

c'est d'actu

Bouchées de luxe, tablettes régressives..., notre friandise préférée ne cesse de se réinventer.



1 Le chocolat, une passion française



La nouvelle scène du chocolat Français

À Noël, les chocolatiers réalisent jusqu'à 50 % de leur chiffre d'affaires. Gourmets plus que gourmands, les Français se classent à la septième place du marché européen, avec 8,7 g de chocolat consommé par jour par enfant et 4,6 g par adulte. En revanche, ils sont les rois du chocolat noir avec une consommation estimée à plus de 30 % chez les adultes, la moyenne européenne étant de 5 %. Ce goût pour l'authenticité est lié à l'histoire du chocolat en France. "Les grands maîtres chocolatiers français, comme Gaston

Lenôtre ou Robert Linxe (La Maison du Chocolat), travaillaient un chocolat proche du goût original entre 50 et 80 % de cacao", explique Sylvie Douce, créatrice du Salon du Chocolat. À l'image d'une foodosphère en plein essor, le chocolatier est en voie de starification. Très investi dans la préservation de l'écosystème et l'éthique des métiers du chocolat, Patrick Roger artiste chocolatier, relève le défi de cette médiatisation. "Elle crée une énergie, une dynamique, un espace d'expression, à condition de ne pas s'y perdre." Nicolas Cloiseau, meilleur ouvrier de France et chef de La Maison du Chocolat, fait le même

D.R. P. VAUPÈS.



1 Bûche Volupté, La Maison du Chocolat. 2 La Chocolaterie. 3 Coffret Instinct, Patrick Roger. 4 Dalloyau. 5 Atelier C. 6 Flocon Plaisir Intense, Pierre Hermé.



constat : "Le marché est riche. Il faut savoir se distinguer, innover et convoquer les émotions à un moment précis."

Nouveaux goûts, nouvelles textures

Pour trouver sa place sur ce marché ultra-concurrentiel, les chocolatiers lancent les tendances. "Les fruits rouges, les agrumes, le mélange sucré-salé, le « bean to bar », un chocolat issu directement de la fève de cacao, ont la côte", analyse Sylvie Douce. Exemple d'une innovation gustative, la collab entre La Maison du Chocolat et Pétroussian ose l'association du chocolat, du caviar et de la vodka. Le Japon importe ses saveurs et ses chefs. Une Japanese Kitchen s'installe au Salon du Chocolat avec des ateliers de dégustation pour découvrir le mélange du yuzu, matcha et saké avec le chocolat. Mais le croqueur de 2016 cherche aussi l'émotion dans la texture et la surprise par la forme. Craquant et fondant se superposent dans une même bouchée, à l'image du bicouche inventé par Nicolas Cloiseau pour La Maison du Chocolat, et les sphères signées Patrick Roger sont le fruit d'une alliance entre la maîtrise manuelle du chocolatier et la technologie.

Chocolat et design

Packaging, identité visuelle, une petite révolution esthétique est en marche dans un univers longtemps figé côté style. À noter le retour de la tablette, vintage à La Chocolaterie, de Cyril Lignac, esprit métró-

parisien, pour les Petits Carreaux de Paris, arty, pour Le Chocolat des Français. Créée en 2014, cette start-up a déjà collaboré avec plus de 200 artistes pour des éditions limitées. Quant aux boutiques, elles se métamorphosent en lieux de vie, d'exposition, de dégustation, proches de la galerie d'art chez Patrick Roger, ambiance "Charlie et la Chocolaterie" chez Cyril Lignac.

Le chocolat, un super-aliment

"Plus petit, moins gras, moins sucré, la tendance va vers un chocolat plus affirmé", constate Nicolas Cloiseau. Vendu chez les apothicaires et les herboristes au XVIII^e siècle, ses vertus médicinales sont reconnues depuis plus de deux mille ans. "L'ingestion quotidienne de 30 g de chocolat noir à 100 % permet de diminuer le stress et fait baisser les pulsions alimentaires", selon le docteur Saldmann**. La tendance Raw Chocolate, un cacao cru non raffiné sonne le retour d'un chocolat proche de celui dégusté par les Amérindiens. Installé sous les voûtes du Viaduc des Arts à Paris, l'Atelier C concept store 100 % chocolat et le maître chocolatier Christophe Berthelot-Sampic proposent un cours pour réaliser une tablette de chocolat "Bean to bar" du choix des fèves au produit final à emporter chez soi. À vos spatules!

*Syndicat du Chocolat 2014. ** Dr Frédéric Saldmann auteur de "Le meilleur médicament, c'est vous!" (éd. Le Livre de Poche).

Comment faire son chocolat?

Au Salon du Chocolat du 28 octobre au 1^{er} novembre Porte de Versailles, Pavillon 5b, à Paris.

FAIRE SES CHOCOLATS DE NOËL

Ma boule de Noël en chocolat, 1 h/40 €, L'Atelier C.
Mon ballotin de Noël, 2 h/68 €, et Mes chocolats maisons 3 h/92 €, L'Atelier des Sens.

RÉUSSIR SES GANACHES

Atelier Ganache, pour réaliser la ganache de son choix, 1 h/45 €, Edwart.

COMME UN PRO

La Cooking Academy Chocolat, 25 heures/780 €, L'Atelier des Sens.

À LA MAISON

Cours en direct, en ligne de L'Atelier des Chefs, le 23 décembre de 18 h à 21 h, d'autres cours à venir.

AVEC LES ENFANTS

L'Atelier d'éveil, env. 1 h/30 €, ou l'Atelier Fun (parents/enfants) environ 1 h/40 €, chez Edwart.

Et au premier Salon Junior, au Salon du Chocolat.



Des tablettes de qualité aux packagings très tendance.