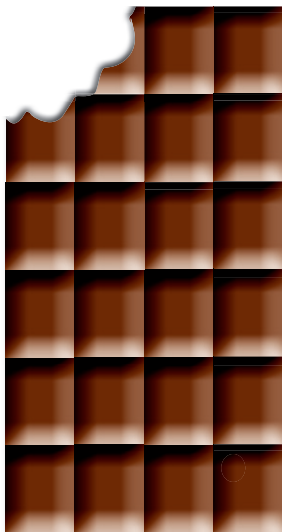


ÉDITION 2022

LE GUIDE

[DES CROQUEURS DE CHOCOLAT



**BONBONS
DE CHOCOLAT
& TABLETTES**
LES INCONTOURNABLES
NOS COUPS DE CŒUR

LES AWARDS
DU CLUB
DES CROQUEURS
DE CHOCOLAT

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM • 10€



CHOCOLAT MAGAZINE
CONFISERIE
GLACE

EDITION 2022

LE GUIDE

[DES CROQUEURS DE

CHOCOLAT

Réalisé avec la collaboration de :

Eric Bitoun, Michel Cottet et Bérangère Loiseau
(pour les bonbons de chocolat)
Valentine Tibère
(pour les tablettes)

Rédacteur en chef

Jacques Pessis

Rédactrices

Caroline Pastorelli (pour les bonbons de chocolat)
et Valentine Tibère (pour les tablettes)

Maquette et mise en page

Sandrine Deplanche

Un grand merci à ceux sans qui cette édition n'existerait pas :
Spécifique, la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de
France, Gérald Palacios, Jennifer Bailly, Céline Familiar Zarka
et toute l'équipe du Salon du Chocolat

Crédits photos

Thierry Beguin, J.M. Blache, Alberto Bocos, Stéphane de Bourgie,
Cécile Champagnat, Frédéric Charmeux, Thomas Duval, Luc Fauret,
Jérémie Fulleringer, Fokalstudio, Stéphane Giraud, Harcourt, Franck Juery,
Naoto Ishimaru, Christophe Meireis, la Presse d'Amor, V. Poillet,
Laurent Rebours, Jean-Christophe Sounalet, Thomas Raffoux,
Françoise Vauzeilles, Thomas Wibaux

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM

LE CHOCOLAT D'APRÈS



Par Jacques Pessis, président du Club des Croqueurs de Chocolat

Un peu de douceurs dans un monde qui traverse des temps bien difficiles. C'est ce que nous souhaitons vous apporter à travers la nouvelle édition de ce guide, dont la sortie ne relève pas du miracle mais des efforts et de l'efficacité de l'équipe qui l'a réalisée : Caroline, Valentine, Michel, Eric, Bérangère, Sandrine...

Confinements obligent, il a été impossible jusqu'à la veille de l'été, de réunir chaque semaine le panel qui, traditionnellement, consacre plusieurs mois à la découverte de nouveaux artisans. L'hypothèse d'une seconde année blanche a donc été sérieusement envisagée.

Gérald Palacios, Président du Salon du Chocolat, s'est longuement interrogé lui aussi, avant de décider, à la fin du printemps, d'organiser une 26^{ème} édition limitée, pandémie oblige, aux artisans français. Nous avons choisi de suivre le mouvement et de respecter ainsi une tradition : la remise de nos Awards au cours de ce rendez-vous mondial du Chocolat et du Cacao. Il nous a alors fallu mettre les bouchées doubles. Des bouchées en chocolat, bien entendu.

Grâce à la complicité amicale de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France, et, en particulier de celle ô combien efficace d'un membre du bureau, Michel Cottet, nous avons décidé de tester, exclusivement et exceptionnellement, de nouveaux talents. Nos "coups de cœur" rejoignent ainsi dans cette édition une centaine d'artisans que vous connaissez bien et que nous considérons plus incontournables que jamais. Des tablettes de qualité, de plus en plus nombreuses chaque année, sont également présentes à travers une sélection réalisée par Valentine Tibère, incontestable spécialiste du "bean to bar".

Une première encore : cette édition est exclusivement disponible sous une forme numérique. Vous pourrez ainsi la télécharger sur votre téléphone et la consulter, quand vous le souhaitez, tout au long de l'année. Une façon symbolique de préparer ce que les futurologues et les observateurs appellent déjà le "monde du chocolat d'après". Formons le vœu qu'il soit à l'image de la vie que nous méritons : plein de saveurs et pas seulement chocolatées. Bonne lecture !

3 EDITORIAL

5 LES SECRETS DE LA DÉGUSTATION

Artisans chocolats

22 LES AWARDS DES ARTISANS CHOCOLATS

23 LES INCONTOURNABLES DES ARTISANS CHOCOLATS

58 LES COUPS DE CŒUR DES ARTISANS CHOCOLATS

Artisans tablettes

76 LES AWARDS DES ARTISANS TABLETTES

77 LES INCONTOURNABLES DES ARTISANS TABLETTES

81 LES COUPS DE CŒUR DES ARTISANS TABLETTES

LES SECRETS DE LA DÉGUSTATION

Par Valentine Tibère

Le chocolat a changé, la manière de le consommer aussi. Elle est devenue un art, au même titre que la façon de savourer un grand vin. On parle de "grands crus", on emploie un vocabulaire qui ne cesse de s'enrichir de mots liés à ce plaisir.

Comment déguster un bonbon de chocolat, une tablette ? Quels sont les termes à connaître, à employer pour donner une appréciation avisée sur la qualité de ce que le palais vient de vous faire découvrir. Que signifient les mots figurant désormais sur les étiquettes, en gros ou en petits caractères ? Valentine Tibère, chocolatologue de profession, est membre du Club des Croqueurs de Chocolat. Elle fait partie des initiés capables de juger à l'aveugle, la qualité d'un bonbon ou d'une tablette. Elle vous révèle quelques-uns de ces secrets...

L'ART DE LA DÉGUSTATION

La qualité du chocolat artisanal est parvenue à un raffinement jamais atteint jusqu'à présent. On ne consomme pas un chocolat de cru, voire de plantation, travaillé de la fève à la tablette, comme une tablette industrielle fabriquée avec

des fèves standard torréfiées à haute température. On ne déguste pas non plus une ganache, enrobée avec l'un de ces mêmes chocolats de cru et parfumée avec des ingrédients rares comme un rocher produit en série, riche en sucre, en huile de palme et en arômes de synthèse.

Un art de la dégustation s'est donc développé en parallèle à l'évolution de ces chocolats artisanaux.

C'EST NOTÉ SUR VOS TABLETTES

Les professionnels ont répertorié plusieurs types de cacao, dont les noms figurent sur les emballages des tablettes haut de gamme ou dans la description des ingrédients des bonbons.

Criollo : les fèves sont blanches, ivoire ou rosées, peu astringentes et peu amères. Criollo signifie "local, du cru" en espagnol. Ce vocable désigne les arbres cultivés et sélectionnés par les anciens Mayas, en premier lieu au Mexique où leurs graines juste séchées ont des notes de fruits secs. On parlait d'ailleurs autrefois "d'amandes" de cacao et non de fèves. Pratiquement disparus à la fin du XX^{ème} siècle à force d'hybridations, ces

cultivars de criollos anciens sont peu à peu repérés au Mexique, leur premier lieu d'exploitation, 2000 ans avant notre ère, et en Amérique du Sud, leur berceau botanique. Ils sont réintroduits, parfois en mono plantations, comme à la Finca La Joya au Tabasco (Mexique), connue pour ses fèves d'un blanc immaculé, ou à l'Hacienda San Jose (Venezuela), dont la réputation est liée aux tablettes "mono-variétales" du chocolatier italien Gianluca Franzoni (Domori). Les tablettes de chocolat produites avec ce type de fèves sont claires comme un chocolat au lait.

Trinitario : les fèves sont d'un violet plus ou moins clair. Il s'agit, historiquement, d'un hybride spontané qui s'est développé sur l'île de Trinité (Caraïbes), d'où son nom. À la suite d'un cyclone ou peut-être d'une épidémie, survenu en 1727, les plantations de criollos alors florissantes furent dévastées. L'introduction de cacaoyers vénézuéliens à fèves violettes, une vingtaine d'années plus tard, donna naissance à des arbres métisses, plus robustes, proposant encore et toujours un cacao aromatique. Ce type d'hybride se substitua peu à peu aux criollos, tant au Venezuela qu'en Amérique Centrale et au Mexique. Il fut implanté, par la suite, dans d'autres coins du monde. Les trinitarios constituent actuellement la majorité des cacaos cultivés dans les pays classés comme producteurs de

cacaos fins et aromatiques par l'ICCO (Organisation Internationale du Cacao).

Forastero : le nom, qui signifie "étranger" en espagnol, est apparu au Venezuela à la fin du XVIII^{ème} par opposition aux criollos, qui y étaient cultivés depuis fort longtemps. Il désigna -jusqu'au décryptage du génome du cacaoyer en 2010- tous les arbres à fèves violettes. Les cacaoyers désignés comme des forasteros "haut-amazoniens" correspondent à des arbres sélectionnés dans les années 1930 par le botaniste J.F. Pound, pour leur résistance aux maladies. Ces cacaoyers de Haute-Amazonie se sont surtout révélés très productifs. Pour cette raison, ils ont été distribués en masse, sur toute la planète. Leurs graines crues présentent souvent de l'amertume ou sont insipides. C'est pour cette raison que l'on parle aujourd'hui de fève plutôt que d'amande, un terme utilisé par les conquérants espagnols lors de la découverte du Mexique. Les forasteros constituent 80 % du verger mondial, en Afrique de l'ouest, en Indonésie, et au Brésil. Fermentées, séchées, leurs fèves sont utilisées par l'industrie pour fabriquer un chocolat standard et bon marché.

Amelonado : l'amelonado à fèves violettes et cabosse ronde et lisse, le plus généralement jaune d'or, parfois rouge, fait partie des dix types génétiques identifiés par le CIRAD. Originaire de Basse



Amazonie, il a été introduit au Ghana et en Côte d'Ivoire via Bioko et Sao Tomé et Príncipe, des îles situées dans le Golfe de Guinée. Il développe, après fermentation des notes rondes de cacao et de miel. Longtemps desservi par la couleur violet foncé de ses fèves, il est considéré comme un cacao fin et aromatique depuis peu.

Nacional : On le trouve en Equateur et à sa frontière avec le Pérou. Ses grosses fèves violettes ont la particularité de fermenter très vite, comme les criollos. Il est l'exception qui confirme la règle. Le cacao nacional aurait d'ailleurs été consommé sous forme de boisson dès 3 300 avant notre ère, en haute Amazonie équatorienne par les Mayo-Chinchi. Cette découverte récente, qui remet l'histoire du chocolat en question, résulte de l'analyse de résidus de cacao trouvés dans des récipients sur le site précolombien de Santa Ana-La Florida. Les fèves nacional présentent de remarquables notes de fleurs, de fruits secs et de fruits acidulés.

A côté de ces grandes "familles de cacao", basées sur la couleur de leurs fèves ou sur l'analyse génétique, il existe de nombreux cultivars ou variétés présentant des caractères spécifiques (feuillage, fleurs, formes et couleurs de cabosse et de graines). Tous ces indices permettent de distinguer certains cacaos rares et aromatiques, en association à leur terroir.

On peut citer, par exemple, le porcelana de Maracaïbo (Venezuela), le cacao blanco de Piura (Pérou), le lagarto du Soconusco (Mexique), etc.

Il existe encore beaucoup d'inconnues en ce domaine. En effet, les cacaoyers s'hybrident spontanément à l'intérieur des plantations, d'où la variabilité des cabosses, et même des graines, à l'intérieur d'une même cabosse. Il est fréquent de trouver dans un même fruit des graines violettes et des graines blanches. Cette versatilité rend difficile l'identification des variétés de cacaoyers à l'œil nu. Elle contribue souvent aussi à la richesse aromatique des cacaos d'un même terroir, comme sur la mythique presque île de Chuao où les cacaoyers sont loin d'être tous des criollos. Les plantations anciennes sont souvent issues d'un mélange d'arbres arrivés au fil du temps. Les types purs sont donc rarissimes. Seule la génétique peut trancher. Pour les arbres à fèves claires, les producteurs de cacao préfèrent à présent parler de cacaos natifs, plutôt que de criollos, certains arbres aromatiques à fèves blanches s'étant avérés être des forasteros albinos.

LE POINT DE DÉPART : LE CACAOYER

Les botanistes l'ont baptisé *Theobroma cacao* L.

Les amateurs préfèrent l'appeler plus simplement, le cacaoyer.

Il est reconnaissable entre mille. Des cabosses spectaculaires, de gros fruits jaunes, rouge, orange, vert jade surgissent à même le tronc ou sur les branches principales de l'arbre. Il fournit une pulpe délicieuse à consommer telle quelle, et des graines servant à faire du chocolat. Selon les experts, cette pulpe blanche, appelée aussi mucilage, sucrée, acidulée et plus ou moins parfumée, donne déjà des indications sur la qualité aromatique des graines. *Theobroma cacao* comporte un certain nombre de types de cacao et de variétés qui sont loin d'être répertoriés dans leur totalité. Leurs graines recèlent un potentiel aromatique spécifique. Pour s'y repérer, une classification commerciale, toujours en usage, distingue depuis le XIX^{ème} siècle trois types de cacaos selon la couleur de leurs graines : les criollos, les forasteros et les trinitarios. Cependant, une nouvelle classification reposant sur l'analyse des arbres à l'aide de marqueurs moléculaires, est proposée par le CIRAD (Organisme Français de Recherche Agronomique pour le Développement) depuis 2009. Elle comporte dix groupes morpho-géographiques, dont trois sont couramment cultivés pour faire du chocolat : criollos (déjà mentionné dans la classification du XIX^{ème} siècle), nacional, amelonado. D'autres groupes doivent être ajoutés prochainement.

LE FONDS DE TERROIR DU CACAO

Comme pour toutes les plantes alimentaires, le terroir interfère dans le goût du futur chocolat : sol, climat, micro-organismes, intervenant en particulier dans la fermentation. La saisonnalité joue aussi un rôle dans la taille des fèves, leur taux d'humidité, et leurs saveurs. On ne peut parler vraiment de millésime dans le domaine du cacao, mais plutôt de récolte. Il existe deux périodes de récolte par an pour les cultivars anciens et des récoltes échelonnées tout au long de l'année pour les hybrides modernes. Les lots de fèves correspondants offrent des variations aromatiques. Par exemple, selon les lots et les récoltes, des notes de fruits rouges évoquent tantôt la cerise, tantôt la groseille ou les baies de goji... Selon tous les petits producteurs de cacaos aromatiques, les arbres faisant partie du biotope des cacaoyers vont aussi influencer sur le goût des fèves. Au Chiapas (Mexique), par exemple, les planteurs associent traditionnellement des arbres ou des lianes à fleurs parfumées pour apporter une note florale au cacao. Ils plantent également des fruitiers locaux (papayers, sapotiers mamey, cerisiers du Mexique) ou acclimatés (orangers manguiers), joignant ainsi l'apport d'autres sources d'alimentation et de revenus à une possible interaction du biotope sur le goût du cacao.

LE TEMPS DE LA FERMENTATION

La fermentation joue un rôle capital dans le goût du futur chocolat comme l'a démontré Emile Cros (CIRAD) qui a étudié la formation des arômes du cacao à la fin du XX^{ème} siècle. Les graines, placées dans des caisses en bois, avec la pulpe acidulée et sucrée qui les entoure, subissent une triple fermentation et développent ce qu'on appelle les "précurseurs d'arômes" du cacao. Après une première fermentation alcoolique, effectuée à l'abri de l'air, souvent sous des feuilles de bananiers, pendant 24 à 48 heures, les fèves passent par une courte fermentation malolactique, puis par une fermentation acétique, à l'air libre. Cette dernière s'étale d'un à cinq jours selon les types de cacao. A ce stade, les fèves sont quotidiennement brassées dans les caisses. Les fèves forasteros développent une odeur piquante comme celle du vinaigre, les cacaos fins, des senteurs plus douces de vin vieux ou de fruits alcoolisés. La fermentation s'échelonne sur trois jours pour les criollos et nacional, cinq jours pour les trinitarios, sept ou huit jours pour les forasteros. De nombreuses expérimentations ont montré que de multiples facteurs influent, à ce stade, sur le goût du futur chocolat : le degré d'humidité et la température extérieure, la température et la durée de fermentation, la taille des caisses, le

nombre de brassages et surtout les micro-organismes responsables de la fermentation. Des graines fraîches de cacao d'un même lot, fermentées selon le même protocole, mais dans des lieux différents, n'auront pas les mêmes saveurs !

Le séchage des fèves, enfin, va amener les premiers arômes de torréfaction. Il s'effectue en plein soleil et en quelques jours, selon les pays, sur des sols en ciment, des planchers en bois surélevés, des claies en roseau. Dans les zones très humides, il peut être effectué entièrement ou partiellement dans des fours à bois ou à gaz. La température et le temps de ce séchage influent aussi sur le développement de précurseurs d'arômes spécifiques.

Les fèves doivent présenter un taux d'humidité inférieur à 8 %. Elles constituent le "cacao marchand", en fait, la matière première dont se sert le chocolatier bean to bar (de la fève à la tablette) pour élaborer le chocolat.

