SAVEURS DES FÊTES

LES DERNIERS EMPEREURS DU CHOCOLAT

Cinq dynasties d'artisans réalisent leurs chocolats à partir des fèves. Leur savoir-faire n'est plus transmis et les machines qu'ils utilisent ne sont plus fabriquées. Voici les gardiens du temple d'un métier en voie de disparition.

Par Emmanuel Tresmontant, stylisme Aurélie des Robert et Isabelle Decis assistée de Constance Paris / Photos Claude Weber

De g. à dr. : Stéphane Bonnat, Philippe Bernachon, François Pralus, Franck Morin et Marc Cluizel chez l'architecte d'intérieur, designer et scénographe Aline Asmar d'Amman à qui l'on doit notamment les rénovations de l'Hôtel de Crillon et du restaurant Le Jules Verne. Coupes en cristal Baccarat, Les Tables d'Eva.

Drageoirs en cristal, carafe Hanap et assiettes en faïence fine, Galerie Vauclair. Petites coupes, pichet, carafe à décanter, Verrerie des Lumières. Centre de table en porcelaine et bronze ancien provenant de la vente aux enchères Karl Lagerfeld chez Sotheby's, collection particulière

Bernachon, c'est la gourmandise, la rondeur, une longueur en bouche exceptionnelle qui résulte de l'assemblage de dix cacaos différents.

Pour le petit-fils de Bocuse, le chocolat est un mets que l'on peut déguster avec un grand vin

Qui se souvient d'Antoine Menier à Noisiel (Seine-et-Marne), d'Auguste Poulain à Blois («Goûtez et comparez» était son slogan), de Daumesnil à Chartres ou de Pupier à Saint-Étienne? Jusqu'au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, chaque ville de France possédait au moins une chocolaterie familiale qui torréfiait et broyait ses fèves de cacao, où les tablettes étaient enveloppées à la main, dans du papier d'étain, que les mères conservaient précieusement à plat, bien lisse, jusqu'au passage du fondeur de couverts ambulant. Les villes réputées pour leurs chocolateries artisanales avaient pour nom Avignon (où l'on fabriquait les «papalines»), Orléans, Pontarlier, Trois-Palis, Bayonne, Saint-Étienne-de-Baïgory et Saint-Pierre-du-Regard.

Aujourd'hui, 99,9 % du chocolat produit dans le monde est industriel, et il n'y a plus en France que cinq maisons familiales qui transforment encore leurs fèves en chocolat, selon des recettes transmises de père en fils, avec des machines d'autrefois qui ne sont plus fabriquées nulle part: Bonnat à Voiron, Morin à Donzère, Pralus à Roanne, Bernachon à Lyon et Cluizel à Damville. Bienvenue dans le Jurassic Park du chocolat! Ce sont les derniers, les vestiges, les purs, les héros. Ils portent en eux un patrimoine et un savoir-faire disparus car, aussi incroyable que cela paraisse, il n'existe plus d'écoles qui enseignent à fabriquer le chocolat d'une manière artisanale. Le grand public l'ignore, mais la plupart de ceux que l'on appelle «chocolatiers» se contentent en réalité de fondre des couvertures achetées chez d'autres. Ils ne fabriquent pas. Quant à l'actuelle mode du «bean to bar» (de la fève à la tablette), née aux États-Unis il y a trente ans et qui consiste à produire du chocolat dans sa cuisine à partir d'une quantité minuscule de fèves, on trouve le pire et le meilleur, n'importe qui pouvant désormais s'autoproclamer «artisan chocolatier» sans rien connaître à l'arbre sacré des Mayas et des Aztèques dont les fèves servaient de monnaie d'échange (un esclave valait 100 fèves). Ainsi, lors du dernier Salon du chocolat, à Paris, pouvait-on acheter pour 1 500 euros des petites machines anglaises permettant de mélanger son beurre et sa poudre de cacao à partir de 5 kilos de fèves seulement!

