



Par Juliette Sabatier

NI VOCATION PRÉCOCE  
NI CHEMIN TRACÉ AU CORDEAU.  
LE CHOCOLAT EST ARRIVÉ DANS  
LA VIE D'HASNAÂ FERREIRA  
COMME UN ABOUTISSEMENT.  
SON ATELIER EST AUJOURD'HUI  
UN PORT D'ANCRAGE  
OÙ ELLE CONCENTRE SES  
PENSÉES ET SES ÉMOTIONS  
DANS DES RECETTES  
CRÉATIVES. CHACUNE  
RACONTE UNE HISTOIRE  
HUMAINE, UNE TRAJECTOIRE,  
UNE RENCONTRE. LA TRAME  
DE CE TRAVAIL EST TOUT SAUF  
NEUTRE : ELLE EST TISSÉE DE  
CHOCOLATS PREMIERS CRUS DE  
PLANTATION CHOISIS POUR LEUR  
TEMPÉRAMENT. ET ILS NE SONT PAS  
LES SEULS À EN AVOIR.

# Rencontre

*Hasnaâ*  
CHOCOLATS GRANDS CRUS



# DESTINÉE CHOCOLAT



« J'AI CONNU DES MOMENTS DE DOUTE, JE ME DEMANDAIS : "DANS QUOI ME SUIS-JE LANCÉE ?" MAIS JE NE REGRETTE RIEN ET JE REMERCIE MA BONNE ÉTOILE. »

La chocolatière de l'année, désignée par le Club des croqueurs au Salon du chocolat 2016, présente un profil plutôt atypique dans la profession. Pas de parents dans les métiers de bouche ni d'apprentissage classique... Il y a encore 10 ans, Hasnaâ Ferreira ne savait pas qu'elle s'accomplirait dans le chocolat, en France. Elle exerçait dans la publicité, au Maroc, et n'avait pas de connaissances en cuisine. « *Ma mère et mes sœurs cuisinent très bien, pas moi, jusqu'au jour où à l'occasion d'un shooting photo on m'a demandé de faire un couscous pour l'équipe. J'ai appelé ma mère, qui m'a dit de me débrouiller... Je ne l'en remercierai jamais assez ! C'était la première fois que je faisais un plat pour des gens et ils ont aimé.* » La petite flamme de la gastronomie venait de s'allumer chez la jeune femme. Venue s'installer à Bordeaux avec son mari Vincent, elle s'est posée la question d'une reconversion. « *J'ai fait un bilan de compétences, j'ai creusé dans mes souvenirs, dans les choses importantes de ma vie et j'ai réalisé que c'était le chocolat qui m'attirait. J'étais en recherche d'épanouissement personnel, je ne voulais pas que ma fille grandisse avec l'exemple d'une maman qui n'aime pas son métier : je voulais faire quelque chose qui me passionne.* »

## QUART D'HEURE DE CÉLÉBRITÉ

Dans son parcours reconversion, Hasnaâ a bénéficié d'un coup de pouce plutôt rare : elle a participé à l'émission Master Chef en 2012, sur TF1, ce qui lui a apporté une notoriété non négligeable. Elle s'y est inscrite à la suite d'un pari avec son mari. « *Ce qui m'attirait surtout c'est qu'on pouvait gagner des cours chez Lenôtre et j'en ai gagné cinq !* » Convaincue de la nécessité de gagner ses galons de chocolatière dans l'ombre, elle a ensuite passé son CAP -elle s'était inscrite avant de participer à l'émission- à l'INBP. « *Le soutien de mon mari a été primordial : je passais mes semaines*



Les Wonderbarres : une présentation et des recettes originales pour renouveler l'encas chocolaté en version luxe.



à Rouen, je rentrais tous les week-ends, il a pris le relais à la maison. » Major de promo à presque 30 ans, Hasnaâ découvre alors qu'elle est enceinte de son deuxième enfant. Ne trouvant pas d'emploi salarié, elle a rebondi en mûrissant la création de sa boutique, qui s'est concrétisée après la naissance de sa seconde fille. « *Aller voir les fournisseurs avec un bébé dans les bras, c'était inhabituel ! Certains étaient attendris, d'autres posaient des questions... Ça a été une période intense, pleines d'incertitudes. Je n'étais sereine que quand je travaillais mes recettes !* »