Les fèves fermentées séchées peuvent présenter déjà des saveurs de cacao. Les fèves aromatiques offrent toutes sortes d'autres arômes : fruits secs, olive, café, fruits rouges, rose, tabac sont parmi les plus courants. Le transport et le stockage du cacao avec une hygrométrie contrôlée doivent être adaptés pour conserver les qualités aromatiques des fèves.



Ecabossage au Brésil

DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

Les fèves fermentées séchées arrivent en chocolaterie. Généralement le chocolatier commence par les torrifier, ce qui permet de faire éclater la coque plus ou moins dure et fine qui entoure la fève (comme pour les marrons chauds). Ces coques sont aspirées par ventilation. Seule la partie charnue de la graine rentre dans la fabrication du chocolat. Lors de la torréfaction, les fèves brunissent légèrement et dégagent l'odeur si caractéristique du chocolat. Ce parfum sert d'indicateur à l'artisan pour contrôler la durée de la cuisson. Les fèves rôties à point sont alors concassées en petits morceaux ou "grué". Ce dernier est broyé souvent entre des meules de pierre dans l'artisanat ou entre des broyeurs à quatre ou cinq cylindres en acier dans l'industrie. Sous l'effet de la chaleur dégagée par le broyage, les 45 à 55 % de beurre de cacao naturellement contenus dans la fève fondent. Le grué se transforme alors en pâte de cacao, dite aussi liqueur de cacao en raison de son aspect semi liquide. La pâte ou liqueur peaufine sa texture et ses arômes au cours du conchage. Cette opération consiste à la brasser avec le sucre, éventuellement un ajout de beurre de cacao généralement désodorisé, du lait en poudre s'il s'agit de chocolat au lait, et un très petit pourcentage de lécithine, un émulsifiant pour stabiliser la

texture du chocolat. Le conchage peut durer de trois heures chez un industriel à 48 heures chez un artisan. Le chocolat est alors prêt à être moulé ou utilisé pour confec-tionner des bonbons de chocolat.

Même dans une simple tablette, les paramètres qui vont influencer sur son goût sont nombreux. Les mêmes fèves données à plusieurs chocolatiers vont aboutir au final, à des chocolats très différents. Le type des machines utilisées, selon leurs performances, va déjà déterminer une approche particulière du chocolat. Le temps et la température de la torréfaction ont un impact capital sur le développement des saveurs. Une torréfaction douce à 100° pendant vingt minutes préserve les arômes secondaires et les notes les plus volatiles du chocolat, qui est alors plus floral, fruité ou épicé, alors qu'une torréfaction forte à 170° pendant quarante minutes ne laisse plus que les notes grillées du cacao, voire développe l'amertume du "brûlé". Un conchage court à une température trop haute écrase le goût du chocolat jusqu'à le rendre plat. Un conchage long à température médium donne de la rondeur mais au détriment de la typicité des fèves. Le choix des ingrédients et leur pourcentage dans la recette modifie aussi le profil aromatique du chocolat. Par exemple, le sucre de canne aux arômes de réglisse apporte une note végétale d'autant plus

marquée que le pourcentage de sucre est élevé. L'ajout de beurre de cacao supplémentaire rend la texture plus fondante et plus riche, mais dilue l'intensité des arômes. Ce beurre d'ajout, pourtant très couteux, peut atteindre 30 % du total des ingrédients.

L'artisan "de la fève à la tablette" pilote le goût de son chocolat à travers de nombreux choix personnels qui vont donner un style, une marque de fabrique à sa gamme. On peut parler d'une école traditionnelle du chocolat, proposant d'excellentes tablettes très beurrées et consensuelles, assagissant le côté aromatique des crus de cacao, et d'une école moderne et plus puriste n'employant que des fèves et du sucre pour une tablette plus expressive, plus pointue, mais tout aussi délicate. Le chocolatier torréfacteur est comme un musicien : la recette est sa partition, les ingrédients, ses notes, son torréfacteur, son piano, sa conche, les pédales d'effet qui modulent l'intensité du son ; à lui d'interpréter, voire d'improviser aussi, à travers sa recherche personnelle, pour faire vivre son chocolat !

LA MISSION DE L'ARTISAN

La matière première du chocolatier confiseur est la couverture de chocolat. Prête à l'emploi, riche en beurre de cacao, elle est présentée en bloc ou en pastilles. Il existe toutes sortes de couvertures,

proposant divers taux de cacao et différentes origines. Les chocolatiers confiseurs les utilisent seules, ou en choisissent quelques-unes qu'ils assemblent pour élaborer un chocolat à leur goût.

Pour utiliser la couverture de chocolat, il faut d'abord la tempérer. Cette technique consiste à porter le chocolat à des températures différentes selon un protocole précis au degré prêt. Par exemple pour un chocolat noir, il faut le réchauffer à 45°, puis le refroidir à 27°, et enfin le ramener à 31°. C'est la température à laquelle on peut l'utiliser pour préparer une ganache, faire un enrobage ou un moulage. Cette courbe de température réaligne les cristaux de chocolat de façon harmonieuse, et donne un chocolat facile à démouler, bien brillant et fondant en bouche. Ce travail est aujourd'hui souvent assuré à l'aide d'un appareil, une tempéreuse, qui fond et maintient le chocolat à sa température de travail.

L'enrobage des bonbons, autrefois exécuté manuellement avec une fourchette spéciale qui permettait de tremper l'intérieur du bonbon dans le chocolat tempéré, est également exécuté mécaniquement avec des enrobeuses qui versent ou projettent une fine pellicule de chocolat sur les intérieurs. Certains chocolats, comme les demi-sphères, sont réalisés à partir de moules.

L'artisan va donc se concentrer sur le choix des ingrédients, les

recettes des bonbons et leur assemblage minutieux, lorsqu'il s'agit de bicouches, de bonbons à la liqueur ou d'autres spécialités nécessitant une maîtrise technique certaine. La finition des bonbons est aussi très souvent manuelle.

Chaque création d'un nouveau bonbon exige, non seulement un très bon palais, mais aussi de nombreux essais et des mois de mise au point pour trouver la juste alliance entre tous les ingrédients.

La ganache consiste en un mélange de chocolat et de crème et/ou de beurre. Le praliné est à base de noisettes et/ou d'amandes grillées et grossièrement concassées (praliné à l'ancienne) ou plus finement broyées et de sucre. Actuellement d'autres fruits secs comme la pistache, la cacahuète ou de graines comme le sésame sont travaillés en pralinés. Le gianduja est une recette italienne mariant du chocolat et des noisettes grillées très finement broyées jusqu'à obtenir une texture lisse et soyeuse.

LA DÉGUSTATION, MODE D'EMPLOI

La dégustation est aujourd'hui un art, un moment unique, à savourer dans tous les sens du terme. Il est bien sûr possible de croquer dans une ganache grand cru, à peine extraite de sa boîte, ou a fortiori d'attaquer une tablette portant le nom d'une plantation réputée, debout, sous un chaud soleil de

midi, dans le brouhaha d'une rue où flottent les odeurs de cuisine appétissantes du restaurant du coin. Nous l'avons tous fait un jour ou l'autre ! Le chocolat a alors fondu sous nos doigts, s'est écrasé mollement en bouche et nous l'avons avalé avant même d'avoir pu en ressentir les arômes. Un plaisir fugitif, bien loin du bonheur que peut donner une dégustation faite, comme il se doit, sans hâte. Robert Linxe l'a dit un jour : « *le chocolat, c'est une petite mélodie qu'il faut savoir écouter, en prenant son temps* ».

Pour profiter pleinement de toutes les qualités d'un grand chocolat, il faut impérativement s'asseoir, dans une pièce calme, sans parfum d'ambiance, ni odeur intempestive. Une température modérée est indispensable. Idéalement, un bonbon se déguste à 18-20°, une tablette entre 20 et 23°. Mieux ne vaut pas être à jeun, ni sortir d'un repas trop plantureux. La température joue surtout sur la texture du chocolat. L'un des premiers plaisirs que donne le chocolat, si basique soit-il, c'est ce petit miracle toujours renouvelé d'un aliment croquant, voire claquant qui se fait velours, soie, voile léger à mesure qu'il fond sur le palais. On pense avoir tout avalé, mais il reste en bouche une fine pellicule portée par le beurre de cacao qui délivre encore comme de petites bulles d'arômes éclatant à leur rythme sur le palais, parfois pendant de longues minutes. Ce



Tri du cacao au Pérou

phénomène s'appelle l'allonge. On parle aussi de longueur en bouche. Il est des tablettes, si longues en bouche, que leur parfum s'attarde jusque quinze, vingt minutes.

Si la température dépasse les 30°, le chocolat fond et sa structure cristalline est rompue. Dès que la température baisse, il redevient solide, mais le beurre de cacao migre en surface. On le voit sur les tablettes où il laisse des traînées blanchâtres. Le chocolat paraît alors bien sec. Il reste comestible mais son goût est compromis. A partir de 16°, le chocolat fait bloc. Il ne fond pas à une vitesse suffisante en bouche, ses arômes demeurent prisonniers dans sa gangue. Même le meilleur des meilleurs des chocolats paraît insipide.

L'ART DE DÉGUSTER UN BONBON DE CHOCOLAT

Le bonbon de chocolat est un flatteur qui charme les papilles avec des ingrédients qui rappellent les gourmandises de l'enfance, le beurre, la crème, le sucre, les noisettes grillées, la pâte d'amande. Pour les ganaches, il ne faut jamais oublier que ce sont des produits frais. La majorité des artisans chocolatiers n'utilisent pas de conservateurs. Il est donc important de consommer les bonbons dans les quinze jours, au grand maximum, qui suivent l'ouverture d'une boîte. En fait, plus ils sont près de leur date de fabrication, plus leur saveur aura

ce petit plus qui fait l'excellence. Vérifiez donc sur les étiquettes les ingrédients qui entrent dans la composition des chocolats et la date DLUO (Date limite d'utilisation optimale). Sachez toutefois que les pralinés à base de fruits secs et de sucre peuvent tenir un mois, en conservant tous leurs parfums.

La qualité des ingrédients utilisés fait aussi la différence entre un bonbon industriel et un bonbon d'artisan. Aucun artisan digne de ce nom n'utilise d'huile de palme. Tous affichent fièrement "chocolat pur beurre de cacao" sur leurs coffrets ou dans leur vitrine. La précision du terroir pour chaque ingrédient est aussi une indication de qualité. La crème d'Isigny ou de la ferme d'à côté, les noisettes IGP du Piémont sont plus goûteuses que des ingrédients du tout-venant. L'équilibre des saveurs est le sésame d'une dégustation heureuse. Un excès de sucre assèche la bouche et brûle le palais. Quelle que soit l'explosion des parfums de fruits, d'épices ou autres, le goût du cacao doit toujours réapparaître et dominer en fin de bouche.

Un bonbon de chocolat se déguste d'abord avec les yeux. Sa forme, sa présentation, sa finition indiquent déjà sa qualité et sont une invitation au plaisir. Son enrobage doit être fin, croquant, et bien brillant pour un chocolat noir, plus souple et d'apparence soyeuse pour un chocolat au lait. Ces critères visuels sont la preuve d'un tempérage maîtrisé,

d'une conservation effectuée dans de bonnes conditions. Il est des bonbons qui sont de purs bijoux, tant l'esthétique du chocolat est soignée : motifs scintillants, glacis ou guillochés, semis de grains d'anis verts, de baies rouges, sphères colorées comme les billes des enfants, tout est permis, l'imagination des chocolatiers est au pouvoir. Parfois, c'est la sobriété qui est la plus appropriée. Il est des pralinés tout simples, dans leur robe de chocolat de couleur brun noisette, comme les petits éclats posés sur leur sommet, mais plantureux, rebondis, prêts à éclater la coque cacaotée qui les enrobe. Il est impossible d'y résister. Si la recette de tout bon praliné est sans doute travaillée au gramme près, il reste une part insaisissable qui ne tient qu'à l'art du chocolatier.

À ce niveau, intervient aussi le parfum du chocolat, qui doit être franc, rond, intense, et laisser cependant passer, lorsqu'on approche le bonbon de son nez, les effluves des ingrédients qui le composent dans le secret de son enrobage. Humez donc le chocolat, son odeur est l'antichambre du plaisir de la dégustation. Pour les bonbons recélant deux (ou plus rarement trois couches) en leur for intérieur, deux écoles s'affrontent. Pour Alain Blanchon, qui animait le panel des bonbons du Club des Croqueurs de Chocolat, il faut mettre le bonbon en bouche en entier afin de percevoir d'abord

le chocolat de l'enrobage, puis la montée des parfums des deux couches, qui peuvent d'ailleurs réserver la surprise d'un troisième ou quatrième parfum comme des poupées russes bien emboîtées. Il faut donc être silencieux et à l'écoute pour ressentir toutes les émotions gustatives au programme d'un seul bonbon. Pour d'autres dégustateurs, il est un ultime contentement avant la mise en bouche : celui de couper le bonbon en deux avec soin pour admirer le contraste des deux couches superposées : couleur jaune soleil d'une pulpe de fruit de la passion compotée et brun sombre d'un praliné, pâte d'amande rose tendre au lychee et ganache vert mousse au thé matcha. L'amateur se retrouve alors devant un tableau miniature, mystérieux et secret que le chocolatier ne partage qu'avec les élus qui pensent à ouvrir son bonbon afin d'en contempler la beauté cachée.

L'ART DE DÉGUSTER UNE TABLETTE GRAND CRU

À côté des tablette courantes qu'on croque pour la saveur basique du chocolat et du sucre, il existe des tablettes qui indiquent leurs origines géographiques, voire même le nom de la coopérative ou du planteur qui a fait pousser les cacaoyers et fermenter les fèves. Ces tablettes, composées par des artisans, des P.M.E. ou parfois par des entreprises fabriquant des

produits biologiques, n'ont pas besoin d'ingrédients ajoutés, à part un peu de sucre, pour développer, entre autres, des saveurs fruitées et acidulées. L'arôme "primaire" de cacao y est souvent moins présent que dans une tablette basique, mais la tablette grand cru manifeste des arômes "secondaires", certains pouvant paraître parfois extravagants : olive, rose, tabac... Ces tablettes-là, concoctées avec passion par des maîtres chocolatiers épris du potentiel aromatique enfoui dans les fèves de cacao, méritent mieux que d'être croquées et avalées à la va-vite. Pour ne pas passer à côté des savoureux trésors qu'elles recèlent, leur dégustation demande à leur consommateur un investissement personnel : de l'attention, un peu de temps et une connaissance minimale du produit. Les chocolatiers travaillant des tablettes d'origine, de cru ou "bean to bar", ont créé, à leur insu, une approche "œnologique" du chocolat.

Une tablette grand cru s'apprécie d'abord au nez. Ce premier contact avec la tablette donne une idée de ce que sera le chocolat en bouche. Parfois comme dans un vin, le nez ne correspond pas aux saveurs du chocolat.

La dégustation de grands crus de chocolat demande plus de temps que celle d'un bonbon car les saveurs ne se livrent pas immédiatement mais peuvent prendre une à trois minutes pour se dérouler,

voire plus car une fois le chocolat avalé, ses saveurs peuvent persister en bouche jusque quelques quinze minutes. Plus un chocolat est long en bouche, plus son allonge s'étend dans le temps, plus il sera apprécié. La première bouchée permet de se faire une idée des saveurs du chocolat ; une seconde bouchée est nécessaire pour les confirmer et les apprécier. L'amateur ne peut que se réjouir de cette double dégustation "obligatoire"!

Une fois le chocolat mis en bouche, on le laisse fondre et rouler sur la langue et ses côtés. Des notes d'attaque arrivent, suivies d'autres notes en cœur de dégustation et enfin quelques-unes encore sur l'allonge. Selon les palais et les tablettes, il est possible de percevoir entre deux et sept saveurs... On est loin de la seule saveur cacao amer ou cacao sucré des tablettes industrielles ! Chaque tablette a son rythme, les notes peuvent déferler en cascade, elles peuvent être très puissantes sur l'attaque, puis s'adoucir ou aller et venir par vagues... Les plaisirs sont infinis. Attention, il arrive souvent que ces tablettes ne déclinent que leur origine, un terme qui prête à confusion car il ne désigne que le pays d'où proviennent les fèves. Des pays comme le Venezuela ou le Pérou qui comportent de nombreux terroirs et variétés de cacao méritent d'autres précisions. Demandez à votre chocolatier de

vous en dire plus sur la tablette en question.

Toute tablette entamée est à consommer (si vous ne l'avez déjà fait !) dans la semaine car les notes aromatiques s'éventent vite surtout dans les emballages en papier ou en cellophane difficiles à refermer hermétiquement. Comme pour les bonbons, vérifiez bien aussi la date de fabrication, plus elle est proche plus le chocolat sera aromatique. Hors été, les tablettes voyagent très bien par la poste. Vous pouvez donc commander sans problème à tous les chocolatiers bean to bar de France ou d'Europe et comparer les tablettes par pays ou par régions.

L'IMPORTANT, C'EST L'ARÔME

Dans ce style de tablette, la découverte est au bout du carré. Le chocolat réserve un véritable voyage des papilles et du "nez", au sens du "nez" des parfums ! Il y a les arômes de cacao que chacun a appris à connaître dans les tablettes standard et les arômes secondaires qui recourent les grandes familles aromatiques du vin, mais avec des récurrences différentes.

