



Sur fond de tablettes à cabocons  
signées Ducasse, le pot de crème et  
les sablés diamant (recettes p. 144).

Photo: Espinard, Sicot. (A)quette et fusso, Piret, Sipi, Kimo, etc.

## CUISINE



# ALAIN & LA CHOCOLATERIE

Avis aux choco-dingues : le chef multi-étoilé Alain Ducasse ouvre une fabrique-comptoir de chocolat en plein Paris\*. Pour fêter ça, il nous offre cinq recettes qui subliment le cacao. A vos tablettes !

## DEPUIS QUELQUES JOURS, UN PARFUM DE CACAO

grillé flotte sur la rue de la Roquette. Au n° 40, au fond d'une cour, à l'emplacement d'un ancien garage, se déroule un processus magique : ici, l'on torréfie les fèves de cacao, stockées dans de gros sacs en toile venus du bout du monde (Pérou, São Tomé, Vietnam...), avant de les transformer en gruê, puis en pâte, puis en blocs, et, enfin, en tablettes, barres, bonbons, truffes... Le fondateur de cette chocolaterie à l'ancienne n'est autre que notre Ducasse national, qui fond comme un enfant devant un nouveau jouet en voyant son projet cacao prendre forme. « Le chocolat, j'avais failli tomber dedans en 1975, lors d'un stage chez Lenôte. Mais, bizarrement, je craignais de me laisser enivrer par cette matière et ces goûts si sensuels, et j'ai fini par choisir la cuisine. » On connaît la suite... N'empêche, trente-huit ans plus tard, le voilà à nouveau envoûté. Et, comme d'habitude, il n'a pas fait les choses à moitié : avec son pâtissier et chocolatier Nicolas Berger, il piste depuis trois ans les vieilles

machines artisanales, a chiné lui-même aux puces la table et les placards en acier patiné du comptoir – « Ce sont les anciens meubles de la Banque de France d'Asnières » – ainsi que les appliques de la cour, qui éclairaient autrefois les coursives d'un paquebot. Quant aux chocolats eux-mêmes, créés et mis au point en symbiose avec Nicolas, on les achète au comptoir. Nos préférés : les pralinés inattendus, à la noix de coco ou aux cacahouètes salées, les ganaches au citron vert, à la vanille, à la menthe fraîche, les barrettes pistache ou encore les tablettes géantes (qui pèsent jusqu'à 3,5 kilos !), aux arômes saisissants, à la fois délicats et puissants. Autant vous dire que ces trésors sont infaisables à la maison. Alors, pour fêter l'ouverture de cette manufacture unique, on a demandé à Alain et à Nicolas leurs recettes les plus « chocolat » : amers, corsés, mousse, crème et cake (du)cassent la baraque ! A vous de jouer, maintenant... CATHERINE ROIG

\* Le Chocolat Alain Ducasse, 40, rue de la Roquette, 11<sup>e</sup>.  
Ouverture le 19 février.





## ALAIN ET LA CHOCOLATERIE

### POTS DE CRÈME CHOCOLAT, SABLÉS DIAMANT (photo p. 141)

Pour 5 ou 6 personnes

#### Les pots de crème

Préparez une crème anglaise : fouettez 6 jaunes d'œufs et 50 g de sucre. Versez dessus 1/2 l de lait tiède et faites cuire sur feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Filtrez la crème au-dessus de 250 g de chocolat à 75 % de cacao (idéalement, origine Equateur) et 50 g de chocolat au lait, tous deux hachés. Mélangez avec une spatule et coulez cette crème dans les petits pots. Réservez au réfrigérateur.

#### Les sablés diamant au chocolat

Mélangez 160 g de beurre tempéré, 2 g de fleur de sel, 180 g de farine, 80 g de sucre, 1 jaune d'œuf et 20 g de poudre de cacao. Gardez au réfrigérateur afin que la pâte soit ferme puis roulez-la en boudins de 3 cm de diamètre. Laissez-les 30 mn au réfrigérateur puis badigeonnez-les, à l'aide d'un pinceau, d'une fine couche de jaune d'œuf battu, enfin roulez-les dans du sucre cristallisé. Découpez les boudins en tranches de 1 cm, posez-les au fur et à mesure sur une plaque garnie de papier sulfurisé et faites-les cuire au four préchauffé à 150 °C (th. 5) environ 15 mn. Laissez refroidir sur la plaque, puis détachez-les du papier et servez.

### CHOCOLAT CHAUD DU PLAZA (ci-contre)

Pour 4 ou 5 personnes

Faites bouillir 4 dl d'eau, versez sur 500 g de chocolat São Tomé 75 % haché et mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse. Maintenez au chaud au bain-marie à 60 °C. Faites chauffer du lait. Servez le chocolat dans des tasses : remplissez la moitié de chaque tasse et ajoutez du lait chaud à volonté, selon que vous aimez plus ou moins corsé en chocolat. Mélangez et dégustez.

### MOUSSE AU CHOCOLAT (ci-contre)

Pour 4 personnes

Faites fondre 190 g de chocolat Madagascar 75 % et ajoutez 95 g de beurre. Lissez à la spatule et ajoutez 2 jaunes d'œufs. Fouettez 7 blancs d'œufs en neige, ajoutez-leur 45 g de sucre, fouettez encore jusqu'à ce qu'ils soient fermes et lisses. Mélangez délicatement les deux préparations et versez la mousse dans une jatte. Laissez refroidir une heure au moins avant de servir.

