

Il était une fois cinq femmes CHOCOLAT...

LEUR POINT COMMUN ? L'OR BRUN. CES CINQ ORFÈVRES BELGES DÉFENDENT LE CHOCOLAT AVEC LEUR CŒUR ET LEURS TRIPES. PASSIONNÉES, CES VIRTUOSES DU CACAO FONT BOUGER LES LIGNES ET LES GOÛTS, SANS AUCUNE CONCESSION POUR LA QUALITÉ.

Reportage Aurélie Dejond / Photos Doc presse sauf mention contraire



DE GREEF GALLER



« J'aime mettre le chocolat naturel en valeur »

JESSICA CONRAD, chocolatière chez Galler

Le délice L'impossibilité de créer un moule en chocolat lors de mes études en sculpture et art d'installation. Je me suis lancée dans des recherches pointues pour apprivoiser et comprendre cette matière polymorphe, comme l'acier. Ce hasard dans mon parcours m'a guidée vers ce qui est devenu ma passion ! Me former au chocolat était une évidence !

Sa vision du chocolat belge Comme Canadienne, mon palais est, a priori, moins sucré, et à mon arrivée en Belgique en 2009, je trouvais le chocolat très gourmand ! Depuis, l'évolution est constante, les créations sont adaptées aux exigences des consommateurs qui souhaitent des produits plus naturels et sains, plus durables, équitables. On peut parler d'une réelle conscientisation. Comme chocolatière, mon métier est aussi de contribuer à cette sensibilisation au mieux manger en proposant des créations qui mettent le chocolat naturel en valeur.

Son besoin d'éthique Depuis 2020, la certification Fairtrade de nos fèves venant d'Afrique garantit de lutter contre les conditions précaires dans lesquelles se trouvent les producteurs de fèves : pauvreté, travail d'enfants, exploitation des travailleurs, inégalités... C'est la première fois qu'une chocolaterie de notre taille s'engage pour faire bouger les choses, aussi bien sur le plan humain qu'écologique. Être actrice du changement en travaillant pour une maison engagée est essentiel à mes yeux. Pour moi, il serait inconcevable de travailler avec des produits dont j'ignore la provenance. La transparence est capitale, pour le consommateur également.

Son goût pour la polyvalence Travailler pour une enseigne emblématique me permet de créer aussi bien pour les grandes surfaces que pour les boutiques de la marque. Je travaille donc le chocolat aussi bien pour réaliser des pralines que des glaces... C'est une vraie valeur ajoutée, d'autant que les chocolatiers n'ont pas le choix, c'est l'un ou l'autre. Dans mon cas, je décline donc mon savoir-faire et mon imaginaire dans différentes créations chocolatées, ça attise d'autant plus ma curiosité et ma passion.

Son coup de cœur dans la gamme de Pâques Le petit œuf vanille, sans hésitation ! J'adore l'équilibre entre le chocolat noir de la coquille et la crème vanille à base de vraie vanille, sans arômes chimiques. Ça craque, ça croque, ça coule, c'est voluptueux !

galler.com



MARTIN DELLICOUR

ALICE VOISIN, fondatrice de « Bean To Bar, explorateur de chocolat »

Son moteur Éduquer au bon chocolat en matière d'écologie, d'éthique, de durabilité, de qualité, conscientiser le consommateur sur l'envers du décor et combattre les filières du cacao. Comme anthropologue de formation, je place l'humain au-dessus de tout, mes fibres humanitaires et sociales sont très développées.

Le délice Un stage en export dans une chocolaterie wallonne, qui m'a écoeuvrée. Comme Verviétoise née au « pays du chocolat », je me sentais responsable. J'ai décidé de suivre une formation pointue et appropriée, j'ai choisi le CIRAD de Montpellier (centre de recherche agronomique pour le développement) pour sa filière cacao et une formation destinée aux professionnels qui se lancent dans la fabrication du chocolat.

La création d'une boîte éthique Je choisis des tablettes aux histoires fortes, nos chocolateries partenaires sélectionnent rigoureusement les producteurs avec qui elles travaillent en direct et transforment localement. Je ne me fie pas aux seuls labels, je vais vérifier sur place. Je propose de découvrir quatre chocolats différents par mois dans une box qui arrive dans votre boîte aux lettres, avec leur fiche attirée. Un abonnement qui va d'un mois à un an et qui permet de voyager même en pleine pandémie. Une façon d'être pédagogue et de conscientiser au chocolat artisanal. On peut parler d'un chocolat belge à deux vitesses : un vrai bon chocolat fabriqué dans les règles de l'art et le respect des producteurs, des consommateurs et de la planète reste minoritaire. Les nouveaux comportements dans les manières de consommer me réjouissent : nombreux sont ceux qui désirent plus de transparence et de traçabilité, mais également des produits sains. C'est ce que les artisans chocolatiers émergents proposent : des créations moins grasses, moins sucrées, plus petites, plus subtiles et qui contiennent de plus en plus de cacao !