En bouche, on distingue quatre saveurs : sucré, salé, acide (citron), amer (café). On peut y ajouter l'astringence qui est une sensation tactile : sous l'effet des tanins, les papilles de la langue se resserrent comme dans un vin tannique ou une prune sauvage. Les grands

chocolats dégagent aussi souvent en fin de bouche une sensation de fraîcheur (celle de la menthe) sans le goût de la plante et de la chaleur ou du piquant, celles d'un poivre, d'un piment en cours ou en fin de dégustation.

Quand le chocolat est fondu, il atteint l'arrière-gorge et ses arômes remontent par les fosses nasales, un phénomène connu comme la rétro-olfaction. Dans la dégustation de vin, les œnologues utilisent des notes aromatiques rattachées à des odeurs connues. Nous avons tous notre propre bibliothèque d'odeurs familières. L'art de la dégustation consiste en partie à développer cette bibliothèque en humant ou dégustant des aliments à la palette d'arômes particulièrement large : du vin aux alcools, en passant par les cafés, thés et chocolats.

Comment ces arômes se sont-ils formés ? Selon Emile Cros, les précurseurs d'arômes apparus pendant la fermentation et le séchage des fèves sont finalisés au cours de la torréfaction en chocolaterie. Il s'agit des arômes thermiques, résultant de la réaction de Maillard. Celle-ci, couramment pratiquée lorsque l'on rôtit une viande au four, développe des "arômes bruns", la couleur allant de pair avec la formation des arômes grillés, qu'il s'agisse de cacao, de café, de noisettes, de biscuit ou de poulet rôti. Cet arôme de cacao torréfié, souvent teinté d'amertume, est le seul que délivrera le chocolat



Fermentation au Mexique

© Valentine Tibère



Tri du cacao au Pérou

© Valentine Tibère

issu de fèves de forasteros ou d'hybrides hautement productifs. La torréfaction permettra, en revanche, de développer les multiples notes aromatiques propres aux criollos, nationaux ou divers trinitarios.

Les arômes de chocolats de crus peuvent ainsi être classés en cinq grandes familles aromatiques. La liste qui suit est loin d'être exhaustive.

Notes grillées : cacao, café, caramel, praliné, nougat, pain grillé, biscuit, malt, fruits secs (amandes, noisettes), tabac, thé fumé...

Notes fermentaires : miel, cuir, lait, beurre, yaourt, vin, vinaigre (balsamique), alcool, olive noire...

Notes épicées : cannelle, poivre, piment, vanille, fève tonka...

Notes fruitées (fruits frais, compotés, confits, en zeste, en jus) : fruits rouges et noirs, fruits jaunes, agrumes, fruits exotiques, bonbon acidulé...

Notes vertes : bois, bois exotique, humus, herbes aromatiques (menthe), herbes médicinales, herbes sèches (foin, thé), réglisse...

Notes florales : rose, jasmin, fleur d'oranger, violette, fleurs séchées...

Notes minérales : terre, tourbe, sel, embruns...

CCN 51 : LE CHOCOLAT HYBRIDE DE DEMAIN ?

Parmi tous les hybrides élaborés par des ingénieurs agronomes, le CCN 51, créé en Equateur, est considéré, par certains, comme le chocolat industriel du futur. Ses défenseurs le présentent comme une panacée tant au niveau de la productivité qu'à celui de la résistance aux maladies, offrant de surcroît, des saveurs beurrées et fruitées. Le champion des hybrides a d'abord inondé les plantations équatoriennes, polluant au passage les anciens cultivars aromatiques. Il est promu actuellement dans tous les pays effectuant une reconversion vers la cacaoculture comme le Pérou, la Colombie et même le Mexique. On le retrouve aussi en Afrique de l'ouest et en Asie. En réalité, productivité et arômes ne font pas bon ménage, l'amertume est au rendez-vous. Le CCN 51, qui abuse plus d'un planteur mal renseigné car il contient dans son pedigree des gènes de criollo et de nacional, génère un chocolat basique.

Voilà. Vous savez tout ou presque. Nous espérons que ces explications techniques vous ont mis l'eau, ou plutôt le chocolat à la bouche...■

PALMARÈS

Artisans chocolats

LES AWARDS

AWARD DE L'ÉQUILIBRE

CHOCOLATERIE GARDÈRES,
36 RTE DE TARBES, 64320 IDRON

AWARD DES SAVEURS

THIERRY KEIFLIN ARTISAN CHOCOLATIER,
48 RUE BARTHELEMY DANJOU,
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

AWARD DES SOMMETS

CARRÉ NOIR, 36 PL. DE L'EUROPE, 73200 ALBERTVILLE

AWARD DE L'ESPOIR

BASILE ET TEA,
140 CHEM. DE LA VIALLIÈRE, 38780 PONT-ÉVÊQUE

AWARD DE LA MAÎTRISE

CRIOLLOS CHOCOLATIER,
21 RUE CHEF DE VILLE, 17000 LA ROCHELLE

AWARD DE LA TRADITION

CHOCOLAT CAZENAVE, 19 RUE PORT NEUF, 64100 BAYONNE

AWARD DE L'HARMONIE

CACAOFAGES ,
27 RUE RECLUSANE, PL. DE L'ESTRAPADE, 31300 TOULOUSE

AWARD DE LA TRANSMISSION

CHOCOLATERIE VIMBELLE,
18 RUE GAMBETTA, 19100 BRIVE-LA-GAILLARDE

AWARD DE LA TENTATION

CHOCOLATERIE COSME - PARIS,
102 RUE DE BELLEVILLE, 75020 PARIS

AWARD DE LA PRÉCISION

DH CHOCOLATIER,
14 PL. DU GÉNÉRAL LECLERC, 92700 COLOMBES

EDITION 2022

LE GUIDE

[DES CROQUEURS DE
CHOCOLAT

2022
LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolats

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers



À LA REINE ASTRID

Christophe Bertrand

À LA REINE ASTRID

35, rue Royale

78000 Versailles

01 39 50 54 97

alareineastrid.fr



ALLIOT CHOCOLATIER

Jean-Yves Alliot

ALLIOT CHOCOLATIER

123, avenue Aristide Briand

82000 Montauban

05 63 63 23 48

chocolats-alliot.fr



APPELLATION CHOCOLAT

Michel Dessolins

APPELLATION CHOCOLAT

5, place de l'Europe

21630 Pommard

03 45 63 85 89

appellation-chocolat.fr



AU BON CHOCOLAT

Adrien Le Roux

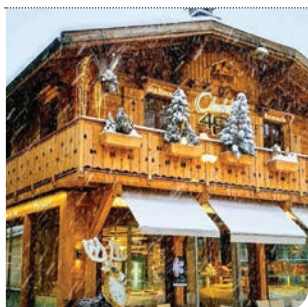
AU BON CHOCOLAT

3, rue de la Porte Saint-Pierre

03100 Montluçon

04 70 06 58 83

facebook.com/aubonchocolat



AUX PETITS GOURMANDS

Nicolas Stocard

AUX PETITS GOURMANDS

168, rue du Docteur Paccard

74400 Chamonix Mont Blanc

04 50 53 01 59

petitsgourmands.fr



BALTHAZAR

Yann Olivet et Jérôme Poussin

BALTHAZAR

32, rue Levavasseur

35800 Dinard

02 90 10 28 14

balthazar.bzh

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers

© DDM Frédéric Charmeux



BELLO & ANGELI LES CHOCOLATIERS

Sébastien Bello et David Angeli

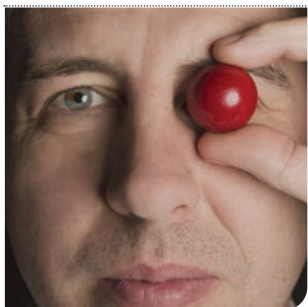
**BELLO & ANGELI
LES CHOCOLATIERS**
12, rue des Filatiers
31000 Toulouse
05 61 55 31 28
belloangeli.fr



BENOÎT CHOCOLATS

Anne-Françoise Benoît

BENOÎT CHOCOLATS
1, rue des Lices
49100 Angers
02 41 88 94 52
benoitchocolats.com



BERTRAND CHOCOLATIER

Bernard Tessel

BERTRAND CHOCOLATIER
44, rue Charles de Gaulle
42300 Roanne
04 77 78 80 98
bertrandchocolatier.com



BRUNO SALADINO

BRUNO SALADINO

9, rue Tronchet

69006 Lyon

04 78 89 00 36

saladino.fr



CARLI

Romain Locussol

CARLI

5, rue de la Paix

44000 Nantes

02 40 47 16 41

carlinantes.com

© Fokalstudio



CHAPON

Patrice Chapon

CHAPON

34, rue Saint-Sulpice

75006 Paris

01 42 39 57 92

chocolat-chapon.com

© Harcourt



CHOCOLAT WEISS

Emilien Deygas

CHOCOLAT WEISS

1, rue Eugène Weiss

42000 Saint-Etienne

04 77 49 41 45

weiss.fr



CHOCOLAT.T

Jean-Benoît Truchot

CHOCOLAT.T

5, cours Jean-Henri Fabre

84830 Sérignan du Comtat

09 51 01 59 44

chocolat-t.com



CHOCOLATERIE AGNÈS ET PIERRE

Pierre et Agnès Previdente

CHOCOLATERIE AGNÈS ET PIERRE

5, place de la Cité

12000 Rodez

05 65 78 34 15

agnesetpierre.fr



CHOCOLATERIE
DU BLASON

Bernard Manguin

CHOCOLATERIE DU BLASON

7, rue du Chardonnay

ZAE les Tanes Basses

34800 Clermont l'Hérault

04 99 91 68 40

chocolateriedublason.com



CHOCOLATERIE
DUCEAU

Jean-Christophe Crosnier

CHOCOLATERIE DUCEAU

18, place de l'Hôtel de Ville

16000 Angoulême

05 45 95 06 42

chocolaterie-duceau.com



CHOCOLAT
FABRICE DUMAY

Fabrice Dumay

CHOCOLATERIE FABRICE DUMAY

138, rue de Vallières

57070 Metz

03 87 16 65 90

chocolaterie-dumay.fr

© Luc Fauret



CHOCOLATERIE
JOSEPH

Frédéric Joseph

CHOCOLATERIE JOSEPH
13, rue des Chaînes
24000 Périgueux
05 53 53 42 30
chocolaterie-joseph.fr



CHOCOLATERIE
SIGNOURET

Anne-Lise Signouret

CHOCOLATERIE SIGNOURET
79, avenue Jean Jaurès
05000 Gap
04 92 23 51 58
signouret-chocolatier.fr



CHOCOLATERIE
STETTLER

Edouard Morand

CHOCOLATERIE STETTLER
Rue du Rhône 69
1207 Genève - Suisse
+41 22 735 57 63
stettler-castrischer.com



CHOCOLATERIE
TAKASU

Satoshi Takasu

CHOCOLATERIE TAKASU

Naka Ward - Nagoya

Aichi 460-0002 - Japon

+81 52 973 0999

chocolaterie-takasu.com



CRIOLLO

Antoine Philippe Santos

CRIOLLO

3-9-2 Mukaihara Itabashi-ku

Tokyo 173-0036 - Japon

+ 81 03 3958 7058

ecolecriollo.com



DADOU MACARONS &
CHOCOLATS

Serdar Sayim

DADOU MACARONS & CHOCOLATS

9, place de l'Eglise

78110 Le Vésinet

06 15 20 59 02

[facebook.com/](https://facebook.com/Dadou-Macarons-Chocolats)

[Dadou-Macarons-Chocolats](https://facebook.com/Dadou-Macarons-Chocolats)

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers



DALLOYAU

Johan Giacchetti

DALLOYAU

101, rue du Faubourg Saint-Honoré

75008 Paris

01 42 99 90 50

dalloyau.fr



DAMIEN BENETOT

DAMIEN BENETOT

26, rue de Besançon

39100 Dole

03 84 72 13 28

benetot.fr



DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS

Damien Vétault

DAMIEN VÉTAULT CHOCOLATS

1, place du Lycée

49100 Angers

02 41 88 96 35

damienvetault.com

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers

© Thomas Wibaux



DELAVEAUX CHOCOLATIER CONFISEUR

Ivan Delaveaux et Morgane Nicolle

**DELAVEAUX
CHOCOLATIER CONFISEUR**

11, allée des Arcades

60260 Lamorlaye

03 44 57 04 57

delaveaux-chocolatier.fr



DÉLICES DES SENS

Romaric Boilly

DÉLICE DES SENS

12, boulevard des Brotteaux

69006 Lyon

04 78 24 48 25

chocolat-delices-des-sens.com



DUFOUX CHOCOLATS

Pierre-Yves Dufoux

DUFOUX CHOCOLATS

Pôle d'activitÉS du Charolais ZI

Champ du village

71120 Charolles

03 85 28 08 16

chocolatsdufoux.com



DULAC PÂTISSIER
CHOCOLATIER

Jean-Philippe Dulac

DULAC PÂTISSIER CHOCOLATIER

16, place du Marché

26200 Montélimar

04 75 01 02 94

facebook.com/maisondulac26



DUPONT AVEC UN THÉ

Jean-Pierre Etienvre

DUPONT AVEC UN THÉ

42, rue Gaston Manneville

02 31 91 04 30

14160 Dives-sur-Mer

dupontavecunthe.fr



EDWART CHOCOLATIER

Edwin Yansané

EDWART CHOCOLATIER

17, rue Vieille du Temple

75004 Paris

01 42 78 48 92

edwart.fr



ES KOYAMA

Susumu Koyama

ES KOYAMA

5-32-1 Yurinoki-dai

Sanda 669-1324 -Japon

+ 81 79 564 3192

es-koyama.com



FABRICE GILLOTTE
CRÉATEUR
CHOCOLATIER

FABRICE GILLOTTE

CRÉATEUR CHOCOLATIER

21, rue du Bourg

21000 Dijon

03 80 30 38 88

fabricegilotte.com



FRANCK KESTENER

FRANCK KESTENER

7, rue Gay-Lussac

75005 Paris

01 43 26 40 91

[facebook.com/pages/category/
Chocolate-Shop/Franck-Kestener-Chocolatier-Confiseur](https://facebook.com/pages/category/Chocolate-Shop/Franck-Kestener-Chocolatier-Confiseur)



FRÉDÉRIC CASSEL

FRÉDÉRIC CASSEL
71-73, rue Grande
77300 Fontainebleau
01 64 22 29 59
frederic-cassel.com



FRESSON

Franck Fresson

FRESSON
17, rue du Grand Cerf
57000 Metz
03 87 36 28 17
fresson-chocolatier-patisserie.fr



GILLES CRESNO CHOCOLATIER

Gilles Cresno

GILLES CRESNO CHOCOLATIER
63, rue Gallieni
92500 Rueil-Malmaison
01 47 32 32 47
gilles-cresno-chocolatier.com

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers



HENNER FRÈRES

Thomas et Benoît Henner

HENNER FRÈRES
55, rue Boecklin
67000 Strasbourg
03 88 66 41 21
henner-freres.fr



ID SUCRÉ

Guillaume Helbert

ID SUCRÉ
39, rue de la Paix
53000 Laval
02 43 49 37 31
id-sucre.com



IKA CHOCOLATE

Ika Cohen

IKA CHOCOLATE
11, Yad Haruzim Street
Tel Aviv 67778 - Israël
+ 972 3 688 0440
ikachocolate.com



JACQUES GENIN

JACQUES GENIN

133, rue de Turenne

75013 Paris

01 45 77 29 01

jacquesgenin.fr



JEAN-PAUL HÉVIN CHOCOLATIER

JEAN-PAUL HÉVIN CHOCOLATIER

41, rue de Bretagne

75003 Paris

09 72 60 82 02

jeanpaulhevin.com



JONATHAN PAUTET

JONATHAN PAUTET

2, rue de la Chouette

21000 Dijon

03 80 67 17 88

jonathanpautet.fr



LA MAISON DE KAREN CHOCOLAT

Karen Bonnet

LA MAISON DE KAREN CHOCOLAT

95, sentier du Puy d'Or

69760 Limonest

04 78 33 42 74

lamaisondekarenchocolat.com



LA MAISON DU CHOCOLAT

Nicolas Cloiseau

LA MAISON DU CHOCOLAT

225, rue du Faubourg Saint-Honoré

75008 Paris

01 42 27 39 44

lamaisonduchocolat.com



LA ROUTE DU CACAO

Damien Pineau

LA ROUTE DU CACAO

4, place Boston

44490 Le Croisic

02 40 53 78 51

larouteducacao.fr

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers



LAURENT DUCHÊNE

LAURENT DUCHÊNE
2, rue Wurtz
75013 Paris
01 45 65 00 77
laurentduchene.com



LE CACAO TIER

Hubert Masse

LE CACAO TIER
44, rue de Verneuil
75007 Paris
01 49 27 92 43
lecacaotier.com



LE CARAQUE D'OR

Anthony Vellut et Patrick Lasne

LE CARAQUE D'OR
9, rue Joseph-Marie Jacquard
ZI du Casque
31 270 Cugnaux
05 61 86 85 00
lecaraquedor.com



