

## Pensées théobromiques Novembre 2012

### Chocolatier ou entremetteur de saveurs :

Durant ces périodes où je suis plongé corps et âme dans la fabrication des bonbons de chocolat, de nombreuses pensées m'animent.

Il m'arrive par exemple de me demander ce que peut-être une ganache réussie, cette fameuse ganache que tous les chocolatiers rêvent de réussir un jour, la ganache inoubliable qui a suscité une telle émotion à sa dégustation qu'elle laisse au plus profond de notre mémoire un souvenir indélébile.

Je me dis que sans doute ce Graal du chocolatier n'est qu'un leur et qu'une telle perfection ne peut exister, mais qu'elle est sans doute le meilleur des moteurs vers la « qualité »

Si je devais la décrire, je dirais qu'il conviendrait qu'elle soit un peu comme se doit de l'être un couple : chacun des ingrédients qui la composent doit pouvoir exprimer sa personnalité, sans qu'aucun ne prenne le pas sur l'autre et tout cela pour le bien de l'ensemble.

Il arrive parfois que le chocolat (ou le cacao) mène la danse sans oublier toutefois, en bon gentleman, de laisser sa partenaire s'exprimer en fin de bouche et à d'autres moments que le parfum que l'on propose à tel ou tel cacao s'exprime avec beaucoup plus de fougue que ce dernier.....qui arrive finalement à nous glisser une note en fin de dégustation.

Tout est bien entendu histoire de dosage et l'important est semble-t-il que le mariage ne nous conduise pas au divorce.

Mais tout devient si compliqué lorsque l'on sait qu'il existe tant de personnalités différentes, tant de profils aromatiques, tant de saveurs, aussi bien pour les différents cacaos, les différentes transformations, les différents fruits, les différents sucres, les différents parfums, les différentes variétés botaniques d'une même espèce, les différentes origines de thés, de cafés, de fruits secs.....etc.....et tant de dosages possibles entre 3,4,5 ou 10 ingrédients.....que je me dis qu'il ne suffit certainement pas assez d'une vie pour essayer et goûter les innombrables combinaisons possibles.....et pourtant cet appel au mélange, au mariage des saveurs, cette quête à l'émotion est si forte.....qu'elle en devient parfois aliénante.

Et tout cela sans prendre en compte un autre paramètre important : l'enrobage..... qui de par sa composition (chocolat utilisé), son épaisseur, sa couleur, son rapport de force ou de faiblesse en raison de la forme, la taille ou l'épaisseur de la ganache.....

Force est de constater que le chemin est devant nous.....avec peut-être une belle récompense au bout.

Alors efforçons nous d'être les meilleurs entremetteurs.