## IMMERSION DANS LE CACAO

Pour préciser ses goûts, Hasnaâ a beaucoup lu et fait le tour des chocolatières de Paris à Lyon, en passant par la Bretagne et Grenoble, et goûté tout ce qu'elle pouvait : « *Je notais mes impressions dans un cahier. Ce sont les chocolats classés premiers crus de plantation, souvent bios et équitables, qui ressortaient toujours. Il y avait une logique dans tout cela et j'ai senti que c'est ce qui allait faire ma différence. Bordeaux est un marché difficile, les clients sont exigeants mais c'est une ville où on a l'habitude des vins et des cépages : parler de crus de cacao est compréhensible par cette clientèle.* » Ayant trouvé sa ligne de conduite, Hasnaâ a conçu une gamme de bonbons d'une grande finesse (8 premiers crus de plantations, une dizaine de ganaches parfumées, autant de pralinés). L'inspiration lui est d'abord venue de ses souvenirs d'enfance : « *l'odeur du praliné me rappelle le sellou marocain, que l'on fait pour le mois de ramadan. C'est une farine grillée au four mélangée avec du sésame grillé, du miel et des épices dont l'anis vert, selon les familles, il est poudreux ou plus compact.* » Les personnes qui l'entourent nourrissent sa créativité. Pour son beau-frère qui adore le beurre de cacahuètes, elle a imaginé "Kenahuète" à la fleur de sel de Guérande, une de ses vendeuses craque pour le caramel, elle lui a consacré un toffee... Sans oublier l'avis de ses clients !

## CHOCOLATS DE CARACTÈRE

La grande spécificité d'Hasnaâ réside dans la sélection de grands crus de cacao et dans sa façon de les travailler. Elle a initié une série de voyages dans les plantations par la République dominicaine, en septembre 2014, et le Costa Rica en mai dernier. « *J'en suis revenue enrichie, cela m'a permis de me rapprocher encore*

de la matière et de l'Histoire du chocolat. Voir les paysages permet d'en prendre conscience et de le respecter encore plus. Cela m'aide au jour le jour. » La chocolatière utilise le même chocolat à l'intérieur et à l'extérieur des bonbons, ce qui n'est pas sans contraintes techniques. D'une part il lui faut nettoyer la cuve à chaque recette, car elle n'a pas autant d'enrobeuses que de premiers crus de plantation (et seulement 40 m<sup>2</sup> de laboratoire). Ensuite, obtenir un enrobage régulier est une gageure : « *le Sao Tomé est un peu plus épais que le Costa Rica, les bonbons ne prennent pas la même*

place dans la boîte... Certains chocolats ne sont pas vraiment faits pour enrober... Mais ils en valent la peine ! » Pour l'instant, Hasnaâ fait transformer dans des petites manufactures les fèves qu'elle choisit, en caressant l'espoir de le faire elle-même plus tard. Avec l'ambition de fabriquer « *un chocolat qu'on ne connaît pas, en recherchant ses particularités, ses petits défauts.* » La jeune femme de 33 ans ne rêve donc pas de perfection mais d'exprimer sa passion pour les saveurs marquées, atypiques. Considérant le chemin qu'elle a parcouru en seulement sept années, on ne peut qu'être curieux de ce qu'elle nous réserve ! ■





Hasnaâ a créé cette robe en collaboration avec la styliste bordelaise Elise Martimort pour le défilé du Salon du chocolat en octobre 2016. Le binôme va renouveler sa participation cette année.



## Nouveauté

Pour répondre à la demande de ses clients qui lui parlaient de la guinette (cerise à l'eau de vie enrobée du Bordelais), Hasnaâ sortira en septembre une griotte enrobée de chocolat du Costa Rica, avec du gruë à la place du pailleté.



## DUO DE CHOC

Associée avec son mari pour la création de l'entreprise, Hasnaâ travaille désormais à plein temps avec lui : « il est mon premier testeur, mon rempart avant de me soumettre au jugement des autres ». Vincent Ferreira va s'occuper plus spécifiquement de la sélection des fèves, après avoir suivi une formation dédiée. « Dans l'idéal, nous aimerions transformer les cacaos nous-mêmes, mais en petites quantités, artisanalement, un peu sur le modèle de ce qui se fait au pays basque », explique-t-elle.



## ÊTRE FEMME CHEF(FE) D'ENTREPRISE

« Ce n'est pas du tout dans mon caractère, mais je n'ai pas le choix, sourit Hasnaâ. Je pratique le management collaboratif, on se tutoie. Ce qui est merveilleux en revanche, c'est de pouvoir prendre des initiatives moi-même. Et il y a des moments où je sais anticiper. L'ouverture du deuxième point de vente, par exemple, est venue du fait que les travaux du tram étaient programmés un an après l'inauguration de ma première boutique. J'ai tout de suite pensé qu'il nous fallait un autre local, au cas où le premier serait momentanément inaccessible. C'est pourquoi la seconde ouverture s'est faite si rapidement. » Hasnaâ est aujourd'hui à la tête d'une équipe de 5 personnes (ils sont 3 à la fabrication, 3 à la vente) et envisage le recrutement de 2 salariés l'année prochaine.