LE CHOCOLAT
D'EMMANUEL BRIET

LE CHOCOLAT D'EMMANUEL BRIET

13, rue Porte Lucas

51200 Eprenay

03 26 54 31 92

lechocolatdemmanuelbriet.com



LE CHOCOLAT DE H

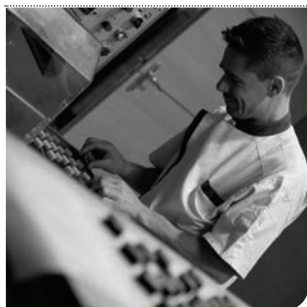
Hironobu Tsujiguchi

LE CHOCOLAT DE H

Tokyo - Japon

+81 3 6264 6838

lcdh.jp



LE PETIT CHOCOLATIER

Olivier Viel

LE PETIT CHOCOLATIER

234, avenue Général Leclerc

61000 Alençon

02 33 31 72 73



LENÔTRE

Guy Krenzer et Marc Sibold

LENÔTRE

44, rue d'Auteuil

75016 Paris

01 45 24 52 52

lenotre.com



LES 3 CHOCOLATS

Emiko Sano

LES 3 CHOCOLATS

45, rue Saint-Paul

75004 Paris

01 44 61 28 65

les-trois-chocolats-paris.com



LES CHOCOLATS DE NICOLAS

Nicolas Haag

LES CHOCOLATS DE NICOLAS

17, boulevard Faidherbe

80000 Amiens

03 64 26 48 86

leschocolatsdenicolas.com



M DE NOIR

Maya Maalouf Kanaan

M DE NOIR

Qornet Chahwouane

Liban

+961 71 223 240

mdenoir.com



MAISON ADAM

Frédéric Adam

MAISON ADAM

17, rue Saint Marc

22300 Lannion

09 67 32 56 87

[facebook.com/](https://facebook.com/MaisonAdamchocolats)

[MaisonAdamchocolats](https://facebook.com/MaisonAdamchocolats)



MAISON
ARNAUD LARHER

Arnaud Larher

MAISON ARNAUD LARHER

93, rue de Seine

75006 Paris

01 43 29 38 15

arnaud-larher.com



MAISON LE ROUX
CHOCOLATIER ET
CARMELIER

Julien Gouzien

**MAISON LE ROUX
CHOCOLATIER ET CARMELIER**

1, rue de Bourbon le Château

75006 Paris

01 82 28 49 80

chocolatleroux.com



MAISON MULOT

Fabien Rouillard

MAISON MULOT

76, rue de Seine

75006 Paris

01 43 26 85 77

maison-mulot.com



MARC VERDANT

MARC VERDANT

Espace Saint Laurent

2, rue du Champ du Noyer

25720 Avanne-Aveney

03 81 39 09 25

marcverdant.com



MAZET
STÉPHANE BOZONNET

Stéphane et Virginie Bozonnet

MAZET STÉPHANE BOZONNET

2, place Porte Reine

73000 Chambéry

04 79 33 07 35

stephanebozonnet.com



MICHEL RICHART

MICHEL RICHART

Les Halles de Lyon Paul Bocuse

102, cours Lafayette

69003 Lyon

richart.com



MITSUHA
CHOCOLATIER

Mitsuha Letuppe

MITSUHA CHOCOLATIER

81 bis, avenue du Général Leclerc

92340 Bourg-La-Reine

01 41 13 94 91

facebook.com/MitsuhaChocolatier

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers



MOÏSE DERVAL

MOÏSE DERVAL

24, avenue de Chanzy

53000 Laval

02 43 53 20 98

moisederval.fr



MORI YOSHIDA

MORI YOSHIDA

65, avenue de Breteuil

75007 Paris

01 47 34 29 74

moriyoshida.fr



NOËL JOVY

NOËL JOVY

3, rue Bourbonnoux

18000 Bourges

02 48 24 11 64

noeljovy.fr

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers



O'GOURMANDISE STÉPHANE GIRAUD

Stéphane Giraud et Antoine Nicolas

**O'GOURMANDISE
STÉPHANE GIRAUD**

7, rue Pasteur
29660 Carantec
02 98 67 01 72

[facebook.com/
StephaneGiraudcarantec](https://facebook.com/StephaneGiraudcarantec)



OBERWEIS

Pit et Jeff Oberweis

OBERWEIS
1, rue Guillaume Kroll
L-1882 Luxembourg
+ 352 40 31 40 1

oberweis.lu



OLIVIER VIDAL

OLIVIER VIDAL
3, place Charles Surugue
80000 Auxerre
03 86 52 04 25

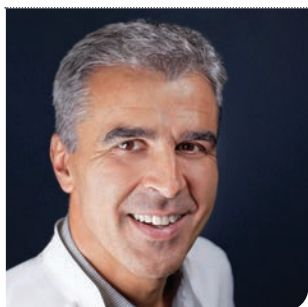
oliviervidal.fr



PARIÈS

**Didier Suertegaray et
Yves Huguenard**

PARIÈS
9, rue Gambetta
64500 Saint-Jean-de-Luz
05 59 26 01 46
paries.fr



PASCAL LE GAC

PASCAL LE GAC
61, rue de Pologne
78100 Saint-Germain-en-Laye
01 34 51 75 33
legac-chocolatier.fr



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE CHASLES

David Chasle

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE CHASLES
30, rue Isambard
27120 Passy-sur-Eure
02 32 36 00 85
macaron-chasles.fr



PÂTISSERIE FRANÇOIS

François Granger

PÂTISSERIE FRANÇOIS

5, rue Sainte-Catherine

24100 Bergerac

05 53 24 81 58

patisserie-francois.com



PÂTISSERIE
LA VERDURE

Akira Hattori

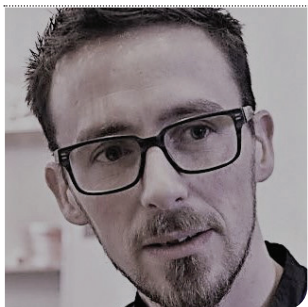
PÂTISSERIE LA VERDURE

Yokoama

Japon

+ 81 45 811 5123

verdure.co.jp



PÂTISSERIE LAURENT

Laurent Franchois

PÂTISSERIE LAURENT

52, rue Thiers

88100 Saint Dié des Vosges

03 29 56 74 83

patisserielaurent.fr



PATRICK ROGER

PATRICK ROGER
3, place de la Madeleine
75008 Paris
09 67 08 24 47
patrickroger.com



PICCOLA PASTICCERIA

Yumiko Saimura
PICCOLA PASTICCERIA
Casale Monferrato
Italie
+ 39 (0) 142 531274
yumikosaimura.com



PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé
PIERRE HERMÉ PARIS
4, rue Cambon
75001 Paris
01 43 54 47 77
pierreherme.com



PIERRE MARCOLINI

PIERRE MARCOLINI
Bruxelles - Belgique
eu.marcolini.com



PRALUS
François Pralus

PRALUS
Les Halles Diderot
42300 Roanne
04 77 67 69 02
chocolats-pralus.com

© Thierry Béguin



QUENTIN BAILLY
CHOCOLATIER

Quentin Bailly

QUENTIN BAILLY CHOCOLATIER
65, rue des Arts
59800 Lille
03 20 31 50 12
quentinbailly.com

© V. Poillet

© Franck Juery



RELAIS
BERNARD LOISEAU

Aymeric Pinard

RELAIS BERNARD LOISEAU

2, rue d'Argentine

21210 Saulieu

03 80 90 53 53

boutique-loiseau.com

© Christophe Meireis



SADAHARU AOKI PARIS

Sadaharu Aoki

SADAHARU AOKI

56, boulevard de Port Royal

75005 Paris

01 45 35 36 80

sadaharuaoki.com



SALON DE ROYAL

Koya Okamoto

SALON DE ROYAL

Kyoto

Japon

+ 81 75 211 4121

s-royal.com

Artisans chocolatiers



SANDRINE CHAPPAZ
CHOCOLATIER
CONFISEUR

Sandrine Chappaz

SANDRINE CHAPPAZ
CHOCOLATIER CONFISEUR
43, chemin de la Seyta
38380 Saint-Laurent-du-Pont
06 74 88 35 77
chocolatschappaz.com



SAUNION
Thierry Lalet

SAUNION
56, cours Georges Clémenceau
33000 Bordeaux
05 56 48 05 75
saunion.fr



SCHMITT
CHOCOLATIER
Jean-Émile et Jérôme Schmitt

SCHMITT CHOCOLATIER
15, rue François Mitterrand
88400 Gérardmer
03 29 63 31 98
schmitt-chocolat.com

LES INCONTOURNABLES

Artisans chocolatiers



SÉBASTIEN BROCARD

SÉBASTIEN BROCARD

9 bis, rue de Lyon

01630 Saint-Genis-Pouilly

04 50 20 99 04

sebastien-brocard.com



SERVANT CHOCOLATIER

Florian Pieau

SERVANT

30, rue d'Auteuil

75016 Paris

01 42 88 49 82

chocolaterie-servant.com



SÈVE

Gaëlle et Richard Sève

SÈVE

Les Halles de Lyon Paul Bocuse

102, cours Lafayette

69003 Lyon

04 78 62 36 76

chocolatseve.com



SIMPLEMENT
CHOCOLAT

Fabienne Poix-Daude

SIMPLEMENT CHOCOLAT

79, rue de la République

25300 Pontarlier

03 81 46 35 27

simplementchocolat.fr



THÉOBROMA

Koji Tsuchiya

THÉOBROMA

Tokyo

Japon

+ 81 357 90 86 12

theobroma.co.jp



TOKYO CHOCOLATE

Shigeyuki Oishi

TOKYO CHOCOLATE

Tokyo

Japon

+ 81 3 3763 5111

tokyo.chocolate.jp



VINCENT GUERLAIS

VINCENT GUERLAIS

11, rue Franklin

44000 Nantes

02 40 08 08 79

vincentguerlais.com



W. BOLÉRO

Yuji Watanabe

W. BOLÉRO

Shiga

Japon

+ 81 77 581 3966

wbolero.com



WILLIAM CURLEY

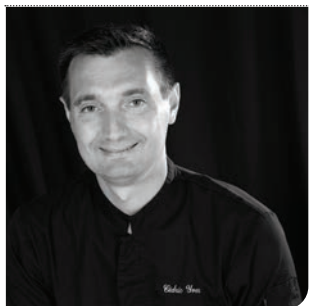
WILLIAM CURLEY

Londres

Grande-Bretagne

+ 44 (0) 208 896 7539

williamcurley.co.uk



YVER CHOCOLATIER

Cédric Yver

YVER CHOCOLATIER

26, rue Lecampion

50400 Grandville

02 33 50 02 34

yver-chocolatier.com

EDITION 2022

LE GUIDE

[DES CROQUEURS DE
CHOCOLAT

2022
LES COUPS DE CŒUR

Artisans chocolats

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM

AWARD

CHOCOLATERIE GARDERES

36 Rte de Tarbes

64320 Idron

contact@chocolaterie-garderes.fr

www.facebook.com/ChocolaterieGarderes/

ChocolaterieGarderes/

Le chocolatier : Paul Gardères est passionné par le chocolat depuis ses très jeunes années. Artisan chocolatier, confiseur et pâtissier il propose, dans sa boutique à Idron, tout près de Pau, célèbre, entre autres, pour ses spécialités gastronomiques, une grande variété de chocolats artisanaux -bonbons et tablettes- à base de produits locaux et de matières premières de premier choix que l'on peut même déguster sur place, dans le salon de thé, tout en l'observant travailler dans son atelier !

Notre dégustation : Les noms sont aussi attrayants que la dégustation fut savoureuse ! Voici quatre bonbons de chocolat tous plébiscités par notre panel pour la réussite des mélanges de leurs saveurs et pour l'originalité des recettes. **Trivial**, bicouche composé d'un praliné amandes grué et d'une ganache à l'eau réalisé avec le Kacinkoa délivre un joli arôme, subtil et non gras. **Cyanure**, ganache citron vert réalisée sur une base de caramel attise la curiosité et offre une belle longueur en bouche. **Domingo**, ganache grand cru, séduisante et cacaotée, dévoile parfaitement ses notes de fruits jaunes, de fruits secs et sa pointe de réglisse. Enfin, **Rivière du mat**,

au-delà de son bel aspect, offre une saveur rhum vanillé très agréable.

CAVALETTI

103 Av. du Roule

92200 Neuilly-sur-Seine

info@cavalettiparis.com

www.cavalettiparis.com

Le chocolatier : Sophie Basselier a reçu la gourmandise en héritage : sa famille avait fondé en 1846 la maison de chocolats Jacquin. Cavalière émérite et chef pâtissière diplômée de l'école Ferrandi à Paris, elle a décidé d'ouvrir sa propre boutique de chocolats pour remettre au goût du jour le praliné à l'ancienne. Mais pas de n'importe quelle façon : des pralinés Cavaletti, du nom des petites barres d'obstacle dans le milieu équestre. Allier passion, métier et savoir-faire pour le plus grand plaisir de nos papilles, une vraie prouesse !

Notre dégustation : Quel grand plaisir de découvrir dans un joli coffret un assortiment de pralinés en barres ! Le **Praliné à l'ancienne**, réveillé par des zestes d'orange et de combawa offre une belle alliance entre les saveurs pralinée et orange. Le **Praliné crémeux** présente un joli festival de couleurs avec une noix de coco sympathique car bien présente. Le **Praliné onctueux** (associé au crunch du quinoa soufflé) se croque comme un Mikado. Même chose pour le **Praliné à la pointe de sel** ! Au final, des pralinés traditionnels très agréables, des mélanges

originaux et équilibrés et avec une forte personnalité dans la forme et qui se dégustent, vite... si vite !

CARRÉ VANILLE

17 route de la Pie
28000 Chartres
09 81 10 44 70

www.facebook.com/carrevanille/

Le chocolatier : Cette chocolaterie est née d'une rencontre, celle de Benoît Deschamps qui a fait ses classes chez un Meilleur Ouvrier de France que nous connaissons bien et apprécions, Arnaud Larher à Paris. Il s'est ensuite spécialisé dans le travail du chocolat en Lorraine, avec Delphine Masson qui s'est orientée dans la pâtisserie sur un coup de tête. Ouverte il y a 4 ans, la boutique, conçue de A à Z par le couple (jusqu'au design et aux emballages) propose une gamme de 24 chocolats et 15 tablettes qui font le part belle au cacao d'Amérique du Sud « pour leur acidité et leur goût prononcé ».

Notre dégustation : Le travail est original, sérieux et dénote beaucoup de talent et de savoir-faire, c'est une certitude ! **Frisson**, ganache aux citrons verts, en donne, assurément : l'alliance citron est cacao est très réussi. **Casablanca**, ganache à l'infusion de thé à la menthe et à la bergamote, quoique trop présente en bouche, est très originale et idéale avant de dormir ! **Ceylan**, ganache à la cannelle et **Racine**, ganache à l'infusion de gingembre

offrent également de belles saveurs gustatives.

AWARD

THIERRY KEIFLIN

48 rue Danjou
92100 Boulogne-Billancourt
09 86 60 63 10

contact@thierrykeiflin.com

Le chocolatier : C'est l'histoire de Thierry Keiflin qui, après une carrière dans la comptabilité, choisit de se reconvertir dans le chocolat pour partager sa passion, proposer des produits de qualité et... travailler avec sa fille Déborah. Comme gage de la qualité des produits et du savoir-faire artisanal, un laboratoire de fabrication, visible depuis la boutique et une démarche qualitative, à laquelle ils tiennent tous les deux : 0% de colorant, 0% de conservateur et 0% d'arôme artificiel.

Notre dégustation : Excellent. Superbe. Sublime. Gourmand. Original. Savoureux. Voici, en substance, les avis de notre panel après la dégustation des quatre bonbons de chocolat ! **Lemon** zest de citron et jus de citron enrobé de chocolat noir Cameroun 66% est une grande réussite. Le **Praliné coco**, lisse et croustillant, offre, lui une excellente alliance des saveurs. Le **Praliné noisette à l'ancienne**, légèrement croquant enrobé de chocolat noir Cameroun 66% décoré d'éclats de noisettes caramélisés est excellent. Quant à **Vanille et fève tonka** ganache

infusion de fève tonka rehaussée de vanille enrobée de chocolat noir Cameroun 66% ses saveurs qu'ils délivre sont savoureuse. Des couvertures fines, du cacao long en bouche, des beaux équilibres : bravo !

AWARD

CARRÉ NOIR

36 Place de l'Europe

73200 Albertville

04.79.89.62.41

carrenoir.chocolaterie@gmail.com

www.carrenoir-chocolaterie.com

Le chocolatier : « La terre est la seule planète où trouver du chocolat, préservons-la ! » : c'est ainsi que l'artisan chocolatier Franck Jouffe annonce la couleur et ses valeurs sur le site internet de sa boutique qu'il a ouverte à Albertville en 2018. Tous les produits sont faits maison, en privilégiant les circuits courts, en travaillant en 100% naturel avec des produits bios et en sélectionnant des grands crus. Vous serez prévenus, ici tout est fait pour le bien de la planète et de vos papilles !

Notre dégustation : Ne tournons pas autour du pot, le panel est conquis par ce grand artisan et par ce travail si maîtrisé ! Mis à part la ganache au café légèrement moins savoureuse par rapport aux autres bonbons (peut-être un peu trop grasse), les trois autres sont de vraies merveilles. La **Ganache aux jeunes pousses de sapin** est délicate et

offre beaucoup de douceur tout en offrant un cacao bien présent. La **Ganache pure origine Saint Domingue** est également toute en délicatesse et en subtilité, ainsi que la Ganache au café qui est forte en saveur. Quant à la **Ganache à l'infusion d'agastache** quelle excellence dans l'alliance lait et thé !