*suite page 146*

## LE TOP 5 DES CRUS DE CACAO

Le cacao, c'est comme le vin. Pays producteurs, variétés et qualités de fèves, il y a de quoi s'embrouiller. Pour y voir un peu plus clair, voici les préférés de Nicolas Berger, qui dirige la Manufacture du chocolat Alain Ducasse. Un classement subjectif, forcément ! La preuve ? Le préféré de Ducasse, le São Tomé, n'y figure pas.

- 1. Le porcelana.** Une variété de criollo (la meilleure et la plus rare), originaire du Venezuela, LE pays du cacao. Fin, délicat, long en bouche, le porcelana, c'est le goût parfait du chocolat. A croquer !
- 2. Le chuao.** Vénézuélien lui aussi, souvent appelé le « romanée-conti des chocolats », il est puissant, intense, et se déguste tel quel.
- 3. Les fèves classiques du Pérou.** Issues de la variété trinitario, elles donnent un chocolat aux notes fruitées et maderisées.
- 4. Le java.** Pour ses étonnantes notes fumées. Un peu déconcertant à la dégustation, il épouse à merveille le cassis ou la vanille dans les ganaches.
- 5. Le madagascar.** Puissant, il assure dans les crèmes, les mousses et dans ce sorbet simplissime : faites bouillir 50 cl de lait avec 125 g de sucre, versez sur 225 g de chocolat à 75 % haché, mélangez bien, faites prendre en sorbetière.

C.R.

Photo Edouard Sicot. (Assiette et gobelets Pieter Stockmans. Cuiller Mercier.)





RÉALISATION ELISABETH SCOT TO  
STYLISME CHARLOTTE HUGUET

## TRUFFES (ci-contre)

Pour 5 ou 6 personnes

Faites bouillir 250 g de crème liquide avec 1 pincée de sel. Versez sur 125 g de chocolat noir à 57 % et 175 g de chocolat à 75 % origine Pérou, hachés. Ajoutez 40 g de beurre en pommade et émulsionnez au mixeur.

Versez cette ganache sur une plaque en Inox, couvrez d'un film et laissez durcir à une température de 17 °C environ.

Remettez la ganache à température en l'approchant d'une zone plus chaude (en douceur, sans la chauffer directement), puis, quand la ganache est assez moelleuse pour être dressée à la poche, formez des petites boules avec une douille lisse de 12 mm sur une plaque en Inox. Passez quelques minutes au réfrigérateur, saupoudrez de poudre de cacao, décollez les truffes de la plaque et roulez-les entre vos mains. Repassez les truffes quelques minutes au réfrigérateur avant de les enrober. Faites fondre un peu de chocolat au bain-marie, trempez les truffes dans le chocolat fondu quelques secondes puis roulez-les dans le cacao en poudre en les poussant avec une fourchette. Attendez qu'elles soient fermes puis passez-les au tamis afin d'éliminer le cacao superflu.

## CAKE CHOCOLAT (ci-contre)

Pour 5 ou 6 personnes

Mixez 125 g de beurre en pommade, 150 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre semoule et 2 gros œufs. Ajoutez 50 g de crème double, puis 50 g de farine et 50 g de cacao tamisés.

Montez 4 blancs d'œufs en neige avec 45 g de sucre et 2 g de sel puis incorporez-les à la préparation précédente. Ajoutez 50 g de chocolat à 75 % fondu et tiédi.

Versez la pâte dans un grand moule à cake, remplissez-le aux trois quarts et glissez au four (à chaleur tournante) préchauffé à 150 °C (th. 5). Après 5 ou 6 mn de cuisson, incisez le cake au couteau afin qu'il « pousse » régulièrement. Laissez cuire 30 mn environ, puis vérifiez la cuisson en plongeant une lame de couteau au centre du cake : elle doit ressortir sèche. Laissez reposer le cake pendant 10 mn puis démoulez et laissez refroidir sur une grille avant de servir.

## CACAO MODE D'EMPLOI

5 règles incontournables à inscrire dans vos tablettes pour le déguster au mieux.

**On choisit un chocolat brillant**, à la cassure nette. S'il a un voile blanc, il a été mal tempéré ou mal conservé et sa texture en a souffert : au lieu d'être fondante, elle risque d'être pâteuse, voire granuleuse.

**On le conserve au sec** à l'abri de la lumière, dans du papier d'aluminium, à une température de 17 °C (moins de 20, en tout cas). Idéalement, on le déguste à 22. On ne le met jamais au réfrigérateur, sauf s'il fait 35 !

**On le fait fondre doucement** au bain-marie pour la pâtisserie, en faisant attention que des gouttes d'eau ne « sautent » pas dans le chocolat. Le micro-ondes ? Possible, mais à 50 % de la puissance maximale. Et sans ajouter d'eau au chocolat.

**Pour l'accompagner**, plein de boissons possibles : avec le chocolat noir, le cognac et l'armagnac sont de grands classiques, mais un [tariquet] (vin blanc tout simple de Gascogne) assure aussi ! On pousse jusqu'au whisky pour un chocolat d'origine Java. Version sans alcool, on évite les boissons fraîches, qui figent les notes chocolatées sur le palais, et on préfère un expresso ou du thé fumé.

**On n'hésite pas à marier le chocolat** à des plats salés : un tartare de bœuf s'accorde très bien, paraît-il, de copeaux de chocolat 100 % cacao. Avis aux food aventurières !

C.R.