

À TABLE

Dans les coulisses du Club des croqueurs de chocolat

GASTRONOMIE

Ce week-end de Pâques est l'occasion de s'intéresser à l'un des plus influents cercles d'initiés qui vouent aux grands crus une passion immodérée.

D COLETTE MONSAT
cmonsat@lefigaro.fr

ans l'univers de la gastronomie, ce club fait fantasmer bien des amateurs. Pensez, des hommes et femmes qui donnent libre cours à leur addiction chocophile, sont au cœur de la fièvre, débattent des heures durant des mérites comparés d'un criollo ou d'un forastero et découvrent sans cesse de nouvelles créations... Nombreux sont ceux qui rêvent de pénétrer un jour les arcanes de ce cercle très fermé (150 membres, pas un de plus) dont on attend chaque année, au moment du Salon du chocolat, le petit guide de la taille d'une tablette répertoriant les meilleures adresses de l'année, en France et à l'étranger.

Le club a été fondé en 1981 par le critique gastronomique Claude Lebey, à l'issue d'un dîner entre amis, où chaque convive avait pris en dessert, sans se concerter, le fameux Pleyel au chocolat de Robert Linxe. Amusé, il

« Je ne pourrais pas vivre sans mes deux carrés par jour », affirme Stéphane Bern, membre du CCC. DR



s'exclama alors : « Nous devrions créer une association, le "Club des cinglés du chocolat" et déposer les statuts à la préfecture. » Le nom se transforma finalement en un plus consensuel mais tout aussi jubilatoire Club des croqueurs de chocolat. Et depuis trente-cinq ans, celui-ci reste fidèle à des règles qui n'ont guère évolué même si le chocolat n'a jamais été autant consommé et médiatisé.

Les Croqueurs ont cinq rendez-vous annuels intangibles qui ont toujours lieu au Royal Monceau (Paris VIII^e) : quatre dégustations réunissant tous les membres autour d'une thématique prédéfinie ainsi qu'un grand dîner, fixé cette année au 11 avril. Le reste du temps, un panel de dix-huit dégustateurs se réunit de février à juillet, tous les mardis après-midi, au salon de thé Boissier (Paris XVI^e) pour déguster à l'aveugle les créations de chocolatiers parisiens ou provinciaux. Apparence, texture, goût, chaque bonbon est goûté, noté sur une fiche technique qui servira ensuite à la rédaction des notes du guide. Preuve que l'on peut faire sérieusement des choses pas sérieuses, rien n'est laissé au hasard durant ces très studieuses séances.

Chocolats conservés au maximum une semaine dans une pièce en sous-sol à 16-17°C puis consommés à température idéale de 19°C, pain Poilâne et eau du puits

artésien de la fontaine Lamartine toute proche pour se nettoyer le palais entre chaque bouchée... Il y va de la crédibilité d'un guide qui, dans l'édition 2016, consacre 158 chocolatiers français et 28 étrangers, distribuant selon la

qualité tablettes d'or, d'argent ou de bronze, coups de cœur et « awards ». Ainsi Bello & Angeli

Les Chocolatiers, à Toulouse, a remporté « l'award du nouvel entrant » dans le dernier palmarès (www.croqueurschocolat.com).

« Le Michelin de la profession »

Est-il utile de préciser que la liste d'attente pour faire partie de ce club très fermé est longue comme un jour sans chocolat ? Il faut bien sûr être parrainé par deux membres puis auditionné par deux autres et justifier d'une réelle culture chocolat. Ainsi le journaliste et présentateur de télévision Stéphane Bern a-t-il eu comme prestigieux parrains notre confrère Jacques Pessis, président du CCC, et Valérie Vrinat, vice-présidente. Membre depuis plusieurs années, il trouve les séances de dégustation toujours aussi sympathiques. « Des réunions de mordus, de fous de chocolat. On y rencontre des personnes de tous âges, de tous milieux, des retraités bien mis comme des jeunes sortant de la fac. Ce club, c'est vrai-

ment la chance de faire des découvertes de chocolatiers incroyables, les meilleurs dans leur domaine. Parfois des adresses insoupçonnables aussi dans des villages, des petites villes où les artisans savent faire des produits à la fois traditionnels et originaux. »

Michalak, Marcolini, Adam, Roger, Oberweis (Luxembourg)... tous les grands peaufinent leurs présentations car, selon Stéphane Bern, « le guide des croqueurs de chocolat, c'est le Michelin de la profession ». Lui-même s'avoue plus gourmand que gourmet mais totalement accro au chocolat noir très amer. « Je ne suis pas du genre capricieux, mais dans mes loges de tournage, j'exige toujours deux choses : du chocolat à 85 % de cacao et de l'eau pétillante. Mon maquilleur, par exemple, a toujours une tablette dans sa poche. Je ne pourrais pas vivre sans mes deux carrés par jour. » Et d'ajouter : « C'est plein de bonnes choses, le chocolat, cela redonne de l'énergie. » ■

ALICE BOSIO

