

STYLES

La France, l'autre pays du... chocolat

En quelques années, les enseignes chocolatières aux créations haut de gamme se sont multipliées à Paris

GASTRONOMIE

Il y a trente ans, le chocolat était suisse ou belge. Aujourd'hui, le meilleur chocolat est français », assure Jacques Pessis, président du Club des **croqueurs** de chocolat, qui dresse chaque année une liste de ses chocolatiers favoris. Cette année, près de 160 artisans français étaient référencés dans le guide des Croqueurs, dont 35 à Paris. La liste n'est pas même exhaustive, puisque la participation de chacun est libre et volontaire. « Il y a de plus en plus d'artisans chocolatiers, poursuit Jacques Pessis, dont la diversité et la qualité ne cessent de nous impressionner. »

En quelques décennies, notamment avec l'avènement du populaire Salon du chocolat, qui célébrait cet automne sa 20^e édition, le chocolat est devenu une valeur française incontournable. Emblème de gourmandise, de raffinement, voire de luxe, cette niche jadis indissociable de la pâtisserie a pris ses marques, et ses libertés.

Dans les quartiers chics de la capitale, les enseignes chocolatières font désormais concurrence aux magasins de mode. Il suffit de déambuler rue Saint-Honoré dans le 1^{er} arrondissement ou, rive gauche, dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés (hauts lieux du luxe parisien, où les commerces de bouche sont quasi inexistantes) pour découvrir, presque à touche-touche, les boutiques de Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini, Richard, Michel Cluizel, Patrick Roger, Philippe Pascoët, Debeauve et

Gallet, Arnaud Larher, Henri Le Roux, Jean-Charles Rochoux, etc. Comme si le chocolat était la seule denrée comestible qui avait ses droits d'entrée dans les « beaux quartiers ». Comment celui qui autrefois était un simple ingrédient pâtissier en est-il arrivé là ?

Magistrales sculptures

Tous les créateurs en conviennent : la révolution commence avec Gaston Lenôtre, grand maître pâtissier et fondateur de l'Ecole Lenôtre en 1971, un établissement de référence, où le chocolat est travaillé à part entière. Lenôtre a formé des générations de pâtissiers et cuisiniers, d'Alain Ducasse à Pierre Hermé, en passant par Christian Constant, Michel Chaudun, ou encore Robert Linxe, le créateur de la Maison du chocolat disparu le 11 décembre. Surnommé le « sorcier de la ganache », ce dernier a popularisé le fameux mélange de chocolat et de crème, devenu l'une des bases de l'art chocolatier – clé du déploiement économique du secteur, puisque la crème est bien moins coûteuse que le chocolat.

Derrière le succès des chocolatiers modernes se cache aussi une marque omniprésente basée à Tain-l'Hermitage (dans la vallée du Rhône, d'où son nom) : Valrhona, qui fournit presque tous les grands noms français en chocolat de couverture (la base qui permet de confectionner les bonbons), avec notamment le Guanaja, un noir à 70 % qui a bouleversé le milieu par sa puissance et

son amertume cacaotée. « Pendant longtemps, personne ne s'est intéressé au chocolat de qualité, dit Pierre Costet, chercheur pour Valrhona. Du coup on est très en retard par rapport aux domaines du vin ou du café. Mais, quand on voit ce qu'on peut faire avec le raisin, on sait que le champ des possibles est inouï. »

Dans la quête du meilleur cacao et des plus beaux arômes, tout compte, comme dans la vinification : l'origine, le cépage, le terroir, la fermentation, le séchage ou encore la torréfaction... Valrhona maîtrise toute la filière, œuvrant avec une foule de petites plantations dans une quinzaine de pays différents. Du coup, aujourd'hui, pas un chocolatier qui ne décline ses tablettes « grand cru » et « pure origine », en provenance de Madagascar, Java, République dominicaine ou Trinité-et-Tobago.

Nombreux sont les pâtissiers qui ont décidé de se consacrer corps et âme au chocolat. Ainsi en est-il de Jean-Paul Hévin (cinq boutiques à Paris et treize à l'étranger), considéré comme l'un des pionniers de la nouvelle génération. Jacques Genin, cuisinier et pâtissier de formation, a récemment choisi de ne plus mettre de pâtisserie dans les vitrines de sa boutique-labo du Marais (il les prépare uniquement sur commande) et se consacre uniquement aux chocolats et autres confiseries dont il a le secret : caramels, nougates, pâtes de fruits et de légumes.

Alors que Jean-Paul Hévin vient d'ouvrir à deux pas de chez lui,

dans la très bobo rue de Bretagne, Genin a, lui, inauguré son deuxième comptoir de vente sur la rue de Varenne, espérant conquérir une clientèle différente, qui, espère-t-il, lui « donne les moyens de se consacrer à la recherche et au développement ».