Une communauté de choco-lovers Essayer une de mes box, c'est accepter de se déshabiller de certains stéréotypes et des goûts standards des chocolats que l'on connaît, pour oser de nouvelles aventures gustatives et d'autres émotions en bouche. C'est sortir des sentiers battus et faire connaissance avec des produits d'exception, réalisés par des gens d'exception.

bean-to-bar.be

« Je suis née au pays du chocolat, je me sens responsable »



EUGÉNIE GILLOT, artisane chocolatière



« J'ai la gourmandise dans les gènes! »



JONATHAN MEAD

Son moteur La passion! J'ai grandi dans une famille épicurienne, j'ai su très tôt que je me consacrerai à la gourmandise. Ma destinée était sucrée (rires)!

Le déclic Mes voyages en Équateur et au Venezuela après ma rhéto. J'ai eu l'occasion de travailler dans des plantations de cacaoyers, une révélation supplémentaire et la certitude que mon avenir était chocolaté. À mon retour, parallèlement à mes études à l'ICHEC, je me suis inscrite au Ceria pour y suivre une formation en chocolaterie-pâtisserie, j'ai fait mon premier stage chez Laurent Gerbaud, artisan hors pair qui a contribué au renouveau du chocolat belge. J'ai toujours été séduite par sa démarche et ses pralines exceptionnelles à base de fèves de cacao exclusives. Il m'a notamment transmis l'importance du choix des ingrédients, crucial! Ensuite, un stage chez Côte d'Or où je travaillais notamment devant un public. Deux fameuses écoles dans mon début de parcours!

Son produit phare La pâte à tartiner 100 % bio, naturelle et artisanale sans gluten et sans lactose, à déguster à la petite... ou grande cuillère! J'en suis folle et à force d'affiner mon palais et mes connaissances, j'étais de moins en moins satisfaite par ce qu'offrait le marché, en matière de goûts et d'ingrédients. J'ai commencé à en faire moi-même, des amis ont goûté et ont fini par me persuader de les vendre. J'étais enceinte de mon premier bébé... et de mon premier projet commercial! Six ans plus tard, je suis une maman et une entrepreneure comblée, rejointe en 2020 par mon amie Marie.

Son amour des bons produits Je privilégie des produits belges, dans la mesure du possible, ou je choisis les perles rares réputées, comme les noisettes du Piémont. Je viens de dénicher une entreprise familiale en Hesbaye qui va me fournir en noix, par exemple. Je travaille à partir de fèves de cacao du Pérou dont j'apprécie particulièrement le goût floral.

Son premier bébé Le praliné, une pâte à tartiner à base de noix, de noisettes et de noix de cajou, avec 62 % de fruits secs et du nectar de fleur de coco pour éviter trop de sucre.

Son petit dernier Une collaboration avec la cuisinotherapeute Amandine Poli et la réalisation d'un chocolat cru à tartiner, j'ai tout de suite été séduite par son univers d'artisane, sa rigueur pour le goût et les matières premières.

Points de vente sur eugenechocolatier.be



« Avoir sa tablette de chocolat, c'est comme un rêve qui se réalise! »

ISABELLE ARPIN, cheffe étoilée, en collab' avec le chocolatier Benoît Nihant

Son moteur Une cuisine engagée, la passion pour les produits d'exception, le respect des saisons et des producteurs.

Son rapport au chocolat Pour moi, il est intrinsèquement lié à quelque chose de positif, au réconfort, à la récompense. Je l'apprécie dans toutes ses déclinaisons: tablettes, pâtes à tartiner, chocolat chaud... Ma plus grande émotion chocolatée remonte à vingt ans, et à la dégustation d'un parfait au chocolat très amer qui m'a littéralement transportée! Ma préférence, c'est le chocolat au très fort pourcentage de cacao. J'ai toujours beaucoup aimé le déguster comme le travailler, il permet d'explorer son imaginaire culinaire sans aucune limite.



