

AGRESSIONS SEXUELLES

Il pistait ses victimes depuis République

PAGE III



(LP/C.N.)

INAUGURATION

Nespresso a conquis les Champs

PAGE IV

JEUDI 13 DECEMBRE 2007

www.leparisien.fr

le Journal de Paris

Cette confrérie donne le *la* du chocolat

CONSOMMATION. Le Club des croqueurs de chocolat, seule instance qui décerne des étoiles aux chocolatiers, s'est réuni cette semaine. Son guide annuel ne fait pas l'unanimité.

UN COUTEAU dans la main droite pour « casser le chocolat », un verre d'eau plate dans la main gauche pour se « laver le palais ». Attablés dans les salons feutrés du Pavillon Lenôtre, avenue des Champs-Élysées, ils sont fin prêts pour leur dégustation trimestrielle. Leur verdict est attendu : les 150 membres du Club des croqueurs de chocolat font la pluie et le beau temps dans le petit monde de la chocolaterie française depuis vingt-sept ans.

Ce lundi soir, 19 heures, le club testait les nouveautés de la Maison du chocolat, à l'occasion des 30 ans de l'institution parisienne.

Cette confrérie huppée et peu médiatisée — qui regroupe avocats, journalistes, quelques pâtisseries comme Pierre Hermé et des personnalités comme la styliste Sonia Rykiel ou l'écrivain Irène Frain — se réunit quatre fois par an pour déguster en avant-première les créations des plus grands chocolatiers français. Objectif : remettre à jour le « Guide du Club des croqueurs de chocolat », seule référence en la matière d'aujourd'hui.

« Nos critiques sont constructives et sans langue de bois »

« Nous avons commencé l'aventure autour d'une table avec quatre copains, avant tout pour nous amuser, raconte Jacques Pessis, le journaliste culinaire qui a fondé l'association en 1981. Puis le club a pris du poids, et nous sommes devenus petit à petit de vraies instances consultatives dans ce secteur. »

A ceux qui taxeraient le club de « rendez-vous paillettes », les membres arguent que les « professionnels » restent « très attachés à leur avis de



PAVILLON LENOTRE, AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, LUNDI SOIR. Le Club des croqueurs de chocolat déguste les nouveautés pour remettre à jour son guide. (LP/C.N.)

consommateurs », même s'ils sont inconnus du grand public. « Nous leur permettons de prendre la température, insiste Catherine, journaliste gastronomique et « palais » du club depuis vingt-cinq ans. Nos critiques sont constructives et sans langue de bois. »

Pour les amateurs qui souhaiteraient intégrer la confrérie, mieux vaut s'armer de patience... et sortir son carnet d'adresses. Car pour adhérer à ce club mondain, « il faut rédiger une lettre de moti-

vation, être retenu par le conseil d'administration, puis parrainé par deux membres », énumère ainsi la secrétaire générale de l'association. Un vrai parcours du combattant, dont plus de mille amoureux du chocolat — aujourd'hui sur liste d'attente — espèrent un jour triompher.

CAMILLE NEVEUX

* « Guide du Club des croqueurs de chocolat », Ed. Michel Lafon, 18 €, quatrième édition. Informations sur www.croqueurschocolat.com

Référence nationale ou coterie parisienne ?

LES PROFESSIONNELS, chocolatiers ou grands pâtisseries, sont très divisés sur le Cercle des croqueurs. « C'est l'équivalent du Michelin, c'est notre référence nationale », estime le maître Jean-Paul Hévin, « fier » de ses cinq tablettes (plus haute distinction), qu'il ne partage qu'avec trois chocolatiers en France. « Lorsqu'on apprend qu'ils se réunissent, on fait attention, on est inquiet... » Pour ce meilleur ouvrier de France qui compte 4 boutiques à Paris et que le Japon s'arrache, « cette association de consommateurs défend les artisans français » et est même le seul club « qui permet de savoir si on n'a pas fait de connerie... ».

Une influence que nie cet autre grand chocolatier parisien, « indifférent » à cette « coterie parisienne qui fonctionne en réseau ». « Les premières places reviennent toujours au mêmes », grince cet artisan d'excellence, gratifié « seulement » de quatre tablettes. « En quoi une styliste comme Sonia Rykiel, par exemple, est-elle compétente pour nous juger ? Les seuls avis qui comptent ce sont ceux de nos pairs et de nos clients. »

Alors, un peu trop « paillettes » les croqueurs ? C'est également l'avis du chef pâtissier du grand hôtel Plaza Athénée : « Lorsque les gens ne sont pas des pros, je me méfie... », résume Christophe Michalak dont les chocolatiers favoris bénéficient quand même des meilleures notes dans le guide des croqueurs. Pas si amateurs que cela, donc.