## SE RESSOURCER

Comme bien des artisans, Hasnaâ n'a pas beaucoup de loisirs. « Je rêve de faire de la marche nordique, confie-t-elle. Mais ce qui me manque le plus c'est d'avoir du temps pour moi, je suis plutôt solitaire. Ma grande fille de 6 ans et la petite de 3 ans sont ma bouffée d'air. »

## CROWDFUNDING

Pour soutenir la création de sa boutique, Hasnaâ est passée par le financement participatif, profitant de la notoriété acquise en participant à Master Chef : elle a obtenu ainsi 6 000 €. Utiliser le crowdfunding pour soutenir une création d'entreprise artisanale reste rare : « C'est une manière de se tester et on montre aux banques qu'on y est arrivé ! » Elle a ensuite bénéficié, en plus des voies de financement classiques, de dispositifs d'aide aux créateurs d'entreprise de l'agglomération bordelaise : prêt à taux réduit de la Caisse sociale de développement local et accompagnement du réseau Entreprendre.

## TRACÉ DE ROUTE

- 2009** : arrive en France avec son mari.
- 2012** : participe à Master Chef et finit 9<sup>e</sup>.
- 2013** : Obtient son CAP en intensif à l'INBP.
- 2014** : Ouverture d'Hasnaâ Chocolats grands crus.
- 2015** : Jeune espoir au Salon du chocolat de Paris.
- 2016** : Ouverture de la seconde boutique.
- 2016** : Lauréate d'or Femme chef d'entreprise prometteuse des Trophées « Les Femmes de l'économie » Grand Sud-Ouest (organisés par le groupe Idécom) et désignée Chocolatière de l'année par le Club des croqueurs.



Fabrication artisanale, sans conservateurs, additifs ou arômes artificiels... Evidemment !

## QUESTIONS DE GOÛT

### ● Votre souvenir chocolat le plus intense ?

Quand j'étais enfant, ma mère achetait du chocolat dans une pâtisserie. Pour Pâques, elle m'avait offert une chaussure garnie de confiseries. J'étais fascinée : « On peut faire une chaussure en chocolat ? »

### ● Un chocolat qui vous ressemble ?

Le "Cortès", ganache vanille, gianduja avec du gruë de cacao. Il me correspond : je sais être forte et je suis fragile à la fois.

### ● Votre habitude gourmande ?

J'aime croquer des amandes torréfiées. J'en fais toujours 100 grammes de plus pour moi quand j'en utilise ! Quand je rentre chez moi, j'ai envie de salé et souvent c'est du fromage de brebis (qui s'accommode très bien avec les pâtes de fruits).

### ● Votre définition du bon goût ?

C'est celui, qui entre en résonance avec soi-même, que l'on aime sincèrement. La mode est quelque chose qu'on nous impose. On ne prend pas le temps de se demander ce qu'on apprécie vraiment.

### ● Votre définition du mauvais goût ?

C'est celui qui nous est imposé, qui est galvaudé. Typiquement, les produits industriels qui ont un beau packaging pour faire croire qu'ils sont bons et ne sont que du vent !

### ● Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

Avoir une manufacture pour transformer les fèves et un petit labo à moi pour faire des tests.

### ● Votre devise culinaire ?

Il ne faut jamais rien tenir pour acquis : ce n'est pas parce qu'on a réussi quelque chose une fois que c'est acquis.

### ● Votre prochaine folie gustative ?

Une recette autour de la guimauve que je n'ai pas encore testée.

## 2 boutiques à Bordeaux



**ATELIER BOUTIQUE**  
192 rue Fondaudège  
33000 Bordeaux  
05 24 61 58 03



**BOUTIQUE**  
4 rue de la Vieille Tour  
33000 Bordeaux  
05 56 81 11 40



*Sa recette*

# MADININA

POUR 8 MOULES



## INGRÉDIENTS

Sucre	390 g
Glucose	50 g
Crème	230 g
Beurre	150 g
Pulpe Banane	590 g
Sorbitol	70 g
Chocolat Noir 69%	320 g
Rhum Ambré	30 g
Total	1 830 g

## PROCÉDÉ

- ◆ Faire un caramel avec le sucre, et le glucose.
- ◆ Dans une casserole, mélanger la banane et la crème et les chauffer tout en remuant pour éviter que la purée de banane n'accroche.
- ◆ Ajouter le Sorbitol. Déglacer avec cette préparation le caramel et remuer pour bien mélanger.
- ◆ Une fois le caramel et la crème bien mélangés, laisser descendre à 80°, puis verser sur le chocolat petit à petit en remuant. émulsionner. Ajouter le beurre à 32°, puis l'alcool.
- ◆ Garnir les coques en chocolat que vous avez préparées à l'avance.