

Pensées théobromiques

novembre2011

Depuis bien longtemps, on me demande un petit livret explicatif de mes bonbons de chocolat.

Je considère que définir une carte est par nature restrictif. Cela limite inévitablement la créativité ou les opportunités du marché. Par nature, ma fibre artistique ne peut tolérer ce principe de carcan.

Toutefois, je suis bien conscient qu'un tel livret permet au consommateur de cheminer vers une meilleure dégustation, une découverte plus approfondie de ce monde magique du cacao.

Je vais donc tenter de faire se rencontrer ces deux mondes en vous présentant ma conception du chocolat.

Depuis plus de 20 ans que je concocte mes préparations chocolatées à la manière d'un alchimiste, j'ai réussi à mieux comprendre ce qui m'animait dans cet univers théobromique.

Ma Philosophie

Le chocolatier dispose de trois familles d'intérieur :

La ganache : Clé de voûte de la chocolaterie « à la française », fourrage préféré des puristes elle est un assemblage harmonieux de crème, parfumée ou non, et de chocolat. Sans conteste la famille qui nous offre la plus grande liberté de création et la plus importante palette aromatique.

Le praliné : Sans doute le fourrage le plus connu car issu de la confiserie séculaire, il se compose d'un mélange broyé de caramel et de fruits secs torréfiés (amandes, noisettes, noix, pistaches, pignons...etc). A l'instar de la ganache, le praliné peut également servir de support aromatique à de nombreux parfums.

Les intérieurs de confiserie : Base nourricière de notre métier, la confiserie nous a légué au cours de son histoire de nombreux fleurons.

De part ma formation initiale en cuisine traditionnelle, je suis très attaché à la gastronomie française et sa notion de terroir, son perpétuel souci de mettre en valeur la matière première en respectant le travail tant des producteurs que de dame nature.

Mais je suis également chocolatier de cœur (et de formation technique) et je fais se rencontrer ces deux univers aux travers de mes réalisations. Une sorte de « chocolaterie cuisinée » faite de rencontres traditionnelles dans le respect d'un patrimoine et de mélanges plus inattendus, sorte de pointe d'audace voire de folie.

Mon seul but : prendre du plaisir en suscitant l'émotion, le rêve, le voyage. Objectif prétentieux mais ô combien motivant.

Christophe D'HOUWT