PHILIPPE BERNACHON
LA FORCE DE LA TRADITION

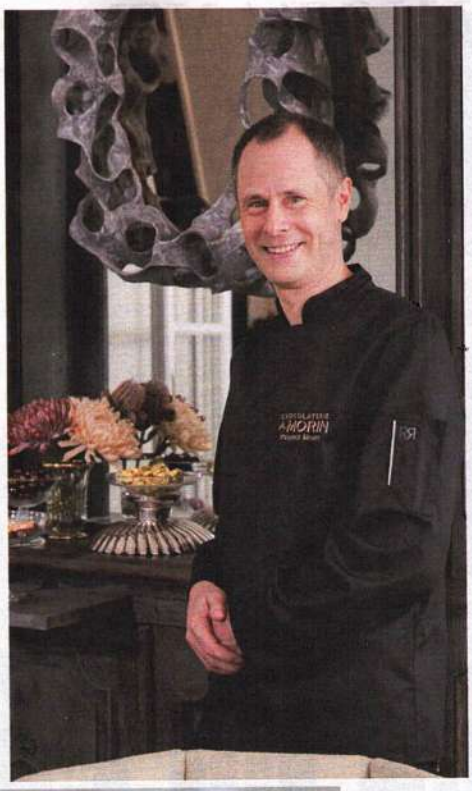
Sur les cinq familles françaises q transforment encore les fèves en choc lat, les Bernachon sont les plus traditio nels. Chez eux, à Lyon, rien n'a chan depuis 1953. Comme il n'y a pas d'éco les jeunes viennent ici apprendre le v métier de chocolatier. Petit-fils de Pa Bocuse, ce gardien du temple est gastronome pour qui le chocolat est dava tage qu'une friandise: un mets qui don de la profondeur au lièvre à la royale que l'on peut déguster tel quel avec grand vin rouge de côte-rôtie. La pép de la maison, c'est le palet d'or, un rond de ganache la crème d'Isigny trempé à la main dans le chocolat posé à la fourchette sur une feuille d'or. «Avant, 99 % d chocolatiers achetaient leurs couvertures à des industrie Aujourd'hui, tous veulent partir de la fève, comme nous Mais chez les Bernachon, la rigueur prime: on commen par trier les fèves manuellement avec un tamis, puis les grille à 150 °C pendant trente minutes. Ensuite, broie les fèves (dont on a ôté la pellicule) sous des mass qui permettent d'extraire le beurre de cacao et la matiè sèche. Ce beurre représente environ 6 % d'une tablet Enfin, on mélange le tout avec du sucre de canne et la vanille Bourbon pour la rondeur. La pâte est malax pendant quarante-huit heures à 51 °C dans une machi (inventée par Rudolf Lindt en 1879) qui retire l'acidi «Nous assemblons une dizaine de cacaos de différen origines pour obtenir la patte Bernachon: un goût ro profond, très long en bouche. On devient vite accro!»

bernachon.com.

[SUITE PAGE

Palais d'or, pralinés, truffes, tablettes au lait, aux pistaches et aux grosses noisettes du Piémont... À déguster avec un côte-rotie.

Coupe à dessert Saxe, Verrerie des Lumières (verreriesdeslumieres.com). Autres objets collection particulière.



Le plus discret des grands chocolatiers, le plus sensible aussi... Sa tablette Chanchamayo, qui provient d'une forêt primaire du Pérou, est l'une des meilleures au monde.