FAÇON CHOCOLAT

33 rue Archinard

26400 Crest

04 75 25 01 94

www.faconchocolat.fr

atelier@faconchocolat.fr

Le chocolatier : Située à Crest dans la Drôme, cette petite entreprise artisanale de trois personnes a pour maître-mot depuis sa création en 2003 le 100% bio, bon et responsable. Réaliser des recettes artisanales sans adjuvants techniques, aromatiques ni de graisses animales et végétales, privilégier des fèves provenant d'Amérique Centrale et s'approvisionner localement (produits locaux tels que la framboise d'Ardèche, la menthe poivrée du Vercors, la Clairette de Die). Alors si vous passez par là, ou si vous y habitez, impossible de ne pas vous y arrêter !

Notre dégustation : Si les saveurs étaient un peu plus marquées, la dégustation aurait été presque parfaite ! Façon Chocolat propose plein d'idées originales avec de jolies textures et des bonnes recettes à base de produits régionaux : **Bouchée framboise**

Artisans chocolatiers

fait la part belle à la framboise, quelle belle idée (malgré un goût en cacao un peu trop discret) ! Le **Malakoff**, amandes grillées et noisettes grillées, est excellent. La **Spécialité régionale Noix** cassis propose de beaux mélanges. Quant à **Papillote Noël**, praliné noisette chocolat noir est fort en parfum praliné mais l'arôme un peu léger, dommage ! Nous sommes convaincus que le dosage parfait lors d'une prochaine dégustation, que nous ne manquerons pas de faire.

LA MAISON D'OYA

11 rue de la République
85350 L'Île d'Yeu
07 49 93 07 67
www.lamaisondoya.fr
contact@lamaisondoya.fr

Le chocolatier : C'est un parcours plutôt atypique que celui de Florence Bizieux. Passionnée de chocolat, elle a quitté la fonction publique après vingt ans de bons et loyaux services à des postes de « direction finance » pour se former au métier du chocolat. Un CAP chocolatier confiseur en poche, elle a concrétisé son rêve, en juillet 2020, lorsqu'elle a ouvert sa boutique à l'Île d'Yeu. En vitrine et en magasin, on découvre une multitude de produits réalisés « maison » - tablettes, ganaches, pralinés, pâtes à tartiner mais également des produits d'épicerie fine.

Notre dégustation : La gamme est large et les bonbons sont appétissants, voilà une promesse bien alléchante ! Le **Mini rocher**,

praliné chocolat au lait, noisettes du Piémont torréfiées et fleur de sel et sa jolie couleur pralinée est un bonbon prometteur mais qui ne révèle sa saveur qu'à la fin de sa dégustation. Il y a un petit quelque chose à revoir pour que ce soit un délice ! **Passion**, ganache au fruit de la passion et chocolat au lait 41% enrobé d'un chocolat noir, est aussi plutôt réussi malgré une légère amertume. **Origine**, ganache chocolat noir, est intense. Enfin, **Thé au jasmin**, est aussi originale qu'agréable mais le thé est peu discernable. Encore un peu de travail sur les arômes et les saveurs et ce sera parfait.

CHOCOLATINE LES SAISIES

370 avenue des jeux olympiques
73620 Hauteluce
04 79 38 90 89
lachocolatinesaisies@gmail.com

Le chocolatier : On connaissait l'adresse, qui ne la connaît pas ? La version 2021, une nouveauté. Reprise en 2019 par Yoann Debray, cette boutique salon de thé de la station des Saisies en Savoie a su garder son esprit qui a fait sa réputation tout en innovant... grâce à la touche personnelle du chocolatier ! Son savoir-faire, sa créativité, sa sélection de matières premières de premier choix lui permet, avec son équipe, de proposer plus de 300 références toutes faites maison, classiques ou très créatives.

Notre dégustation : De belles promesses, de beaux produits avec

Artisans chocolatiers

un grand plus pour l'apparence des bonbons. Bref, un beau travail sur les saveurs mais qui demanderait à être encore consolidé. **Flocon**, sur une base de praliné noisettes de Piémont fait maison, myrtilles et enrobage noir est un bonbon très agréable malgré une saveur fruit rouge un peu trop discrète. **L'Edelweiss**, praliné amande noisette, manque également de saveur. **Puzzle**, bicouche praliné pignon de pin torréfié farine de petit épeautre est appétissant (l'odeur de pignon de pin est très alléchante). **Millot**, ganache avec une infusion vanille de Madagascar, est malheureusement décevant malgré sa jolie texture et sa jolie forme.

MON JARDIN CHOCOLATÉ

28 rue Raymond Losserand
75014 Paris

www.monjardinchocolate.com

Le chocolatier : C'est la première chocolaterie artisanale, bio et solidaire à Paris. Créée en 2015 par Carine Dhers, elle a été labellisée Ecocert en 2017. Les chocolats sont équitables et réalisés avec des produits (plantes, fruits et graines) du jardin (si si !) ou de petites coopératives où les conditions de vie des planteurs sont une réelle préoccupation. L'ensemble est sans conservateur, sans arôme ajouté et sans gluten : les consommateurs qui cherchent à consommer beau et bio seront servis. À savoir : la carte évolue au fil des saisons avec deux nouveaux chocolats éphémères chaque semestre.

Notre dégustation : C'est une dégustation bien originale à laquelle nous avons participé. Des produits inédits et une grande créativité : le pari était audacieux mais plutôt réussi ! Le **Praliné Sacrée courge bio** offre une saveur totalement inattendue. De plus, cet artisan nous assure les graines de courge ont des vertus contre le stress, l'anxiété et la fatigue. On va en consommer encore plus ! Le **Praliné Graine de coriandre bio** est également sympathique et la coriandre réveille bien le palais. Le **Gingembre citronné bio** propose un match équilibré entre le citron et le gingembre avec le chocolat noir en arbitre. La **Ganache Jasmin infusé bio** qui relève plus de la confiserie que du chocolat est agréable. Le parti pris sur les formats et les enrobages donne des chocolats généreux. Une adresse à venir visiter absolument, même si on n'est pas vegan...

AWARD

TEA ET BASILE

140 chemin de la Vialliève
38780 Pont-Évêque
04 74 57 24 89

www.basile-tea.fr
contact@basile-tea.fr

Le chocolatier : À 26 et 22 ans, Basile et Têa se sont formés aux métiers de chocolatier, confiseur, pâtissier et glacier. C'est en septembre 2020, en pleine crise sanitaire, qu'ils ont ouvert, ensemble, leur enseigne.

Notre dégustation : Le **Praliné Graine de lin** a fait l'unanimité : quelle finesse dans les saveurs et quel savoir-faire (et quelle audace !) ! Le **Praliné Noix de Pécan** est une jolie ganache qui fait la part belle à la noix de pécan domine bien en bouche. Le **Ganache Rhum Vieux** est très subtil et très original. Les saveurs cacao et rhum sont bien équilibrées. La **Ganache Pure Plantation** est tout simplement très bonne. Il y a ici à la fois une bonne maîtrise des classiques et des goûts et une grande originalité : le panel est conquis, Tea et Basile sont de grands chocolatiers.

CHOCOLATERIE MÉRIMÉE

5/7 rue Aristide Briand
14100 Lisieux
02 31 31 69 18
chocolaterie-merimee@orange.fr
www.chocolaterie-merimee.fr

Le chocolatier : La chocolaterie se situe dans un endroit historique lexovien, le Manoir Desmares (aux magnifiques colombages) qui date du XV^e siècle et qui se situe dans l'un des rares quartiers épargnés par les bombardements, Ancien grenier à sel, il a été restauré et réaménagé en une chocolaterie et un salon de thé. Un site qui attisera la curiosité des amoureux d'histoire, d'architecture et des gourmands car une multitude de chocolats y est abritée. Une visite de la chocolaterie pour connaître les origines du cacao est même possible. Elle est suivie d'une

dégustation de différents crus et d'une démonstration du travail du chocolatier, pourquoi s'en priver ?

Notre dégustation : Le panel est unanime : la **Ganache poivre de Timut** est top ! Même chose pour la **Ganache menthe fraîche** qui, en plus de sa jolie forme bien travaillée, délivre un parfait équilibre. Pour les deux derniers bonbons, les mélanges des saveurs ne se sentent pas suffisamment, dommage ! **Palet nature** offre tout de même une belle saveur et la **Ganache épice**, mélange de cannelle, anis, gingembre gagnerait, du moulage à l'enrobage, un peu plus de finesse. La base des recettes est excellente. Le reste nous semble assez facile à revoir.

CRIOLOS

21 rue de chef de ville
17000 La Rochelle
05 46 27 37 02
www.criollos.fr

Le chocolatier : Qui s'est promené à La Rochelle est forcément entré dans la boutique Criollos ! Installée depuis 2004 dans le centre historique de la ville, la chocolaterie Criollos est une institution pour les amateurs du bon chocolat. Les produits sont locaux, les ingrédients sont choisis avec soin. C'est le cas des noisettes du Piémont IGP, du café bio de Palomar au Pérou, des fruits confits de chez Marcel Santin à Soveria en Corse. Bref, une démarche éthique, équitable et durable qui ravira forcément ceux

qui souhaitent bien manger tout en se faisant plaisir.

Notre dégustation : Disons-le tout de suite : l'ensemble est excellent et le travail de qualité. Voilà un chocolatier de grand talent qui assume et revendique son terroir de manière originale !

Vaina, ganache vanille de Bora bora et fève de tonka est excellent et la fève tonka extra. Pour les deux bonbons, **Piémont** aux noisettes, praline et **Ceylan** praliné à la noix de coco bio du Sri Lanka, les équilibres sont bien trouvés et la complexité des mélanges bien maîtrisée. Une petite réserve toutefois pour **Toba**, gelée framboise qui reste tout de même un bon chocolat.

CHATILLON

46 place Charles de Gaulle
29190 Pleyben
02 98 26 63 77

info@chatillon-chocolat.com
www.chatillon-chocolat.com

Le chocolatier : C'est à Brest que tout a démarré en 1965. Michel Chatillon, chocolatier formé au sein de maisons réputées en France et en Suisse a créé la chocolaterie Chatillon. En 1991, elle déménage dans le centre Finistère, à Pleyben «afin de se rapprocher des consommateurs de toute la France». Pleyben est en effet située sur un site touristique incontournable avec le célèbre calvaire et l'enclos paroissial qui offre l'opportunité de faire visiter la chocolaterie. Parce que oui, elle

se visite ! Alors ne boudez pas votre plaisir d'y venir et d'y déguster les dix-huit sortes de bonbons de chocolats réalisés dans la plus pure tradition.

Notre dégustation : Les bonbons ont un joli aspect et les recettes affichées sont prometteuses. Les saveurs sont en éveil, indéniablement, et le savoir-faire bien présent. Les bonbons mériteraient toutefois d'être rehaussés, encore, en cacao.

Cœur de Plougastel, une création de 2017, ganache chocolat lait et noir, met agréablement à l'honneur la fraise de Plougastel. **Gwenn Ha Du**, ganache chocolat noir au sarrasin torréfié caramélisé, est la dernière création de la maison. Le travail réalisé est intéressant tout comme le **Massepain** qui fait partie des chocolats fétiches de la maison Chatillon (créé en 1965). Il offre un joli aspect, très étonnant, mais qui reste un peu gras au palais. Enfin, **Jardin bleu**, ganache noir et lait infusée au thé Dammam Jardin Bleu thé noir fleuri, fera le bonheur des amateurs de thé.

IL ÉTAIT UNE FOIS CHOCOLAT

6 rue du moulin
69530 Brignais
09 80 73 00 43

contact@lesatelierschocolats.com
www.iletaitunefoischocolat.com

Le chocolatier : Quand on se lance dans l'aventure du chocolat, c'est forcément toujours pas passion. Christine Grosjean ne

déroge pas à la règle. En 2004, sa reconversion professionnelle sera cacaotée : l'aventure démarre par la création d'un atelier de confection de chocolats dans un laboratoire à son domicile, puis, le succès venant, elle se poursuit en 2012 avec l'ouverture d'une chocolaterie à Brignais dans le sud de Lyon. «Proposer le meilleur du chocolat» voici son mantra !

Notre dégustation : Quatre jolis noms pour quatre bonbons de chocolat qui promettaient de belles saveurs. Le résultat est à la hauteur quoiqu'encore un peu de travail soit nécessaire pour arriver à des alliances de saveur parfaites. Le **Praliné noisette** présente une belle couleur et délivre un bel arôme même si un peu gras en bouche. Le **Caramel fleur de sel** offre une bonne alliance, rien à redire, à part peut-être un léger excès de sucre. La **Ganache lactée pain d'épices** aux magnifiques alvéoles abeilles a un joli goût de pain épices, bravo ! Quant au **Palet or**, voici une bien belle ganache.

AWARD

CAZENAVE

Rue Porte neuf n°19
64199 Bayonne
05 59 59 03 16

www.chocolats-cazenave.fr
contact@chocolats-cazenave.fr

Le chocolatier : Terre d'implantation et de fabrication historique du chocolat depuis le 17^e siècle, Bayonne, première ville chocolatière française, accueille depuis 150 ans la chocolaterie

Cazenave qu'on ne présente plus. Au sein d'un salon de thé style art nouveau qu'il vous faut absolument visiter, elle produit le chocolat, à partir d'un mélange de fèves bio et équitables importées d'Équateur et du Pérou, avec les mêmes recettes depuis autant d'années. C'est la première fois que cette adresse figure dans notre Guide. Ce n'est sans doute pas la dernière.

Notre dégustation : Les années n'ont pas diminué la qualité de ses bonbons de chocolat... bien au contraire ! La tradition ancestrale est à l'honneur pour notre plus grand plaisir. L'ensemble est de grande qualité : **Dauphin** à la forme croissant est très original, du jamais vu ! Le praliné noisette est très agréable. Même chose pour praliné amande le **Rostand** qui a une forme appétissante et qui est très savoureuse. **Cerise au Kirsch** et **Macaron**, chocolat au lait praliné, sont également excellents.

AWARD

CACAOFAGES

27 rue Réculsane
31300 Toulouse
05 34 51 55 52
contact@cacaofages.com
www.cacaofages.com

Le chocolatier : C'est l'histoire de deux frères, Jérémy et Sylvain, qui ont grandi dans la campagne, à Saint-Céré, au milieu des potagers et des plantes aromatiques. Ils ont toujours caressé un rêve, celui de créer une entreprise familiale.

Artisans chocolatiers

Jérémy est sculpteur de chocolat – une passion qui l'a mené aux quatre coins de la France en participant à des compétitions. Il a ainsi fini à la seconde place pour la présélection française à la Coupe du monde des chocolatiers en 2014. Ensemble ils ont créé CacaoFages, qui plus qu'une boutique, est une véritable galerie d'art où des sculptures en chocolat sont exposées. Amateurs toulousains, ce lieu est incontournable !

Notre dégustation : N'y allons pas par quatre chemins : le travail est exceptionnel, voilà des chocolatiers qui ont beaucoup de talent ! Les saveurs sont bien présentes, c'est une vraie réussite. **Yunnan**, ganache infusée au thé noir Grand Yunnan et aux zestes de citron noir fermenté, propose un ensemble harmonieux et subtil. La texture est belle et sensuelle ! **Miel d'or**, ganache au miel du causse de la production familiale, est douce et engageante et délivre des saveurs et des alliances exceptionnelles. **Racha**, praliné au sarrasin grillé et noisette du Piémont gelée de cerise noire, offre une belle consistance : c'est un délice. **Magdalena**, ganache pure origine de Bolivie, est subtil en arôme. Bravo !

TERRE DE FÈVES

26 place des Lices
56000 Vannes
09 87 02 22 29
contact@terredefeves.com
www.terredefeves.com

Le chocolatier : Après sept ans passés côté cuisine dans des restaurants étoilés, Anne-Laure Hagnéré a passé un diplôme en chocolaterie, puis est partie découvrir le travail spécifique des fèves jusqu'au chocolat en Nouvelle-Zélande. Elle inaugure sa chocolaterie à Vannes en 2020, n'utilisant que des ingrédients bio et si possible équitables. Même l'élégant papier d'emballage est élaboré à partir de fibres de cacao !

Notre dégustation : Le **Praliné noisette** avec enrobage noir, présente une belle texture. Au palais la saveur est un peu grasse, dommage ! Le **Praliné Tonka** est un bonbon lisse très prometteur et le résultat est à la hauteur : le tonka est extra ! Le **Praliné sésame**, est très agréable aussi, bien qu'un peu trop riche. Le cacao est bien présent, les formes sont intéressantes et on reconnaît une belle maîtrise des mariages dans les pralinés : bref, de belles idées, de belles recettes mais l'ensemble nous semble parfois un peu trop gras.

Une adresse qui figure également dans notre sélection tablettes

LA CHOCOLATERIE DES BAUGES

La Charniaz
439 route d'Aix-les-Bain
73340 Bellecombe en Bauges
04 79 54 86 79
contact@chocolateriedesbauges.com
www.chocolateriedesbauges.com

Le chocolatier : Pour les connaisseurs et/ou les autochtones, la Chocolaterie des Bauges, est reconnaissable par sa devanture unique. Elle est souvent identifiée comme « la chocolaterie dans le virage » ou « l'ancienne chocolaterie de Jarsy ». Depuis sa reprise, la maison explore, élabore, invente... grâce à la passion et le savoir-faire de Frédéric Pellier-Cuit. Située en plein cœur du Massif des Bauges, cette chocolaterie propose une gamme très large de gourmandises dont les matières premières sont choisies avec grand soin.

