



Plaisirs sucrés Desserts à gogo



Le chocolat irrésistible !

« Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous : sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable », aurait écrit le célèbre écrivain et moraliste François de La Rochefoucauld (1613-1680).

Le chocolat, vu par le Club des croqueurs de chocolat

Créé en 1981, le Club des croqueurs de chocolat rassemble 150 membres « fous » de cacao qui se réunissent cinq fois par an pour déguster le chocolat sous toutes ses formes (pâtisseries, tablettes, confiseries...), mais aussi pour promouvoir les professionnels du métier. Pour Emmanuelle de Barmon, membre du Club et chargée d'organisation, la tendance actuelle est à l'artisanat : les consommateurs font de plus en plus confiance à leur chocolatier, qu'ils connaissent tout autant que leur boulanger ou leur pharmacien. En quelques années, c'est devenu une nouvelle boutique de proximité.

Luxeux mais accessible

Le chocolat est un produit de luxe, même si on en trouve aujourd'hui pour toutes les bourses avec un excellent rapport qualité-prix. La demande des consommateurs a changé : ils souhaitent un produit de qualité. Les chocolatiers suivent les tendances en créant des collections éphémères, en utilisant des produits « à la mode » comme le yuzu, ou en révélant des saveurs avec le salé. Le classique « praliné » reste toutefois le produit le plus demandé.

Tous fous de chocolat

Les amateurs sont aussi bien des hommes que des femmes. S'ils aiment le chocolat, c'est

qu'il est souvent lié à un souvenir d'enfance. C'est l'envie qui conduit à sa dégustation... Mais attention, celle-ci peut s'avérer frustrante après un repas, car la dynamique n'est plus la même ! Le chocolat au lait correspond à une soif de douceur, tandis que le chocolat noir est davantage en rapport avec un besoin d'énergie.

À tout moment

Il n'y a pas d'heure pour en croquer ! Mais les papilles doivent être en alerte, c'est pourquoi il vaut mieux privilégier les fins de matinée ou de journée. Deux carrés par jour suffisent amplement si on prend son temps lors de la dégustation et si on prend bien conscience de ce que l'on savoure. Le chocolat demande à avoir les sens en éveil : la vue (sa brillance, sa couleur), le toucher (est-ce qu'il fond entre les doigts ?), l'ouïe (lorsqu'on le casse, le bruit est-il franc ou pas ?) et, bien sûr, l'odorat et le goût.

Une douceur pour tous

Apprécier le chocolat n'est pas une question d'âge, mais plutôt d'apprentissage du palais. Et on peut commencer jeune, c'est ce qui est d'ailleurs préconisé par les professionnels lors de la Semaine du goût... Les enfants sont des futurs consommateurs dont on peut marquer positivement les esprits en créant des souvenirs agréables liés au chocolat !

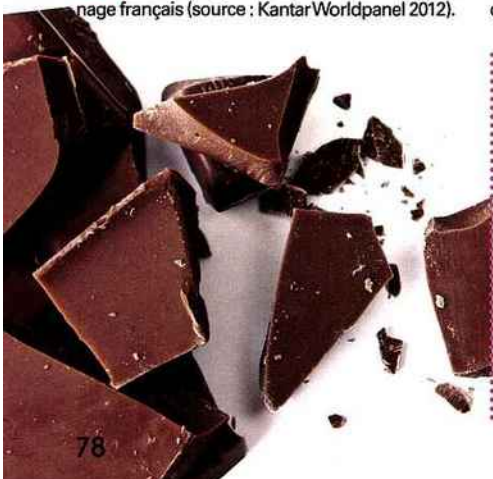
Emma Zrou

Le chocolat en quelques chiffres

387 200 tonnes de chocolat ont été vendues en France en 2014. Le marché se décompose en 33,4 % de tablettes; 23,8 % de confiseries (bonbons, bouchées, rochers...); 18,4 % de pâtes à tartiner; 13,4 % de cacao en poudre et 11 % de barres chocolatées.

12,22 kg sont consommés en moyenne, par an et par habitant, par les Allemands; **8,86 kg** par les Anglais et, loin derrière, **6,69 kg** par les Français (source : Syndicat du chocolat).

110 € est le budget chocolat annuel d'un ménage français (source : KantarWorldpanel 2012).



Un salon à croquer !

Tous les ans à la fin octobre, la porte de Versailles, à Paris, accueille le Salon du chocolat. Ouvert à tous, cet événement est consacré tout entier au cacao à travers des ateliers, des dégustations et des défilés de robes... en chocolat ! On y retrouve le chocolat sous toutes les formes et tous les goûts, même en sucré-salé : un vrai paradis pour les mordus ! Mais le Salon du chocolat est aussi mondial avec 7,4 millions de visiteurs pour 9000 participants dans 31 villes. Rendez-vous l'année prochaine ?

