour adoucir un jus, lui donner une texture soyeuse et une couleur, ou pour casser l'amertume d'une sauce, notamment celle qui accompagne un gibier. Qui ne connaît pas la recette du lièvre à la royale ou de la sauce



© P. SCHAFF

grand veneur ? Mais bien peu nombreux sont ceux qui ont apprivoisé la palette aromatique des cacaos, au potentiel culinaire pourtant bien réel. Grâce à une meilleure connaissance des cacaoyers, à la mise en avant de leur provenance, de leur terroir et à la façon de développer les arômes du cacao par la fermentation et la torréfaction, le chocolatier fait évoluer l'image lactée et sucrée du chocolat. Le chocolat devient grand cru, et parfois même millésime. Son terroir permet de jouer avec le goût très cacaoté des fèves d'Afrique, l'acidité des cacaos de Madagascar ou encore les arômes fumés d'Asie.

### DU RELIEF DANS LE PLAT

Ce sont les chocolatiers qui, les premiers, partagent des associations salées autour de leur ingrédient fétiche, faisant découvrir toute la richesse du chocolat. que ce soit par la diversité de ses notes ou par la texture qu'il peut apporter à un plat. On découvre ainsi l'utilisation du grué en panure, d'infusions de peaux de fèves de cacao, ou encore le chocolat blanc associé à un fumet de poisson et le chocolat chaud à la crème d'huître de Jean-Paul Hévin.



## UNE PÉPITE MEXICAINE

Les origines du cacao remontent aux Mayas et aux Aztèques, qui le consommaient sous forme de fèves séchées, grillées, puis mélangées à de l'eau et des épices. Ce n'est qu'au XVI<sup>e</sup> siècle (1519) qu'Hernán Cortés le ramène du Mexique en Espagne. La boisson adoucie par l'ajout de sucre et de vanille conquiert la cour d'Espagne, puis un siècle plus tard, la cour de France. Au XIX<sup>e</sup> siècle apparaît la première tablette (Maison Fry en Angleterre) et le chocolat au lait. Mais ce n'est réellement qu'au XX<sup>e</sup> siècle que la démocratisation du chocolat s'accélère avec des applications en pâtisserie et l'avènement des couvertureurs (Valrhona, Cacao Barry, Chocolaterie de l'Opéra...).



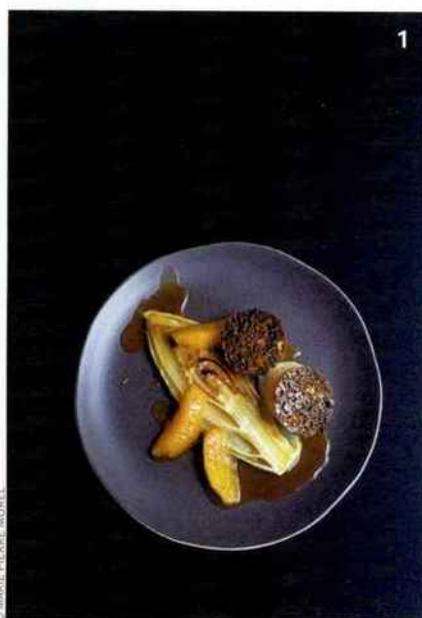
© PPA/GETTY IMAGES

Pierre Marcolini, célèbre chocolatier belge, propose ainsi dans son ouvrage *Cacao, de la fève à la tablette*, aux Éditions de la Martinière, une multitude de recettes salées où le chocolat est utilisé pour donner du relief à un plat. Le craquant du gruë contraste avec le fondant d'une Saint-Jacques, l'acidité du chocolat de Madagascar s'harmonise avec l'amertume d'un jus d'endives.

Frédéric Bau, directeur de la création de la maison Valrhona, imagine en 2002 le premier plat où le chocolat est le protagoniste majeur : les langoustines sauce américaine au chocolat et escalivada de poivrons. « *Le choco-*

*lat favorise les ponts entre le sucré et le salé* », confie-t-il. Dès lors, il enchaîne les recettes salées au chocolat et relève un filet mignon de porc par une marinade où le chocolat se marie à de la sauce soja, ou accompagne un ris de veau d'une sauce au chocolat et romarin. Il dédit même un livre au chocolat dans la cuisine. *Fusion Chocolat*. Quelques années plus tard, en 2016, sur son impulsion, la Cité du Chocolat à Tain ouvre le Comptoir Porcelana, qui offre une cuisine salée autour du chocolat.