Notre dégustation : La *Ganache à la verveine bio* est très alléchante avec ses motifs dorés. La coupe est belle et franche, le goût de la verveine est agréable. *Stalagmite*, gelée de cassis maison avec un praliné noisette, a un petit goût de friandise sucré qui gagnerait à être un peu allégé en sucre et renforcé en cacao. La *Ganache signature noir* et le *Gianduja noisette* ont ravi nos palais : quelles belles saveurs ! Au final, du corps, de la douceur, mais parfois un peu trop de sucre. L'ensemble reste cependant réussi avec de bonnes idées et un beau savoir-faire.

SÉBASTIEN MÉTOYER

7, le Moulin Rouge
89120 Saint-Martin-sur-Ouanne
06 16 71 13 11
www.domaine-moulin-rouge.com
metoyersebastien@wanadoo.fr

Le chocolatier : Chocolatier, pâtissier et cuisinier depuis 20 ans et membre du Collège Culinaire du France, Sébastien Métoyer est de ceux qui apportent une vision différente du chocolat. « Voir le chocolat là où on ne l'attend pas », c'est-à-dire proposer du chocolat sur mesure qui accompagne des plats où même des produits proposés par de grandes marques à commencer par Chanel. Installée en pleine nature sur un domaine qui accueillait autrefois une colonie de vacances, la chocolaterie a gardé cette âme conviviale : accueillir des groupes scolaires pour des découvertes de goûts et de saveurs, des particuliers dans son gîte autour de la dégustation du chocolat et bientôt un laboratoire pour découvrir la fabrication à partir de la fève de cacao visite.

Notre dégustation : Le *Pépité de chocolat au Yuzu* est aussi délicat que son arôme est subtil. Et si l'on veut suivre la consigne de Sébastien Métoyer, il est à déguster avec des vins blancs comme Le Chablis ou du Sancerre. Le *Galet Rhum blanc Neisson Bio*, une ganache ne contenant pas de lactose ni de cuisson d'alcool est agréable. Le *Perle au poivre sauvage de Madagascar* propose un excellent mélange des saveurs. Il peut accompagner une bière brune ou noire. Le *Galet au Whisky Lagavulin 16 ans d'âge* nous a paru un peu âpre, mais sans doute parce que le whisky est moins doux que le rhum ! Bravo pour l'originalité dans les formes et les saveurs.

AWARD

VIMBELLE

18 rue Gambetta
19100 Brive-la-Gaillarde
05 55 23 13 44

[www.facebook.com/
ChocolaterieVimbelle/](http://www.facebook.com/ChocolaterieVimbelle/)

Le chocolatier : Créée en 1981 par André Vimbelle, la chocolaterie a été reprise en 2020 par deux sœurs, Eulalie et Angélique Bernardo. Anciennes apprenties d'André Vimbelle, c'est, pour elles, un rêve qui se concrétise et une fierté de lui succéder. La belle histoire de cette chocolaterie briviste se poursuit par une aventure familiale car les deux gérantes travaillent désormais avec leur frère, Ludovic et leur sœur, Mélanie.

Notre dégustation : Quelle belle dégustation et quelle belle surprise ! Les chocolats sont longs en bouche et le cacao s'équilibre bien avec les infusions ou les fruits secs. Voilà un vrai travail sur les produits que nous tenons à saluer. Le **Croquant chocolat au lait**, a du caractère, bonne nouvelle. La **Ganache menthe** délivre des saveurs délicates de menthe et de cacao, bravo. Le **Palet Vimbelle**, ganache au chocolat noir est bien cacaoté et bien exécuté. **Praliné fleur de sel** est un praliné très agréable au goût. Pour conclure : des classiques mais ultra réussis !

AWARD

CHOCOLATERIE COSME

102 rue de Belleville,
75020 Paris
01 48 40 59 14

www.gerardcosme.fr

Le chocolatier : Anciennement « les Lions », cette chocolaterie artisanale et familiale a été fondée en 1927 au Pré Saint-Gervais. La Chocolaterie Cosme compte aujourd'hui sept boutiques et deux laboratoires. C'est sur le site historique de Saint-Denis que sont travaillés les moulages, les produits de confiserie et pièces de vitrine sur mesure. C'est sur le site de Saint-Florent-le-Vieil, sur les bords de Loire, que sont confectionnés la plupart des intérieurs et bonbons de chocolats. La chocolaterie privilégie un approvisionnement en circuit court de l'une de deux principales matières premières, la noisette. Son producteur se trouve à 30 kilomètres à peine.

Notre dégustation :

Contraste : ce chocolat a été primé en 2008 au Salon Intersuc, et on comprend pourquoi ! Il délivre une belle intensité des arômes et une grande force du chocolat. **Rocher 1927** est un classique qui présente une belle longueur en bouche. **Caprice**, plus ancienne recette de la maison, serait parfait, nous semble-t-il, avec un peu moins de sucre. **Nocciola**, un gianduja relevé d'une pointe de sel, est lui aussi très savoureux. L'ensemble est classique mais tout à fait excellent. Du bon chocolat à goûter d'urgence.

FLORIAN PÉROMET

27 rue de Vesle,
Passage du Commerce
51100 Reims
03 26 84 13 81

www.fpchocolat.com
contact@fpchocolat.com

Le chocolatier : *Une nouvelle boutique. Elle a un an à peine. Les rémois doivent venir la visiter, tant elle est une promesse d'une belle expérience visuelle et gustative. Ancien étudiant en prépa HEC, Florian Peromet a concrétisé son rêve d'enfant, celui de travailler le chocolat. CAP de chocolatier-confiseur en poche, il propose aujourd'hui une gamme de chocolats très large, de la tablette aux bonbons de chocolats, le tout réalisé dans son atelier à Marfaux, petit village niché au cœur de la Champagne. Tout est fait exclusivement à la main et à toutes les étapes de fabrication.*

Notre dégustation : *Les formes sont particulièrement étonnantes. C'est sans doute du jamais vu, ou presque. Capsule, bouchon, bouche... ce ne sont pas des bonbons que nous avons dégustés mais de vraies sculptures. Bravo pour cette originalité qui nous a mis en bouche. **Café**, ganache chocolat lait infusée au café Maragotype du Nicaragua est agréable, bon et original. **Champenois**, ganache au chocolat au lait et marc de champagne est bon et surprenant. **Hibiscus**, ganache blanche infusée à la fleur d'hibiscus bio du Sénégal est savoureuse. Le praliné **Pistache**-*

Griotte est intéressant, mais peut-être l'équilibre des saveurs est-il encore à travailler. Il faut persister dans la qualité et l'originalité car tout est là !

AWARD

DH CHOCOLATIER

14 place du Général Leclerc
92700 Colombes
01 42 42 00 68

www.davidhaes.fr
www.davidhaes.fr/contact-us/

Le chocolatier : *Fils et petits fils de boulangers pâtisseries, David Haes a appris le métier chez ses parents. Après avoir travaillé au sein de pâtisseries et de restaurants, il crée le laboratoire de production de chocolat de la maison Régis Chocolatier en 2000 et le fait vivre durant dix ans. Il produira également la gamme des chocolats de la maison Hugo et Victor pendant quatre ans. En 2018 c'est le grand saut : il décide d'ouvrir sa propre boutique . Il s'installe en région parisienne, à Colombes. Tout est confectionné dans le laboratoire avec des produits de première qualité : chocolats grands crus, noisettes du Piémont, amandes d'Espagne, Herbes de la maison Riant à Carrière sur Seine.*

Notre dégustation : *C'est du très haut niveau, on vous le dit de suite : un beau travail et une grande originalité sur les saveurs et l'équilibre des arômes. Mention spéciale pour **Café** qui a fait l'unanimité : nous avons*

tous salué la saveur du café bien présente mais pas trop forte ce qui est assez rare pour ne pas être signalé ! Les autres bonbons ne sont pas en reste : le praliné **Pistache** d'Iran est très intéressant dans le mélange cacao pistache qu'il propose, le **Passion menthe** est très bien équilibré et le **Cassis** offre également une belle alliance de saveurs. De bons mélanges et du savoir-faire !

BILLE EN TÊTE DAMIEN VIDAL

06 32 49 70 07

www.billeentete-shop.com

www.instagram.com/billeentete

contactbilleentete@gmail.com

Le chocolatier : 2021 fut l'année, pour Damien Vidal, de l'audace ! Après s'être formé en tant que pâtissier et après une expérience dans de nombreuses et prestigieuses adresses comme l'Hôtel Raphaël, le Taillevent, le Molitor, et quelques autres, il a fait son entrée dans le monde du chocolat avec un concept inédit : Bille en tête. Entièrement consacrée « aux pépites chocolatées à garniture variée », Bille en tête permet de découvrir une nouvelle manière de déguster du chocolat. Une variante de la dragée traditionnelle, en quelque sorte. Curieux, ne pas s'abstenir !

Notre dégustation : Les formes sont très originales. attention à l'addiction car il est impossible de se contenter d'une seule ! **Curchoc**, chocolat

noir, maïs et curry et **Framchoc**, chocolat noir, céréales soufflés et framboise, sont sympathiques et agréables. **Tonkchoc**, chocolat lait et blanc, céréale soufflé, vanille et fève de Tonka (vive le Tonka !) est peu cacaotée, dommage. Quant à **Caschoc**, noisette caramélisée, chocolat au lait et poivre de cassis, elle aurait sans doute été encore meilleure avec un enrobage noir. Le travail est de qualité, les mélanges sont originaux et intéressants mais ils gagneraient sans doute être plus équilibrés. Il y a parfois un manque en chocolat. Le combler nous semble à la portée de ce talentueux artisan.

CHOCOLATERIE SEGONZAC

303 avenue du Médoc

33320 Eysines

05 56 28 34 33

www.facebook.com/ChocolatsSegonzac

ChocolatsSegonzac

Le chocolatier : Une histoire de famille qui s'écrit aujourd'hui encore... Jean-Pierre Segonzac est issu d'une famille de pâtissiers confiseurs chocolatiers qui remonte à plus de 100 ans. Segonzac troisième génération, s'est installé en 1978 dans la banlieue bordelaise, à Eysines, lieu de naissance de sa mère. Il s'est consacré avec elle à la fabrication de bonbons de chocolats et de quelques confiseries qui sont vendus uniquement aux particuliers. Aujourd'hui et depuis 2002, c'est la quatrième génération qui assure la pérennité de la maison : Nathalie et Jean-Pierre,

Artisans chocolatiers

comme les parents et grands-parents ont grandi à côté du chaudron en cuivre et ont hérité de la même passion.

Notre dégustation : *La Guinette*, au vieil armagnac, est un incontournable de la maison : si vous aimez les chocolats alcoolisés vous allez vous régaler ! Dans la *Bûchette* chocolat lait caramel coulant, le cacao est de bonne tenue : le bonbon est agréable et savoureux. Pour les amateurs des îles : voici le *Chocobanane* bi-couche, ganache au vieux rhum, vanillé et pulpe banane. Un peu trop sucré mais un savoir-faire indéniable. Le *Praliné amandes* délivre un bon goût d'amande. Au final, des mélanges traditionnels, ce qui est un atout . Il nous semble important toutefois de travailler un peu plus encore sur l'équilibre des saveurs.

DAVID LAMBERT

1 place Billard
28000 Chartres
02 37 99 93 17

davidlambertchocolatier@orange.fr
www.davidlambert-chocolatier.com

Le chocolatier : Au commencement était la boulangerie... puis la passion du chocolat l'a emportée, David Lambert est devenu pleinement chocolatier ! Avec sa femme Nadège il a ouvert, voilà plusieurs années, deux boutiques, une à Chartres et une à Nogent le Rotrou. Il propose une large gamme de tablettes de chocolat et des bonbons dont

certains sont à l'effigie du vitrail de la Cathédrale. Associer des grands crus à une architecture historique, quelle belle idée !

Notre dégustation : L'ensemble est original et équilibré. Un grand chapeau pour le travail très intéressant sur les saveurs à l'image des deux *Ganaches noires* (rectangle parsemé de grués de cacao et rectangle trait en diagonal bronzé) qui est sont très agréables en bouche. La *Ganache au Pommeau*, spécialité locale à base de cidre de pomme, est harmonieuse et la *Ganache miel du Perche*, prix Zebey du meilleur producteur de miel, est savoureuse. Le goût poivre, en décor, offre une belle douceur.

LA FABRIQUE DU CHOCOLAT

27 rue Pierre Vernier
25290 Ornans
03 81 57 13 53

contact@lafabriqueduchocolat.fr
www.lafabriqueduchocolat.fr

Le chocolatier : Stéphanie Chassaing et Alexandra Leitão, deux sœurs passionnées de chocolat, ont ouvert leur fabrique depuis 2008. Elles y proposent une très grande variété de produits et notamment de chocolats ; des écrans, des cartes messages, des sculptures, des vaches, des timbres à l'effigie de Gustave Courbet dont la maison natale se trouve à Ornans, des guitares, des violons, des tongs, et encore d'autres choses tout aussi surprenantes Tous

Artisans chocolatiers

les moulages, les tablettes et les bonbons de chocolat sont réalisés artisanalement dans leur atelier. Une véritable caverne d'Ali Baba chocolatée dans laquelle nous sommes convaincus que vous trouverez votre bonheur

Notre dégustation : De merveilleuses chocolatières à n'en pas douter... c'est du travail de haut niveau ! Quelle belle exécution dans les recettes et dans les mélanges des saveurs. Les classiques sont très bien maîtrisés et les formes sont très engageantes. La **Ganache nature**, chocolat noir, est très réussie, et pas seulement à cause de sa jolie consistance lisse. Sa longueur en bouche est divine. **Ganache Timut** délivre un arôme un peu plus discret mais on lui reconnaît un très bel équilibre. **Praliné citron vert** est beau, engageant, et un régal d'équilibre pour les saveurs. Une petite réserve toutefois pour la **Ganache passion**, où le fruit nous semble un peu trop présent.

AU PALAIS DES SAVEURS

31 allées Paul Riquet
34500 Béziers
04 67 36 27 05

au-palais-des-saveurs@orange.fr
www.instagram.com/aupalaisdessaveurs

Le chocolatier : Formé par les Compagnons du Devoir du Tour de France durant sept ans, Lionel Mendirac en a hérité le goût de l'exigence et une grande créativité. À la tête de deux boutiques, l'une à Béziers, l'autre à Capestang, sa fabrication est artisanale, bien sûr.

Il propose une variété de bonbons et de tablettes de chocolat . Il réalise aussi des tablettes sans sucre pour diabétiques.

Notre dégustation : Les mariages des saveurs sont bien exécutés, et le cacao toujours bien présent. Les goûts sont francs et longs en bouche et la recherche des idées est réelle. Que demander de plus ? La **Ganache réalisée avec un chocolat pur Venezuela 72% de cacao** est puissante. La **Ganache miel de maquis bio** est excellente et très bien équilibrée. La **Ganache à base d'infusion de menthe chocolat**, du jardin, est agréable même si l'infusion peine à se sentir. Le **Praliné noisettes du piémont**, est aussi bon qu'esthétique.

MT CHOCOLATIER

4 place Jean Jaurès
13410 Lambesc
09 87 16 52 62

www.chocolat.taborcia.fr

Le chocolatier : Compagnon du Devoir, Mathieu Taborcia a accompli son Tour de France en tant que pâtissier puis il s'est tourné vers le chocolat à la suite d'une série de rencontres avec des passionnés de cacao. Le défi est lancé, il sera torréfacteur de fèves ! Il ouvre sa chocolaterie en 2017 dans l'esprit des artisans américains bean to bar.

Notre dégustation : Du talent, des idées, de la technicité : quel grand chocolatier ! Le **Dôme gelée menthe** est original et le résultat est très réussi. Le

mélange chocolat menthe est un délice, bravo. Le **Gingembre** est magnifique : le cacao est subtil et le cacao léger, tout en harmonie. Le **Praliné** est aussi très agréable et la longueur en bouche est superbe. La **Ganache noire** est un peu moins réussie mais pas de panique, on reste dans du très bon niveau. L'ensemble est vraiment de grande qualité.

Une adresse qui figure également dans notre sélection tablettes

L'ARTISAN DU CHOCOLAT

23 rue de Chollet
78740 Evécquemont
09 83 30 63 76

contact@lartisanduchocolat.fr
www.lartisanduchocolat.fr

Le chocolatier : Abdel El Baïz est un chocolatier-confiseur qu'il faut connaître ! Il s'est lancé dans l'aventure chocolatée il y a près de 10 ans, après avoir fait ses classes à La Maison du Chocolat. Amoureux de son village au cœur du Vexin, il ouvre sa chocolaterie en 2015 à Evécquemont et le succès est au rendez-vous ! Très impliqué dans la filière cacao, il parcourt les plantations de cacao du monde entier et fonde le Club des Chocolatiers Engagés en 2020 avec une dizaine d'autres confrères chocolatiers.

Notre dégustation : Les **Noisettes de l'Evêque®** spécialité de la maison praliné à l'ancienne à base de noisettes du Piémont.

Les fèves de cacao de Tanzanie, torréfiées et enrobées de chocolat au lait offrent une belle longueur en bouche : c'est bon et bien équilibré. **Pâte de fruit au Mucilage de Cacao :** l'idée de base était de reproduire le goût de la pulpe qui se trouve à l'intérieur de la cabosse, le fameux mucilage ! La nouveauté de la rentrée : la recette est très originale, quelle belle idée !

