

Gastronomie / Maison de l'Alsace

Les croqueurs de chocolat ont la dent dure!

Les puristes du club parisien ont dégusté lundi soir les créations de quatre Alsaciens: Michel Bannwarth, Christine Ferber, Thierry Mulhaupt et Daniel Rebert.

PARIS.- BUREAU DNA

■ Cinq fois par an, les membres du Club des croqueurs de chocolat se retrouvent pour déguster les créations des meilleurs artisans de la profession. Lundi soir, au pavillon Lenôtre sur les Champs-Élysées, le club parisien était réuni pour soirée spéciale Alsace.

La maison de l'Alsace à Paris avait sélectionné quatre des meilleurs chocolatiers de la région: Michel Bannwarth de Mulhouse, Christine Ferber de Niedermorschwihr, Thierry Mulhaupt de Strasbourg et Daniel Rebert de Wissembourg.

Les chocolatiers alsaciens ont défendu tour à tour trois de leurs chocolats devant un public d'amateurs au goût bien affirmé. «*Les membres du club des croqueurs de chocolat aiment surtout le chocolat noir*», explique Pierre Hermé, le pâtissier alsacien, membre de ce club très fermé de 150 membres qui recrute uniquement par cooptation. «*Nous sommes très difficiles*, sourit Loeiz Rapinel, un autre membre du club, *Nous aimons le chocolat noir, et pas au lait, et plutôt fort en cacao.*»

A l'applaudimètre, Christine Ferber est arrivée largement en tête de la soirée. Son



De gauche à droite: Daniel Rebert, Christine Ferber, Pierre Hermé, Michel Bannwarth et Thierry Mulhaupt au pavillon Lenôtre à Paris. (Photo DNA-E.B.)

chocolat à la vanille - ganache au chocolat manjari grand cru avec une infusion de gousse de vanille - séduit même les plus exigeants: «*C'est magnifique, la texture est ultrafine, la longueur en bouche sur la vanille est parfaite*», commente enthousiaste Katherine Khodorowsky qui, à l'inverse, a la dent dure avec les chocolats plus sucrés ou alcoolisés des autres Alsaciens.

«*Présenter ses chocolats au milieu de connaisseurs, assis à table avec eux, c'est plus difficile qu'une présentation magistrale sur une estrade*, confie Michel Bannwarth, *Surtout que le club est amateur de chocolat noir alors que nous, en Alsace, au contact de la Suisse, nous fabriquons des chocolats plus doux.*»

Thierry Mulhaupt, «*content d'être à Paris pour faire parler*

de l'Alsace», ne se met pas trop la pression sur l'avis du club: «*Nous faisons du chocolat pour tout le monde, et pas que pour les amateurs du club des croqueurs*», explique-t-il. Même son de cloche chez Daniel Rebert: «*Je ne prends pas un grand risque en venant devant le club des croqueurs de chocolat: chez moi, ce sont mes clients qui décident de ce qu'ils aiment!*» **Élodie Bécu**