Le déclic La rencontre avec Benoît Nihant, élu chocolatier belge de l'année 2021 pour la Wallonie par Gault & Millau. Quand il m'a présenté ses fèves, j'en ai d'abord sélectionné trois, et après de nouveaux tests, on a flashé tous les deux sur la même: ses notes fruitées, presque fleuries, ses touches de thé noir, le coup de cœur était réciproque! La démarche bean to bar (de la fève à la tablette, NDLR) de Benoît et l'histoire de cette fève étaient primordiales à mes yeux: elle provient d'une plantation située au cœur d'une forêt tropicale du Guatemala, bordée du lac «Lachuá Laguna». Cette zone protégée abrite des communautés mayas Q'eqchi' qui vivent en autonomie grâce à leurs productions de cacao, miel, cardamome et maïs. Je suis très sensible à la philosophie de Benoît et à la pédagogie que l'on peut mettre dans une tablette de chocolat pour conscientiser à l'importance de manger plus éthique, plus durable, plus équitable. À l'évidence, cette fève rare allait nous inspirer!

Deux créations exclusives Une tablette de Chocolat Grand Cru 74 % réalisée dans les ateliers du chocolatier liégeois, qui a une belle longueur en bouche. Avoir sa propre tablette de chocolat, c'est comme un rêve qui se réalise, c'est de l'ordre du merveilleux! C'est une toute nouvelle aventure pour moi et elle a également donné naissance à un dessert inédit, imaginé et conçu dans mes cuisines bruxelloises. Il est composé du chocolat Lachuá Laguna, de crème de jasmin, de confits d'agrumes et de copeaux de chocolat. Je l'ai baptisé Pepsy Arpichoc pour son côté pétillant à la dégustation, comme une explosion de saveurs sur le palais.

Tablette Lachuá Laguna, 8,50 € dans toutes les boutiques Benoît Nihant et sur le site benoitnihant.be, dessert Pepsy Arpichoc sur labonneetoile.cooking.

VANESSA RENARD, artisane chocolatière



« Mon atelier ouvert sur la boutique aiguise la curiosité! »



Son moteur Créer! Depuis toute petite, cette manuelle dans l'âme adore laisser libre cours à son imaginaire, inventer des cadeaux, des emballages...

Le déclic Après huit ans dans le secteur bancaire, cette dingue de chocolat décide de se consacrer à ce cacao qui la passionne. En me promenant dans mon quartier, je suis passée devant un local à louer, j'ai été frappée d'une évidence, je m'y voyais! J'ai d'abord suivi des cours du soir en herboristerie, puis une formation de chef d'entreprise chocolatier confiseur à l'EFP. Dès 2016, j'ai développé une activité complémentaire, je vendais mes créations à des amis et sur des petits marchés, puis en 2018, j'ai ouvert ma chocolaterie-atelier!

Des créations adaptées à l'air du temps Les goûts des consommateurs sont en perpétuelle évolution, notamment régis par le souhait de concilier santé et plaisir et de trouver des produits qui prennent en compte les allergies, de plus en plus nombreuses. Moi-même, j'ai plusieurs intolérances et j'étais frustrée de ne pas pouvoir goûter ce que je préparais à l'EFP! Je propose donc des chocolats adaptés à chacun, moins gras, véganes, sans sucre, lactose ou gluten... j'adapte les compositions et j'adore innover, tester, oser. J'aime jouer sur l'équilibre de goûts particuliers, avec des épices ou des fruits, sans qu'un goût ne l'emporte jamais sur l'autre.

Son labo perso Mon atelier est ouvert sur la boutique, je me suis inspirée de restos aux cuisines ouvertes que j'apprécie beaucoup, voir l'envers du décor est fascinant. Les passants, comme les clients, me voient travailler, que le magasin soit ouvert ou non. Cela aiguise les curiosités et permet une autre relation aux clients, assez curieux des coulisses et de la façon dont sont élaborés, pensés et fabriqués les produits qu'ils dégustent.

Sa philosophie Des chocolats visuellement attrayants et très gourmands. Je veux que l'on mange avant tout avec les yeux, c'est fondamental comme première étape pour savourer un produit! Je fais un métier d'émotion! Ma valeur ajoutée réside sans doute dans les goûts particuliers que je propose, qu'il s'agisse d'allier des épices, des plantes ou des fruits au chocolat. Manger du chocolat est un moment à part, on déguste plus qu'on mange, on savoure, on s'imprègne de chaque nuance. Le Belge est à la fois traditionnel et curieux, très ouvert, en respectant les rituels saisonniers comme Pâques ou la Saint-Nicolas.

vanessarenard.com