GRÉGORY DEVLAMINCKX

17 rue Centrale
05100 Briançon
04 92 45 32 92

Le chocolatier : Riche de 15 années d'expérience comme chocolatier à Nice, Grégory Devlaminckx décide d'ouvrir, en décembre 2019, sa propre chocolaterie à Briançon. Pour lui, c'est un retour aux sources. Enfant, il passait toutes ses vacances dans les Hautes-Alpes, chez ses grands-parents maternels. Avec son épouse Thais, ils veulent non seulement retrouver la montagne et offrir cette vie à leurs enfants, mais également avoir une plus grande liberté de création. Réalisations originales ou classiques du chocolat, tout est réalisé sur place, dans le laboratoire attenant à la boutique. Grégory crée, Thais, pâtissière, goûte et conseille.

Notre dégustation : Le travail est soigné bien que parfois inégal et le savoir-faire est là, indéniablement. **Praliné noisette du piémont** est un bonbon qui a un bel aspect . Il est vraiment

Artisans chocolats

agréable au palais. **Ganache à la vanille de Tahiti**, la vanille est agréable et le cacao tient une belle place dans le mélange. La vanille est savoureuse et l'aspect, lisse, est engageant ! **Ganache au miel de haute montagne** délivre un arôme un peu trop fort. Dommage mais on se rattrape avec la **Ganache au citron**, où l'on perçoit beaucoup de générosité dans l'exécution.

PALMARÈS

Artisans tablettes

AWARDS NOIR

AWARD DE L'ORIGINALITÉ :

SHOUKÂ, 70 % TANZANIE COOPÉRATIVE COCOA TAMILI

AWARD DES ARÔMES :

PLAQ, ORIGINE ARAGUA, VÉNÉZUELA CHUAO 76 %

AWARD SAVEUR ET STYLE :

JULIEN DECHENAUD, INDONÉSIE 75 %

AWARDS LAIT

AWARD DES ARÔMES :

MONSIEUR TXOKOLA, CHOCOLAT AU LAIT BALI 53 %

EDITION 2022

LE GUIDE

[DES CROQUEURS DE
CHOCOLAT

2022
LES INCONTOURNABLES

Artisans tablettes

Les artisans chocolatiers incontournables travaillant de la fève à la tablette
Ces chocolatiers français ont été sélectionnés comme "incontournables" lors
de précédentes éditions du Guide du Club des Croqueurs de Chocolat ou,
pour les plus récents d'entre eux, récompensés par des Awards.
Tous élaborent d'excellentes tablettes à partir des meilleurs crus de fèves
existant sur la planète.

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM



BONNAT

Stéphane Bonnat

8 cours Sénozan

38500 Voiron

04 28 09 76 05

bonnat-chocolatier.com



CHOCOLAT CHAPON

Patrice Chapon

34 rue Saint-Sulpice

75006 Paris

01 42 39 57 92

chocolat-chapon.com

© Harcourt



CHOCOLAT ENCUENTRO

Candice Peyten et Antoine Maschi

Parking Halls de la Filature 26 rue

Félix Faure

59350 Saint-André-lez-Lille

06 62 56 66 53

chocolatencuentro.com



CHOCOLATERIE MORIN

Franck Morin

640 chemin du Plan

26290 Donzère

04 75 51 60 76

chocolaterie-morin.com



© Thierry Béguin

FRANÇOIS PRALUS

Les Halles Diderot

42300 Roanne

04 77 67 69 02

chocolat-pralus.com



LAIA

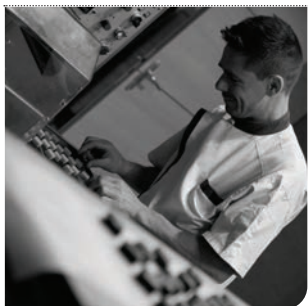
Olivier Casenave

Rue de l'Eglise

64430 Saint-Etienne-de-Baïgori

05 59 37 51 43

laia.fr



LE PETIT
CHOCOLATIER

Olivier Viel

234 avenue du Général Leclerc
61000 Alençon
02 33 31 72 73
lepetitchocolatier.fr



MAROU

Vincent Marute et Samuel Mourou

167-169 Calmette Street District 1
Hô-Chi-Min Ville
7000 Vietnam
+84 8 7300 5010
marouchocolate.com

© Thomas Raiffoux



SÈVE CHOCOLATIER

Richard Sève

Les Halles Paul Bocuse
102 cours Lafayette
69003 Lyon
04 78 62 36 76
chocolats.com

EDITION 2022

LE GUIDE

[DES CROQUEURS DE
CHOCOLAT

2022
LES COUPS DE CŒUR

Artisans tablettes

2022 est l'année marquant l'explosion des chocolatiers travaillant directement les fèves pour les transformer en tablettes d'exception. Sur les quelques 80 artisans torrifiant, broyant et conchant les graines de grands crus de cacao pour retranscrire le meilleur de leurs arômes, nous avons sélectionné une vingtaine de nouveaux chocolatiers bean to bar à découvrir absolument.

Notre conseil : prenez votre temps pour déguster, carré par carré, chaque tablette. Soyez attentifs au développement des saveurs de fruits, de fleurs, d'épices et bien sûr de cacao qui vont s'égrainer sur votre palais et en arrière-bouche jusqu'à monter aux narines (la rétro-olfaction). Et surtout lorsque vous aurez avalé la dernière parcelle du chocolat, laissez les derniers arômes fuser sur « l'allonge », prolongeant ainsi le plaisir de la dégustation quelques minutes de plus !

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM

CACAO EXPÉRIENCE

16 rue du Chemin de Fer
67200 Strasbourg

www.cacaoexperience.fr

Les chocolatiers : En 2018, Etienne Gautreau, chocolatier, amateur de rock électrique et son frère Romain, graphiste illustrateur se lancent ensemble dans la création de leur atelier de chocolat « Cacao Expérience » en référence à l'album « Are you experienced » de Jimmy Hendrix. La chocolaterie s'inscrit dans le mouvement « bean to bar » né aux Etats-Unis dans les années 2000, en opposition à la démarche du chocolat industriel. Les deux frères ne travaillent que des matières premières bio ; les cacaos qu'ils sélectionnent sont élevés en agro-foresterie dans un esprit d'équité avec les planteurs. La provenance des cacaos est très bien documentée.

Notre dégustation : La tablette noire **Kilombero Valley Tanzania 70 %** délivre avec finesse de suaves arômes de cerise noire et d'épices suivis d'une fin de bouche fortement cacaotée. L'expérience tanzanienne se poursuit avec la **Tanza Milk Lait Noir 55 %** : aucune note de cerise mais des saveurs délicieuses de noisettes grillées et de lait, soulignées d'un léger trait de cacao amer. **l'Idduki noire 75 %**, **India** enchante les papilles avec sa petite note florale évoquant l'églantine, ses arômes de lychee acidulé, de raisins secs, de tabac blond, puis de menthe fraîche. C'est un coup de cœur.

CÉDRIC TURMEL CHOCOLATERIE

13 route du Pontel
78760 Jouars-Pontchartrain

www.cedricturnel.com

Le chocolatier : Après une première carrière dans sa boulangerie-pâtisserie d'Ile-de-France, Cédric Turmel, a choisi l'aventure près de chez lui, dans les Yvelines, et s'est élancé sur les routes du chocolat au volant de son « cacao truck », avec une cargaison alléchante de friandises et de mini tablettes bean to bar. Dans sa nouvelle boutique-laboratoire de Jouars-Pontchartrain, ouverte en septembre 2021, il œuvre devant les clients, dans le parfum enivrant des fèves de cacao grillées. Les matières premières sont bio et les packagings, joliment ornés de l'animal fétiche du pays d'origine des fèves, utilisent du papier recyclé.

Notre dégustation : Tonique, avec une pointe de griotte acidulée, la tablette **Pérou 75 %** se prolonge sur des notes puissantes de cacao grillé. Subtilement déconcertante, la **Sao-Tomé 77 %** dégage des arômes d'olives noires, de tourbe, de bois fumé, puis s'apaise jusqu'à évoquer la douceur d'une pâte d'amande. La **Madagascar 80 %** privilégie des notes de cacao torréfié, ne dévoilant ses arômes de fruits acidulés qu'en fin de dégustation. Cédric Turmel convie les amateurs de chocolat à une savoureuse odyssée. Le dépaysement est à portée de papilles !

CHOCO-BIO

5 route d'Alès
30140 Anduze

www.chocolat-chocobio.fr

La chocolatière : En 2015, Corinne Maeght a entamé une reconversion professionnelle, revenant à sa vocation première : la gastronomie. Elle a ouvert un « restaurant chocolaterie » qui l'a amenée à la découverte des chocolats de terroirs et au travail du chocolat à partir des fèves. En 2018 elle arrête le restaurant pour se consacrer à la fabrication de chocolat bean to bar et, en parallèle, monte une formation professionnelle agréée pour ce nouveau métier.

Notre dégustation : La complexe tablette 71 % Nicaragua O'Payo surfe sur la vague brune des arômes de noix du Brésil et d'un cacao long en bouche avant de s'aciduler sur les notes vertes d'une rhubarbe en confiture. La douceur domine dans le **Chocolat de Coopérative Libéria 71 %**, celle de noix fraîches, juste rehaussées d'une amertume légère. Le **Chocolat au lait Pérou 51,6 %**, bio et équitable, affiche ses arômes de banane flambée vanillée, sur fond de lait entier, proche d'un lait cru de ferme. Ces trois tablettes explorant trois univers gustatifs radicalement différents permettent d'appréhender les vastes possibilités des chocolats de micro terroirs dans une démarche bean to bar. La dégustation est donc aussi pédagogique qu'agréable.

JULIEN DECHENAUD

12 rue Robert Giraudineau
94300 Vincennes

www.julien-dechenaud.com

Le chocolatier : Chez les Dechenaud, on est chocolatier de père en fils. Julien Dechenaud a donc suivi la voie familiale et s'est formé à la chocolaterie chez les plus grands, Jean-Paul Hévin, Patrick Roger, Alain Ducasse. Il ouvre sa première chocolaterie à Vincennes en 2017. L'année 2020 marque un tournant dans sa carrière. Un local se libère dans la rue où il a sa boutique, lui permettant d'agrandir son labo et d'y placer les machines nécessaires à la fabrication du chocolat à partir des fèves. Le jeune chocolatier a la satisfaction d'aller enfin au bout de son projet : devenir un chocolatier bean to bar.

Notre dégustation : Chaque tablette est insérée dans un coffret en forme de livre s'ouvrant sur une belle image comme une invite à feuilleter l'histoire aromatique que chante le chocolat à nos papilles. Aussi claire qu'un chocolat au lait, l'ensorcelante **Indonésie 75 %**, île de Java, célèbre les noisettes grillées, les marrons chauds, la brioche au beurre accompagnée d'abricot confit et d'un soupçon de fleur d'oranger. La **Guatemala 70 %** chuchote le chocolat avec des notes rondes de fruits jaunes, des épices, du miel, une pointe de prune acidulée, de la menthe sauvage séchée. La **République Dominicaine 75 %** nous parle tout simplement de bon cacao grillé, de fruits tropicaux confits,

d'une volute de tabac. A vous de découvrir les délectables trésors que recèle chaque volume chocolaté !

Award saveur et style :
tablette noire **Indonésie Java 75 %**

L'INSTANT CACAO

3 rue des Petits-Champs
75001 Paris

www.linstantcacao.com

Le chocolatier : En 2018, à seulement vingt-cinq ans, Marc Chinchole, son C.A.P. de chocolatier, en poche, monte à Paris pour y installer sa chocolaterie. Le jeune artisan élabore sur place, à deux pas de l'Opéra, toutes sortes de tablettes à partir de fèves grand cru. L'atelier-boutique est intimiste et vous pouvez avoir la chance de le voir dans le feu de l'action, derrière la vitre qui le sépare de la clientèle. Il torréfie à chaleur douce pour garder les arômes vifs des fèves. Il utilise du sucre de canne bio pour en rehausser le goût, et un soupçon de beurre de cacao pour plus de fondant.

Notre dégustation :
Etonnamment doux, pour un taux de cacao aussi élevé, le chocolat **Noir Emmoni Origine Bolivie 80 %** déploie des saveurs d'amandes amères, de moka à la crème et une fraîche note florale qui éveille les papilles. La tablette **Lait Maya Mountain 55 % cacao Origine Belize** évolue dans l'univers régressif du beurre et de la crème avec un côté « petit pain au lait grillé » très agréable et une

intéressante note fruitée acidulée, tout droit venue des fèves.

LA BRIGADERIE DE PARIS

14 rue de Sancé
78490 Montfort-L'Amaury
www.labrigaderiedeparis.com

La chocolatière : Marina Stroh Ibri, originaire de Sao Paulo, passionnée de cuisine brésilienne et de fèves de cacao, travaille les fèves de son pays depuis 2020 (état de Bahia et Amazonie). Elle vient de quitter Paris pour Montfort L'Amaury (78) où elle revisite les brigadeiros, des bouchées fourrées typiquement brésiennes. Elle se passionne pour les associations chocolat et (grands) vins.

Notre dégustation : Soleil et joie de vivre à la brésilienne s'expriment dans cette tablette **Bahia, fèves de cacao de la Fazenda Camboa, 70 %**. Packaging jaune vif, semé de cabosses et d'oiseaux, demi-cercles solaires moulés à même le chocolat et surtout saveurs complexes de fruits jaunes acidulés, de fleurs blanches, d'épices, de tabac et de cacao dansent sur le palais. Ce premier chocolat est une mise en bouche prometteuse. Nous attendons avec intérêt la suite de la collection.

Coup de cœur : Bahia, fèves de cacao de la Fazenda Camboa, 70 %

LA CACAOTERIE DE MIALY

149 rue Pasteur
33200 Bordeaux

www.lacacaoteriedemialy.fr

Les chocolatiers : *Luc Dorin, chocolatier pâtissier traditionnel bien connu à Bordeaux croise Régis Bouet, formateur à tous les métiers du chocolat, y compris le travail des fèves de cacao. Tous deux associent leurs compétences pour fonder une nouvelle manufacture à Bordeaux. La volonté de faire du bio et de l'équitable est commune. Luc transforme les fèves depuis 2018. Sensibilisé par ce nouveau métier aux problèmes des producteurs de cacao, il devient parrain d'une petite coopérative au Cameroun dont il suit le développement.*

Notre dégustation : *Les gros carrés croquants de la tablette Cameroun 64 % région de Zoétéélé offrent un plaisir sans chichi, accessible à tous. Sa sympathique version Cameroun Lait à 42 % de cacao en pot de verre à recharger (emballage zéro déchet) renferme des disques généreux frappés d'un lémurien camerounais très graphique. Elle ravira les amateurs de chocolat au lait bien goûteux. La tablette Iles Salomon 68 % lâche des arômes prononcés de vinaigre de framboise, de poivre, puis de fruits rouges acidulés. Elle gagnerait en subtilité si son format était moins épais.*

LA CHOCOLATERIE MATHIEU TABORCIA

4 place Jean-Jaurés
13410 Lambesc

www.chocolat.taborcia.fr

Le chocolatier : *Compagnon du Devoir, Mathieu Taborcia a accompli son tour de France en tant que pâtissier, puis il s'est tourné vers le chocolat à la suite d'une série de rencontres avec des passionnés de cacao. Le défi est lancé, il sera torréfacteur de fèves ! il ouvre sa chocolaterie en 2017 dans l'esprit des artisans américains bean to bar.*

Notre dégustation : *Parmi la trentaine de tablettes proposées en boutique, Matthieu a sélectionné pour nous deux crus 75 %. La puissante Vietnam - Delta du Mékong s'épanouit sur des notes pimentées et bien acidulées de citron confit, puis de cacao corsé. Toute en nuances, la Sao Tomé et Principe-Moro Peixe murmure des notes de thé noir et de pain d'épices. En avant-première, une audacieuse Noir lait de chèvre Madagascar - Amborcica 50 % de cacao allie avec bonheur arômes de fruits secs, de cacao grillé, de miel avec la pointe de chèvre annoncée. Assurément la Chocolaterie Mathieu Taborcaï mérite une halte sur la route de la Provence !*

Coup de cœur : *Vietnam - Delta du Mékong*

LE PETIT ATELIER

52 rue Stanislas
5400 Nancy

www.lepetitatelierlancancy.com

Les chocolatiers : *Après le succès de leur boulangerie bio et de leur « pain cabosse » au chocolat, Delphine et Aurélien Grandmaire inaugurent, fin 2020, une nouvelle boutique donnant sur le labo de chocolat. Leurs fèves de cacao viennent de la région de Junin, Pérou et portent le label SPP, une certification bio et équitable associant les coopératives de producteurs de cacao à la gestion du label.*

Notre dégustation : *Parmi les six recettes transformant en chocolat les fèves criollo de la province de Satipo, nous avons testé la fondante **Guaraca noire 70 %** aux notes douces de raisin noir, de cannelle et de cacao subtilement acidulé. Son interprétation en **noir lait** (toujours 70 % de cacao), mais additionnée de sucre Muscovado et de lait en poudre, exhale des notes mi raisin, mi bonbon aux fruits rouges, suivies d'une pointe de yaourt aux fruits. Le chocolat au lait de coco (40 %) conserve le bel acidulé des fèves péruviennes, nappé de suaves notes de coco caramélisé. Ce « Petit Atelier » est à suivre car d'autres origines vont arriver.*

LES COPAINS DE BASTIEN

90 rue de Maubeuge
75010 Paris

www.lescopainsdebastien.fr

Les chocolatiers : *La chocolaterie « Les Copains de Bastien » est née d'une question posée par Bastien, six ans, à son père Stéphane « Pourquoi y-t-il des gens qui dorment dans la rue et qui n'ont pas de travail ? ». En guise de réponse, Stéphane Pétillon fonde, en septembre 2021 une chocolaterie bean to bar solidaire en partenariat avec Arnaud Normand, un chocolatier torréfacteur globe-trotter qui aime à transmettre ses connaissances. Ce nouveau lieu parisien est, non seulement gourmand, mais aussi éthique et responsable. Les fèves de cacao sont sélectionnées pour leurs qualités aromatiques par Arnaud, qui a beaucoup bourlingué sur les plantations de cacao, mais elles sont aussi toujours issues du commerce équitable. Le chef forme, en outre, à la fabrication et au commerce du chocolat, des personnes en insertion professionnelle.*

Notre dégustation : *70 % **La tablette Mexique**, région du Soconusco, décoche quelques notes de noisettes et d'épices avant de s'aciduler en pétulants fruits exotiques très frais en fin de dégustation. Egalement à 70 % de cacao, **La tablette Iles Salomon** oscille, pour notre plaisir, entre notes chaleureuses (cacao grillé, pain rôti, poivre, piment) et fraîcheur de la réglisse et du*

pamplemousse rose. En lait, la **Colombie, Tumaco, 55 % de cacao**, séduit par son côté caramel au lait et sa touche acidulée fruitée de citron confit. Ces chocolats qui poussent sur les pavés du X^e (les tablettes leur empruntent leur forme) auront tôt fait de vous entraîner au bout du monde, juste par la magie du goût !

