

ÉVÉNEMENT

Dîner annuel du Club des Croqueurs de Chocolat

Le lundi 13 avril dernier, le Club des Croqueurs de Chocolat a reçu le professeur Henri Joyeux, co-auteur avec le chocolatier Jean-Claude Berton du livre « *Le chocolat et le chirurgien. Se soigner avec le chocolat* », au cour d'une conférence qui a précédé le dîner annuel du Club.



Jean-Claude Berton
Chocolaterie Berton

Professeur Henri Joyeux

Jacques Pessis
Président du Club
des Croqueurs de Chocolat

Club des Croqueurs de Chocolat

Qui est le professeur Henri Joyeux ?

Henri Joyeux est né à Montpellier, il est professeur des universités - praticien hospitalier de cancérologie et de chirurgie digestive à l'université Montpellier 1. Il est l'auteur d'environ 500 publications en France et à l'étranger dont « *Changer l'alimentation, l'autout bio* » autre livre « *Guérir enfin du cancer : oser quand et comment ?* » « *Les abeilles et le chirurgien* ».

Le professeur Henri Joyeux s'est toujours intéressé à la santé des jeunes et de la famille en mettant en avant l'importance de la nutrition dans la prévention de la maladie, du cancer en particulier. Il est

à l'origine du 1^{er} "bar à fruits" installé dans les écoles en demandant de supprimer les barres et biscuits du goûter pour les remplacer par des fruits frais.

Il prescrit du chocolat sur ses ordonnances. Sa rencontre avec le chocolatier Jean-Claude Berton est à l'origine du livre dédié aux vertus médicales du chocolat.

Jadis, le chocolat était en vente chez les apothicaires. Pourquoi ? Parce qu'il contient peu de sodium, ce qui le rend digeste pour les seniors, mais aussi de la théophiline, excellente pour la respiration, des minéraux, recommandés contre l'hypertension, du potassium, parfait pour le cœur et des oligo-éléments pour la peau et la circulation. Il est anti-dépresseur.

Comment le déguster : le Professeur Joyeux recommande une consommation de deux carrés de chocolat noir matin et soir. Il recommande également de ne pas les croquer immédiatement, mais de les faire fondre entre la gencive et la joue, où se trouvent entre 400 à 700 glandes salivaires, responsables de la sensation de plaisir gustatif : ce qu'il appelle le « *palais des saveurs* ». Pour le choix du chocolat, il recommande un noir, très concentré en cacao, c'est-à-dire au moins 70%, et fabriqué de manière artisanale. Le Professeur Joyeux reconnaît cependant qu'aujourd'hui on trouve du bon chocolat au lait avec 56% de cacao.

La conférence terminée, le repas annuel à achevé cette soirée.

Le dîner du Club des Croqueurs de Chocolat

La traditionnelle découverte de desserts au chocolat a permis de déguster successivement les Madeleine au cœur coulant, le Grand cru chocolat de Philippe Conticini, le Baba de chocolat et Le S de Sève de Richard Sève, les tablettes Noisette, Passion, Pérou, Nature de Guillaume Helbert. Une très belle soirée placée sous le signe de la passion, du plaisir et de la convivialité.

ERRATUM. Une malencontreuse erreur s'est glissée dans le numéro 466 de Chocolat et Confiserie Magazine. Nous avons attribué l'organisation du voyage au Mexique au mois de mai à la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France. Il n'en est rien et la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France n'est pas concernée. Le rédaction du magazine vous prie de bien vouloir l'excuser.

Anne-Lise Signoret, lauréate des Talents Gourmands Alpes Provence

C'est à Bonnieux (84) qu'a eu lieu la remise des trophées des 2^{èmes} Talents Gourmands, concours organisé par le magazine gastronomique Le Bottin Gourmand, en partenariat avec le Crédit Agricole. Anne-Lise Signoret a remporté la finale dans la catégorie Artisans. Elle est née à Gap. Après avoir travaillé dans le tourisme, elle décide à 29 ans de suivre une formation professionnelle à l'INBP de Rouen pour devenir chocolatière-confiseuse. Son CAP en poche, elle travaille chez des chocolatiers du Sud de la France. Après une expérience comme ouvrière-chocolatière à Lima au Pérou. Elle rentre en France pour ouvrir sa chocolaterie à Gap.

www.signoret-chocolatier.fr