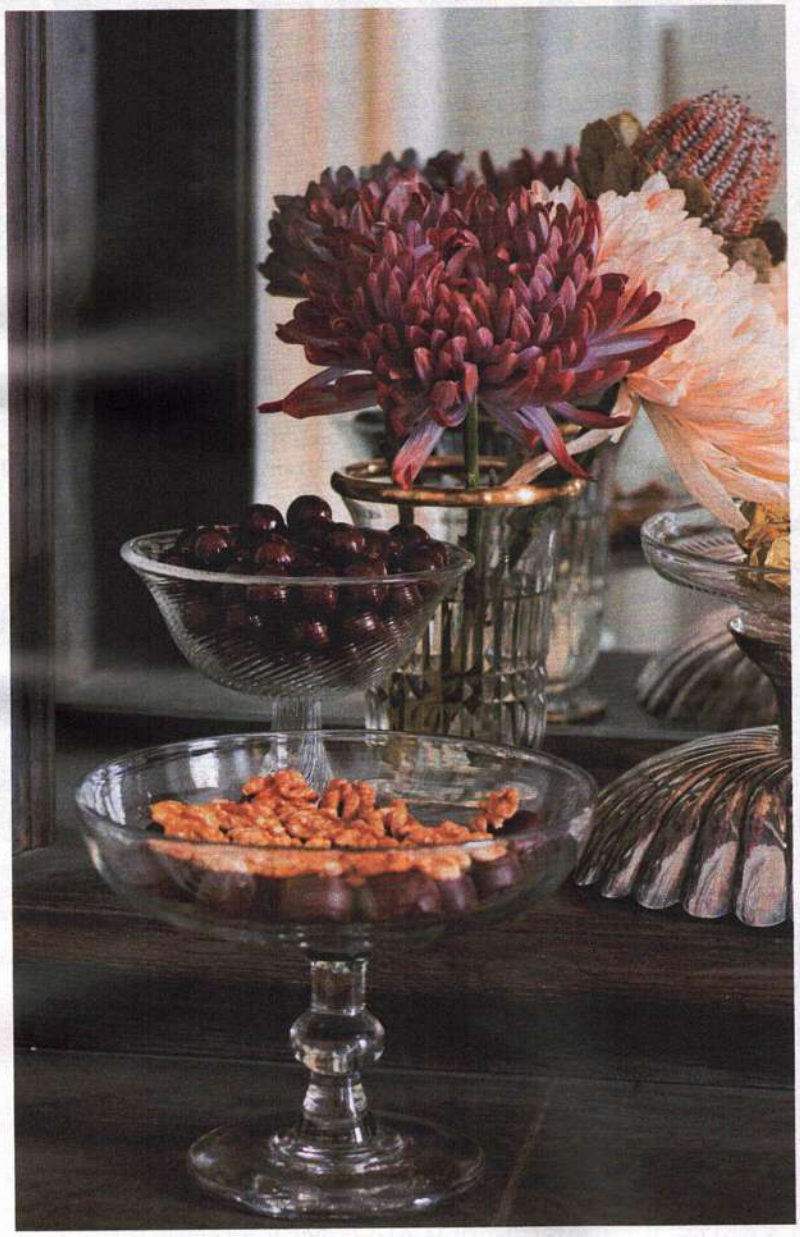
FRANCK MORIN
LA FINESSE DANS UN MONDE DE BRUTES

«Il y a quarante ans, le chocolat était plus sucré. On assemblait différentes origines dans le but d'obtenir un goût maison constant d'une année sur l'autre (comme en Champagne). Il n'y avait pas non plus de traçabilité: on ne savait pas toujours de quelle coopérative venaient les sacs de fèves. En 2001, en allant à Sao Tomé, j'ai compris que chaque plantation est unique selon la présence d'eau, de rochers... J'ai alors décidé de faire des chocolats de crus. Pour mon père, c'était un signe de faiblesse: je faisais des crus d'origine parce que je n'étais pas assez bon pour faire des mélanges.»

Si vous ne les connaissez pas encore, partez en quête des chocolats de la maison Morin, située à Donzère dans le sud de la Drôme. Quelle finesse! Injustement méconnue, cette petite manufacture installée dans une ferme du XVIIIe siècle fabrique ses chocolats depuis 1958. L'arrière-grand-père de Franck avait appris l'art du chocolat en 1884 dans la chocolaterie de l'abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle, tenue par des moines et qui employait 800 personnes. «Tout le développement de notre village dépendait de cette chocolaterie. C'est grâce à elle que nous avons eu le téléphone et l'électricité.» En 1956, la qualité du chocolat baisse et le grand-père de Franck décide de créer sa manufacture, au milieu des chèvres et des noisetiers. Aujourd'hui encore, Franck cueille à la main les fruits de ses vergers (amandes de Provence, noix, noisettes et griottes qu'il enrobe de chocolat). Mais la transformation des fèves de cacao demeure son activité principale. Après la torréfaction, sa broyeuse de 1931 permet d'extraire 400 kilos de beurre et de poudre de cacao. «Le beurre de cacao est très précieux car il donne de la fluidité au chocolat. Les industriels le remplacent par la lécithine de soja, évidemment moins coûteuse.»

«Le beurre de cacao est très précieux car il donne de la fluidité au chocolat»

chocolaterie-morin.com.



Chez les Morin, tous les fruits proviennent de leurs vergers. Les amandes sont caramélisées au chaudron pour donner naissance à l'irrésistible petit rocher praliné créé par le grand-père.

Coupe en cristal du XIXe, Baccarat, Les Tables d'Eva (lestablesdeva.fr). Autres objets collection particulière.

[SUITE PAGE 114