Pierre Cluizel, quant à lui, est le pionnier en matière de cuisine autour du cacao, l'épice. Il ouvre il y a huit ans le



1

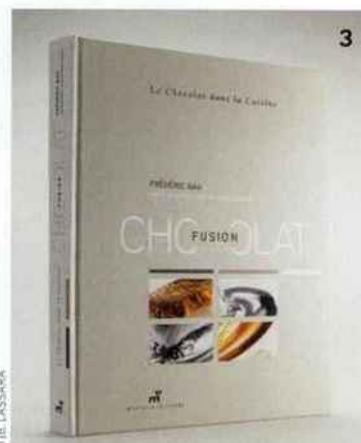
© MARIE-PIERRE MOREL



2

© JIL LASSARA/STUDIO GRINQ

Dans son livre *Fusion chocolat* (3), le pâtissier Frédéric Bau (Valrhona), imagine des recettes où le chocolat est le protagoniste majeur, comme ses Saint-Jacques et gruë cacao (1) ou ses langoustines sauce américaine au chocolat et escalivada de poivrons (2).

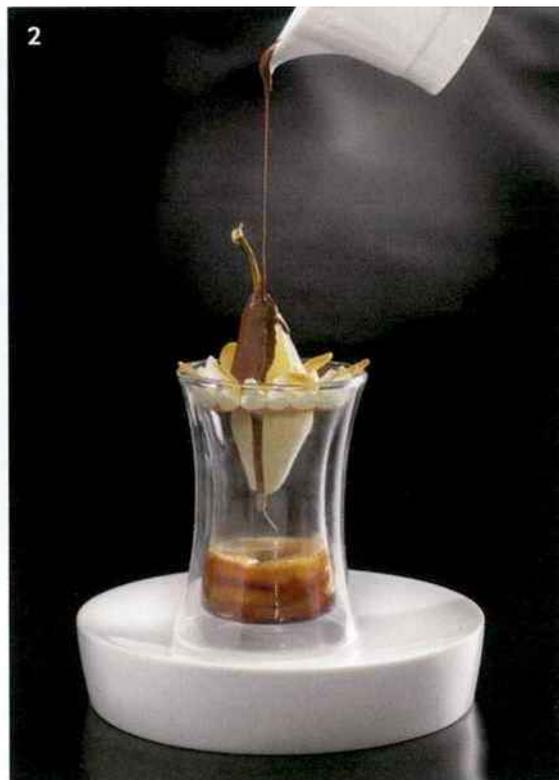


3

© JIL LASSARA



1. Le chef pâtissier Sébastien Vauxion propose, dans son restaurant étoilé le SarKara, à Courchevel, une cuisine gastronomique uniquement faite de desserts. Sa carte mêle légumes, fruits et chocolat. Ci-dessus, son Chocolat lacté.
2. Jérôme Chaucesse, Meilleur Ouvrier de France, s'appuie sur la saisonnalité, accordant ainsi le chocolat avec des produits frais, comme cette poire Belle-Hélène.



premier restaurant Un Dimanche à Paris. On y trouve bien sûr des desserts au chocolat, mais surtout une carte salée qui évolue au gré des arômes des cacaos. Il imagine des combinaisons gustatives nouvelles où le chocolat est utilisé comme une épice. Pas de recette sucrée-salée, mais le choix de chocolats de plantations utilisés pour chaque recette en fonction de leurs arômes. « J'aime imaginer un beurre blanc en associant un chocolat blanc et des agrumes pour une recette de poisson, j'ai aussi créé un millefeuille au roquefort adouci par le chocolat blanc. Je ne cherche pas à faire vivre une expérience, mais plutôt à venir faire une découverte », explique-t-il.

#### DE NOMBREUSES NOTES À JOUER

Plus récemment, le chef pâtissier Sébastien Vauxion propose dans son restaurant le SarKara, à Courchevel, une cuisine gastronomique uniquement faite de desserts, récompensée d'une étoile au Michelin cette année. Au menu, il mêle légumes, fruits, chocolat pour proposer une carte de pâtissier pensée comme un cuisinier. « En ce qui concerne le chocolat, je me forme beaucoup auprès de chocolatiers "bean to bar" \* pour entrer dans

le monde du chocolat et de ses notes aromatiques, comme on le fait pour le vin. Cela m'ouvre une multitude de possibilités. La connaissance de la matière première est essentielle pour jouer avec les nombreuses notes que peut offrir le chocolat de différentes origines. C'est par manque d'accession à la fève brute que j'ai décidé d'aller me former auprès de ceux qui la travaillent. J'imagine utiliser l'écorce du cacaoyer pour un fumage, je travaille sur de la fève crue râpée pour apporter de l'acidité et sur le chocolat blanc que je fais griller à la salamandre pour obtenir un goût de confiture de lait et un croustillant façon crumble. » La demande évolue aussi vers des desserts qui s'allègent en texture et se renforcent en goût. Au SarKara, il n'est pas rare de retrouver des gelées de cacao, des infusions, des eaux et même des glaçons. L'eau devient ici l'ingrédient révélateur de goût.

Pour que les cuisiniers de demain s'approprient vraiment le chocolat en tant qu'ingrédient, le rôle du chocolatier est déterminant. Plus celui-ci partagera sa connaissance, plus le chocolat se fera une place en cuisine. Comme le vin ou le café, ce produit unique a tout pour conquérir le monde de la cuisine. •

\* Bean to bar : de la fève à la tablette