M.B.

MUNICIPALES

Les listes PS soumise au suffrage des militants

PAGE II

LE CHIFFRE DU JOUR

47 %

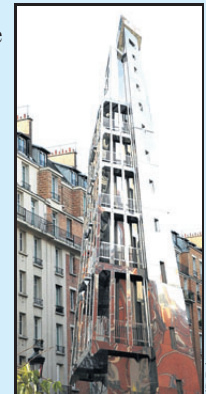
C'EST le score que ferait Bertrand Delanoë aux élections municipales si le premier tour avait lieu maintenant, selon un sondage Ifop à paraître aujourd'hui dans « Paris Match ». Selon ce sondage, effectué du 6 au 8 décembre par téléphone auprès de 803 personnes, Françoise de Panafieu est créditée de 33 %, suivie du MoDem de Marielle de Samedy (8 %), des Verts de Denis Baupin (6 %), puis LO, LCR et du Front national à 3 %. Un autre sondage sur les intentions de vote des Parisiens au premier tour, CSA celui-là, publié la semaine dernière dans « le Nouvel Observateur », donnait 44 % à la liste Delanoë et 37 % à celle de Panafieu.

C'EST SON JOUR Cavada se lance dans le XII^e

L'EX-compagnon de François Bayrou, qui mènera la liste dans le XII^e pour l'UMP, fait sa grande entrée en campagne, ce soir, à l'occasion d'un meeting aux Salons Vianey (98, quai de la Râpée). Il sera au côté de Françoise de Panafieu qui achève ce soir sa tournée des arrondissements. Pour cette ultime réunion, la candidate UMP à la mairie de Paris a choisi l'arrondissement qu'elle rêve de faire basculer à droite. Elle sera accompagnée de Jean-Marie Cavada, de la n° 2 de la liste locale, la ministre des Finances, Christine Lagarde, et des dix-huit autres têtes de liste d'arrondissement.

C'EST NOUVEAU Une sculpture pour les pompiers

POLIE comme un casque de pompier en acier, une sculpture monumentale de 7 t et haute de 11 m, figurant une tour d'exercice comme en utilisent les hommes du feu, sera érigée place Jules-Renard (XVII^e) en janvier, devant la caserne des sapeurs de Paris de la porte de Champerret. L'œuvre du sculpteur chinois Wang Du a été acquise pour 242 000 €. Elle servira notamment à la célébration des cérémonies de prises d'armes pour les pompiers.



(DR)

Cinq « tablettes »

pour trois maisons de la capitale

SEULS TROIS chocolatiers parisiens ont reçu les cinq « tablettes » du Club des croqueurs de chocolat, distinction suprême équivalente aux « étoiles » du guide Michelin :



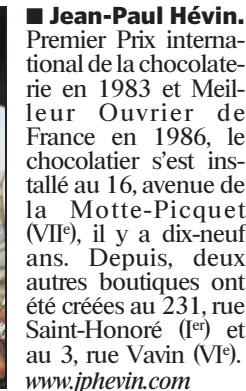
■ La Maison du chocolat. Dirigée par le chocolatier Robert Linx, cette institution parisienne a ouvert sa maison mère il y a trente ans, au 225, rue du faubourg Saint-Honoré (VIII^e). Cinq autres adresses ont vu le jour au fil des années rue François I^{er} (VIII^e), boulevard de la Madeleine (IX^e), rue de Sèvres (VI^e), avenue Victor-Hugo (XVI^e), au Carrousel du Louvre et au Printemps Haussmann. www.lamaisonduchocolat.com

■ Pierre Hermé. Réputé au Japon, où il a fait ses armes à la fin des années 1990, le chocolatier a ouvert sa première boutique parisienne en 2001 au 72, rue Bonaparte (VI^e). Un second magasin s'est établi trois ans plus tard au 185, rue de Vaugirard (XV^e). www.pierreherme.com



(REA/HAMILTON)

■ Jean-Paul Hévin. Premier Prix international de la chocolaterie en 1983 et Meilleur Ouvrier de France en 1986, le chocolatier s'est installé au 16, avenue de la Motte-Picquet (VII^e), il y a dix-neuf ans. Depuis, deux autres boutiques ont été créées au 231, rue Saint-Honoré (I^{er}) et au 3, rue Vavin (VI^e). www.jphevin.com



(AFP/PIERRE VERDY)