LONA CHOCOLAT

46 C route Nationale
41260 La-Chaussée-Saint-Victor
www.lonachocolat.fr

Le chocolatier : Sébastien Renat, pâtissier de formation, s'est tourné très vite vers le chocolat, car, pour lui, « c'est l'avenir ». En septembre 2019, il ouvre sa propre affaire aux portes de Blois, sa ville natale. Il vient de se mettre au bean to bar et, dans ce cadre, travaille avec des petits producteurs colombiens de Tumaco. Son objectif proche est d'élaborer toutes ses tablettes directement à partir des fèves. Tous les ingrédients sont bio.

Notre dégustation : Le chocolat **Noir 70 % Colombie** développe d'élégants arômes d'épices, de fruits secs et de cacao, agrémentés d'une note de poivre et d'un zeste d'acidulé. Bien crémeuse et pas trop sucrée, la **Lait 40 % Colombie** laisse percer des notes d'épices et de caramel. Détail sympathique, la tablette de 95 g, avec ses gros carrés est généreuse et s'adresse aux gourmands.

MONSIEUR TXOKOLA

11 rue Jacques Lafitte
64100 Bayonne
www.monsieurtxokola.fr

Les chocolatiers : Quand deux chocolatiers basques, l'un issu de l'artisanat, Ronan Lagadec, l'autre de l'industrie, Cyril Pouil, sont amis, ils créent ensemble une chocolaterie « de la fève à la tablette », renouant ainsi avec la grande tradition du chocolat de Bayonne. Outre leurs six origines déclinées dans des pourcentages différents, les deux associés élaborent, depuis 2017, une série de tablettes « croquantes » (savoureux pralinés) et une collection « saveurs locales » (chocolats au sel de Salies, pommes ou cacahuètes basques).

Notre dégustation : La tablette **Ouganda 74 %**, une origine encore peu connue, souligne le contraste d'arômes de pain chaud évoluant sur des prunelles acidulées et un peu astringentes, mais étonnamment fraîches. La **Pérou 70 %** joue le jeu exquis des surprises : des arômes vifs de mandarine fraîche et sucrée surgissent au débotté d'une attaque très cacaotée, puis disparaissent pour rejaillir comme une giclée de jus en fin de bouche. La soyeuse **Bali lait 53 %** distille de délicats arômes de noisette, une pointe de safran, un nuage de lait, une pincée de sucre. L'harmonie est parfaite ! Ne manquez pas de découvrir également leur délicieux « jus de cacao », à base de pure pulpe de cacao, en l'occurrence équatorienne.

Ils sont l'une des rares chocolateries en France à en proposer.

Award de la tablette lait :
Chocolat au lait Bali 53 %

NÉOGOURMETS

Bd Alfred Nobel
37540 Saint-Cyr-sur-Loire
www.neogourmets.com

**La chocolaterie,
le chef et la biscuiterie :**

Néogourmets est une biscuiterie familiale d'où le sucre est banni sous sa forme habituelle, mais pas la gourmandise, ni le chocolat. Tous les produits sont bio, sans sucres ajoutés, ni édulcorants. Les recettes sont mises au point par Thierry Marx y compris pour le chocolat. Celui-ci est fabriqué par une chocolaterie artisanale bean to bar belge renommée, Millésime Chocolat, à Liège. L'astuce pour sucrer le chocolat consiste à utiliser des dattes peu typées en goût (il existe d'ailleurs du sucre de dattes, mais en l'occurrence il s'agit de dattes dénoyautées). Les fèves de cacao proviennent d'origines réputées. Le résultat comblera, non seulement, les amateurs de chocolat à la recherche de tablettes sans saccharose, mais aussi les autres. Si la texture reste un peu compacte, les tablettes regorgent de saveurs.

Notre dégustation : *La tablette Ouganda noir 85 % se déroule en bouche comme un café allongé, peu sucré et légèrement amer avec quelques notes de fruits, de miel, de tabac et de la fraîcheur.*

La République Dominicaine
70 % délivre de plaisantes notes de calisson, de dattes et s'affirme comme bien cacaotée. Notre préférée, la République Dominicaine Lait Noisette 50 % de cacao est une vraie réussite : des noisettes tendres mises en valeur par la densité de la texture, des arômes de caramel au lait et de coing au miel. Attention, l'addiction est proche.

Coup de cœur : *République Dominicaine Lait Noisette 50 % de cacao*

PLAQ

4 rue du Nil
75002 Paris
www.plaqchocolat.com

Les chocolatiers : *En 2019, Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert, ont quitté le monde virtuel de la com et du marketing pour fabriquer « à la main, à la bouche et au nez » des plaques de chocolat (d'où le nom de la chocolaterie) fines, superbement brillantes, sans fioriture ou presque. D'ailleurs, la sobriété reste le maître mot de la manufacture : emballage éco-chic de teinte discrète, décor minimaliste, style industriel et surtout chocolat « nu », réduit à son essence : des fèves et du sucre de canne bio. Pas de triche possible, le travail se fait devant vous et les saveurs ne proviennent, pour le chocolat noir, que des fèves choisies et de leurs exceptionnels terroirs.*

Notre dégustation :

Lodorante plaque **Origine Aragua, Venezuela Chuao 76 %** se doit d'être humée longuement avant l'explosion en bouche de ses saveurs complexes de fruits rouges dont l'acidulé ondule sur fond de cacao puissant et élégant à la fois. Une fois le chocolat avalé, des notes aromatiques et des sensations en bouche continuent de surgir -épices et fraîcheur. Cette « allonge » est à elle seule un pur plaisir. « Origine Toledo, Bélice Maya Mountain 84 % » lance une note fleur-fruit, fugitive mais exquise, avant de déployer des arômes de raisin vert et de chocolat chaud. « Origine Piura, Pérou Gran Nativo lait de brebis 46 % » marie avec tact les notes typées du lait de brebis aux arômes caramélisés et fruités d'un grand cru de cacao péruvien. La rue du Nil, haut-lieu de la gastronomie parisienne, compte une nouvelle adresse d'excellence.

Award des arômes : tablette noire « Origine Aragua, Venezuela Chuao 76 % »

SHOUKÂ

206 rue du De Paccard
74400 Chamonix

www.shouka-chamonix.fr

Les chocolatiers : Deux gourmets, esthètes du goût, Nathalie et Christian Duperrier, inaugurent, en février 2021, la manufacture Shoukâ, un lieu rare où se côtoient la torréfaction des cafés et celle des cacaos. Les différentes opérations s'effectuent

sous les yeux des clients dans un chalet savoyard de toute beauté. Nathalie a travaillé les recettes du chocolat dans sa cuisine, avant de les réaliser à plus grande échelle, avec l'aide de Stéphanie et Nicolas, qu'elle a formés pour l'assister. La priorité est donnée aux arômes des fèves qui sont torréfiées à basse température afin de préserver la subtilité de leurs arômes. Initiative à saluer, la traçabilité de chaque origine (pays, région, coopérative, type de fèves) est parfaite.

Notre dégustation : La **70 % Tanzanie Coopérative Kokoa Tamili** décline une incroyable note de violette sur fond de petits fruits rouges acidulés, avec une fin de bouche noisette et cacao. La **85 % Equateur Plantation Finca Garyth** dévoile au nez la note de rose typique des cacaos racional, avant de développer des arômes de fruits, puis d'amande et de cacao intense et peu sucré. En lait, la **53 % Philippines Plantation Davoa-Harana** nous a séduits par son fondant et l'équilibre harmonieux de ses saveurs de fruits confits dans le miel, et de caramel lacté, suivis d'une agréable fraîcheur en bouche. Shoukâ, « torréfacteur d'altitude », mérite assurément le détour !

Award de l'originalité : tablette noire, Tanzanie 70 %, Coopérative Kokoa Kamili.

TERRE DE FÈVES

26 Place des Lices
56000 Vannes

www.terredefeves.com

La chocolatière : *Après sept ans passés côté cuisine dans des restaurants étoilés, Anne-Laure Hagnéré a passé un diplôme en chocolaterie, puis est partie découvrir le travail spécifique des fèves jusqu'au chocolat en Nouvelle-Zélande. Elle inaugure sa chocolaterie à Vannes en 2020, n'utilisant que des ingrédients bio et si possible équitables. Même l'élégant papier d'emballage est élaboré à partir de fibres de cacao !*

Notre dégustation : *La troublante tablette 65 % Origine Sao Tomé exalte le terroir volcanique si caractéristique de l'île avec des notes de silex, de cendres, de thé fumé, mais aussi de bananes séchées. Partons pour un étonnant voyage avec la 75 % Origine Inde Idduki noire et ses notes de fleurs séchées, de raisin de Corinthe, de raisin vert acidulé. En dépit de sa haute teneur en cacao, la tablette de chocolat au lait 55 % origine Belize offre de séduisantes notes de lait entier suivies de noisettes, d'une stimulante touche fruitée et d'un léger amer cacaoté. Avec Terre de fèves, le palais ne s'ennuie jamais !*

Coup de cœur : *65 % Origine Sao Tomé*

THIERRY MULHAUPT

6 place de l'Ecole - 67000 Colmar

www.thierrymulhaupt.com

Le chocolatier : *Pâtissier de formation, et, depuis quelques années, torréfacteur de cacao qu'il transforme en tablettes, Thierry Mulhaupt est en passe de réaliser un rêve né de son périple en Colombie. Il vient d'acquérir dans ce pays dix hectares d'une ancienne bananeraie pour y planter sa propre finca (plantation) de cacaoyers en agro-foresterie responsable et durable. Le chocolatier élabore principalement des tablettes de chocolat noir, lui permettant d'exprimer sa passion pour les multiples arômes des crus de cacao. Les scintillants packagings, aussi beaux que pratiques, incitent à la dégustation.*

Notre dégustation : *La tablette Colombie 70 % Antoquia nappé le palais de ses notes rondes de cacao et de fruits secs avant de terminer en beauté sur une délicieuse touche d'agrumes acidulés. La Belize 67 % évoque les fruits de la passion, la grenade et le miel, délectables arômes auxquels s'ajoute, en cœur de dégustation, une intense note d'abricot confit. La Côte d'Ivoire 80 % avec ses notes toastées, matinées d'épices, développe la puissance des forasteros sans amertume excessive. La patte du chocolatier reste douce même dans les pourcentages élevés de cacao. Quel talent !*

Coup de cœur : *Colombie 70 %*

WOLTER CHOCOLATE BY ROELLINGER

Epices Roellinger
51 bis rue Sainte-Anne
75002 Paris
www.epices-roellinger.com

Le chocolatier mexicain et le chef français : *Alejandro Campos et Ana Parisot* sont

propriétaires d'une des plus belles et des plus anciennes haciendas de cacao du Tabasco, au Mexique, ainsi que de la chocolaterie Wolter, ouverte en 1958. Dans les années 2010, ils ont créé une ligne de chocolat fin, nommée quetzalli, « précieuse » comme le quetzal, l'oiseau emblématique du dieu Quetzalcoatl. Olivier Roellinger a tellement apprécié ces chocolats « de l'arbre à la tablette », issus de cacaos anciens, qu'il a initié une collaboration avec Alejandro et Ana à travers sa pâtisserie « Grain de Vanille ». Outre les tablettes « Origine » et « Jardin » mettant en valeur une ou plusieurs variétés de fèves natives du Mexique, Olivier Roellinger propose une gamme intitulée « Forêt » dans laquelle le chef étoilé met son grain de « piment ».

Notre dégustation : La teinte si claire de la *Criollo Aguaselva Grand Premium 70 % de cacao* vient de la blancheur des fèves utilisées pour élaborer le chocolat. Sa petite note lactée, ses arômes de vanille, de cardamome et d'un subtil citron vert, son infinie longueur en bouche, en font une magnifique tablette. La « *Trinitario*

Uranga, Grand Premium, 74 % de cacao avec notre piment du Mexique et fève Tonka du Brésil associe, à la manière aztèque, chocolat et épices, en l'occurrence, l'aromatique Cascabel adouci par la note florale de la Tonka. Le choc de ce pétillant Cascabel, montant en bouche pour s'assagir, mais persister en fin de dégustation ne vous laissera pas de glace !

Coup de cœur : *Criollo Aguaselva Grand Premium 70 % de cacao*

20° NORD -20° SUD

11 route de la Taillée
85690 Notre-Dame-de-Monts
www.20nord20sud.com

La chocolatière : *Mélanie Paulau*, la fondatrice de la manufacture, n'aimait pas le chocolat qu'elle jugeait trop gras, trop sucré, ennuyeux jusqu'à ce qu'elle déguste des tablettes de grands crus de cacao. La variété de leurs arômes et leur taux élevé en cacao furent une révélation. Ils l'incitèrent à explorer, par elle-même, la diversité des terroirs de cacao disséminés de part et d'autre de l'Equateur entre ces vingtièmes parallèles qui donnent leur nom à la chocolaterie. Depuis 2021, elle travaille dix origines à 72 - 77 % de cacao, sans ajout de beurre de cacao et des tablettes « noir lait » à 62 % de cacao. Tous les ingrédients sont certifiés bio.

Notre dégustation : La tablette *Anamalai Tamil Nadu Inde 76 %* fait chavirer nos papilles

avec ses notes complexes de raisin muscat, de rose lourde, de raisin de Corinthe avant de basculer sur la fraîcheur fruitée des agrumes (bergamote). Son **Kubaly Waslala Nicaragua 72 %** maîtrise les variations aromatiques autour de l'amande, la liqueur d'amande, le calisson, enrichies de subtils arômes de vanille et de cacao amer. La dark milk « Finca Garyth Las Tchaculas Equateur 70 % », très fruitée et poivrée, déroutera les amateurs de chocolat au lait par son profil peu sucré et sa texture moins fondante qu'attendu.

Coup de cœur : Anamalai
Tamil Nadu Inde

Autres tablettes

LE CHOCOLAT IDÉAL

www.chocolatideal.com

Concepteur et chocolatier :

Eric Bitoun, producteur, réalisateur de films télévisuels et membre du Club des Croqueurs, est passé du statut de dégustateur averti à celui de créateur de tablettes. En 2019, il a sorti de l'oubli une ancienne marque de chocolat, « Le chocolat Idéal », créé en 1885 et illustré d'un dessin du célèbre illustrateur de l'Art Nouveau, Alfons Mucha. Gilles Cresno, artisan chocolatier d'excellence, a imaginé trois délicieuses recettes qui font revivre ce « Chocolat Idéal ».

Notre dégustation : La
tablette **Chocolat noir 65 %**

amandes et noisettes fleurissent bon les fruits secs grillés. A cette appétissante odeur, succèdent le jubilatoire craquement du chocolat et la petite musique du praliné croustillant sous la dent. L'amertume conjuguée des fruits secs et du cacao, équilibrent « idéalement » le sucre. Comment ne pas finir la tablette ? Sa petite sœur, la **Gianduja Chocolat au Lait 39 % de cacao** allie le fondant immédiat d'un chocolat au lait bien cacaoté et la texture si lisse et soyeuse au palais du Gianduja. Elle décline au passage les notes chaudes et corsées des noisettes finement broyées avec le sucre caramélisé et les fèves de cacao. C'est une tablette câlin, toute douceur, prête à nous mater comme la figure féminine de l'illustration de Mucha. L'ultime tablette **Equilibre idéal noir 72 %**, avec ses notes légères d'épices, de réglisse et de cacao discrètement acidulé, porte bien son nom et s'adresse à tous les palais.

Les Editions de la Confiserie
Chocolat et Confiserie Glace Magazine
64, rue Caumartin - 75009 Paris

© Edition 2022