Artisan comme Genin, Patrick Roger considère que le chocolat l'a sauvé : « Cancre dans toutes les matières à l'école », celui qui a fait un CAP pâtisserie « par défaut » s'est découvert une passion et un talent inné pour le chocolat. Il possède désormais neuf boutiques en Ile-de-France, compose de magistrales sculptures chocolâtées et d'étonnantes gammes de bonbons.

Si on connaît Pierre Hermé surtout pour ses friandises « haute couture » qui font rimer sucre avec luxe, le célèbre pâtissier a tout de même ouvert, en France, treize points de vente uniquement pour le macaron et le chocolat, contre seulement deux où l'on trouve ses gâteaux. Tournés vers une clientèle ponctuelle, jeune et étrangère, ces comptoirs résultent d'un calcul logistique simple : il est beaucoup plus facile de transporter et de conserver des chocolats (fabriqués en Alsace) que de gros gâteaux qui requièrent une équipe de confection sur place.

« Si mon but principal était de gagner de l'argent, assure le pâtissier Sébastien Gaudard, je ne ferais que du chocolat ! » Car, explique ce fils de pâtissier-confiseur qui œuvre pour la « renaissance des traditions pâtisseries » et dont les chocolats représentent 30 % du chiffre d'affaires, « la pâtisserie est beaucoup plus délicate et aléatoire, il y a des pertes quotidiennes, alors que les chocolats peuvent se

préparer en masse, et se maintenir plus longtemps ».

Douceurs hors catégorie

Un filon lucratif que flairait depuis longtemps le businessman David Holder, qui a racheté la marque Ladurée en 1993 : « Ecra-sés par le succès de nos macarons, nos chocolats n'étaient pas assez remarqués, et n'avaient aucune valeur ajoutée. » Pour développer cette branche, David Holder a tout simplement créé, il y a deux ans, une nouvelle marque : les Marquis de Ladurée. Derrière ce profil de noble fantasmé et des bonbons moulés en camés, exposés dans une boutique au décor opulent, se dessinent un plan financier bien ficelé : lorsque les Marquis seront assez connus, on fera tomber la particule et le nom de Ladurée, et l'on pourra conquérir le monde avec une image pseudo-historique bien française, fabriquée de toutes pièces.

Le chocolat fascine décidément tout le monde, y compris Alain Ducasse, qui fit ses armes auprès de Lenôtre, Chaudun et Bernachon. L'empereur de la gastronomie française a souhaité créer une manufacture, qui fabrique son chocolat depuis la fève. Résultat : des douceurs hors catégorie, jouant sur l'amer et le granuleux, à la fois chics et bruts de décoffrage. On aime ou on n'aime pas, mais on en parle. Et ça, c'est bon pour tout le monde.

« On arrivera un jour à saturation, c'est sûr, estime Patrick Roger, mais pour l'heure les chocolatiers sont encore loin d'être aussi médiatisés que les chefs. Au moins, Ducasse, avec sa chocolaterie, sait faire parler de notre métier. » ■

CAMILLE LABRO

**Emblème
de gourmandise,
de raffinement,
voire de luxe,
cette niche jadis
indissociable
de la pâtisserie a
pris ses marques,
et ses libertés**

ADRESSES

Jacques Génin

133, rue de Turenne,
Paris 3^e
Jacquesgenin.fr

Paris 11^e
Lechocolat-alainducasse.com

Jean-Paul Hévin

231, rue Saint-Honoré,
Paris 1^{er}
Jeanpaulhevin.com

Sébastien Gaudard

1, rue des Pyramides,
Paris 1^{er}
Sebastiengaudard.fr

Les Marquis de Ladurée

14, rue de Castiglione,
Paris 1^{er}
Marquis.laduree.com

Pierre Hermé

72, rue Bonaparte, Paris 6^e
Pierreherme.com

Patrick Roger

2-4, place Saint-Sulpice,
Paris 6^e
Patrickroger.com

Manufacture Alain Ducasse

40, rue de La Roquette,

Valrhona, une école du goût à New York

Il y a vingt-cinq ans, Valrhona lançait l'Ecole du grand chocolat à Tain-l'Hermitage (Drôme), une première pour un fournisseur de matières premières. Après Versailles (2010) et Tokyo (2007), la marque a inauguré une quatrième école (Ecole du grand chocolat Brooklyn Pastry class) cette année dans le quartier de Dumbo à Brooklyn (New York). 2015 marquera le lancement de l'Ecole Valrhona du goût, des ateliers centrés sur l'analyse sensorielle, afin que les professionnels puissent non seulement apprendre à confectionner, mais aussi à décrire et parler du goût... du chocolat, bien sûr.

ecole@Valrhona.com et valrhonaprofessionals.com