



Doyen de l'École des métiers de Montreux, Olivier Fuchs, boulanger-pâtisseries de formation, cherche l'accord parfait entre vins doux (rouges et blancs) et chocolats (noirs). DR

## BOUQUIN

## Le Jura à table et dans le verre

Les Editions du Belvédère, qui ont un pied à Fleurier (NE) et l'autre à Pontarlier, publient «60 recettes pour 60 vins du Jura», signé de Jean-Claude Barbeaux, un récidiviste de ce terroir. Ces dernières années, le Jura français est devenu une pépinière de jeunes talents de la cuisine, dans le sillage des Jeunet père et fils, et des Hirsinger, chocolatiers à Arbois depuis 1900. Si l'introduction est assez complète sur les vins du Jura (2000 hectares cultivés, soit une surface plus près des Genevois que des Vaudois, mais 14 fois le Vully), les 16 cuisiniers défendent leur art par leurs recettes.

Les vigneron apparaissent en filigrane: une photo du flacon accompagnant chaque recette, sans commentaire de dégustation, juste le nom du vin et la mention du producteur. Ainsi le chocolatier Edouard Hirsinger, sous le titre «du droit du vin aux douceurs», propose un «praliné anis» avec un Arbois blanc 2009, cépage savagnin, de Catherine Hanoun. Le grand Jean-Paul Jeunet, outre un foie gras poché escorté du vin jaune 2004 d'Alain Labet, succombe au «sablé chocolat», avec un «vin de pagaille» 2007 de Philippe Bornard.

La Balance à Arbois a droit à deux services, l'un à la gloire du ploussard, cépage rouge propre au Jura, et l'autre avec ce classique qu'est le coq au vin jaune et aux morilles, monument du patrimoine culinaire mondial. Et que nous avons goûté, le premier week-end de février 2011, à la même Balance, à Arbois, à l'occasion de la Percée du vin jaune. La seizième édition de cette fête où «la liesse, voire l'état de lévitation bachique» (selon l'auteur) règnent, aura lieu les 4 et 5 février 2012 dans le petit village de Ruffey-sur-Seille, entre Poligny et Lons-le-Saunier. Une mise en abîme populaire garantie... dès 12 h le samedi et dès 9 h 30 le dimanche. PT

> Jean-Claude Barbeaux, «60 recettes pour 60 vins du Jura», Ed. du Belvédère, 176 pages.

# Vin et choc', mariage de passion(s)

**DÉGUSTATION • Les accords mets et vins sont devenus des incontournables. Il y en a de plus aisés (et originaux) à mettre en pratique que d'autres, comme ceux du chocolat et du vin.**

## PIERRE THOMAS

Dans «Le goût juste» (Flammarion, 1985), l'œnologue Jacques Puisais explorait la France pour marier vins et plats, région par région. La démarche de ce pionnier reste valable. Mais on peut aussi aborder un itinéraire inverse: choisir des mets et essayer de les apparier avec des vins. Force est de constater que vins et fromages font toujours bon ménage, avec un peu de pain. Les trois produits sont tous nés d'un processus de fermentation. L'union avec le chocolat paraît plus insolite...

Le chocolat fait toujours rêver. Son exotisme – le «chocolat» n'a été découvert chez les Aztèques par Christophe Colomb qu'à son quatrième voyage, en 1502 – appelle à des goûts venus d'ailleurs. Et sur le chemin des «grandes découvertes» gustatives la recherche du «goût juste» s'apparente à une ludique bataille navale (lire l'encadré). Produit redécouvert depuis vingt ans pour les non-initiés, le «chocolat noir» d'artisan, par opposition au «chocolat au lait» des fabricants suisses, reste une révélation. Et l'univers, complexe, des vins doux ou liquoreux demeure, très souvent, un mystère, résumé à un seul verre en fin de repas.

## Des processus parallèles

Ces deux mondes sont faits pour se rencontrer. Comme le vin qu'on boit n'a pas le goût du raisin qu'on croque, le chocolat ne possède plus les arômes primaires, et amers, de son fruit d'origine, la fève. De l'arbre au carré de choc', il y a autant d'opérations que du cep au verre, rappelle Olivier Fuchs. Ce professeur et doyen à l'École des métiers (de bouche) de Montreux s'est passionné pour le chocolat lors de son apprentissage de boulanger-pâtisseries, à Aubonne (VD), il y a 35 ans. «Comme pour la vigne, il y a des variétés de cacao — dix reconnues depuis 2010 —, dont les arômes varient selon le lieu de plantation.» Les spécialistes du vin nomment cela «le terroir».

Les liens entre la transformation du raisin et de la fève sont nombreux.

D'abord, la pulpe de la cabosse qui contient les fèves de cacao est fermentée, pour libérer des «précurseurs d'arômes». Ensuite, comme pour certains vins doux de la Méditerranée (vinsanto de Santorin, muscat de Pantelleria), le fruit est séché au soleil. On le torréfie, le concasse, le broie pour obtenir une masse de cacao. Les fabricants entrent en jeu ensuite, en additionnant le beurre de cacao et le sucre. Ils le mélangent, par exemple avec du lait. Puis vient l'affinage, le conchage, le

tempéage, le coulage, l'enrobage et le refroidissement, autant d'étapes jusqu'au produit fini, comme pour le jus de raisin, le pressurage, les fermentations (alcoolique, malolactique), l'assemblage et l'élevage.

## Art de la transformation

Il ne suffit pas de connaître la teneur du cacao et du beurre (par exemple 65%, complété par 35% de sucre) pour être certain de la qualité gustative d'un chocolat.

## UNE BATAILLE NAVALE DU GOÛT

«Il n'est pas facile de marier vins et chocolats», constate d'emblée Olivier Fuchs, qui propose souvent l'exercice au bar à vins lausannois Midi 20. «Le chocolat s'appuie sur le vin, c'est un prétexte pour passer un bon moment. Au niveau du goût, il y a toujours un va-et-vient entre les deux produits.» L'exercice pratique, on l'a tenté avec une classe de l'École-Club Migros de Lausanne. Et il est facile à reproduire en «jeu de société», avec des amis, chez soi.

**A gauche, cinq verres** de vins liquoreux. Deux blancs, un Grains de Malice 2007 de Madeleine Gay (Provins-Valais), un Samos 2009, muscat doux grec. Et trois rouges, un Gamadoux d'Alain Emery, à Aigle (gamaret muté à l'alcool, style porto), un porto tawny de grande surface et un Mas Amiel Vintage 2008 (grenache muté de Maury, dans le Sud de la France). A droite, cinq «feuilles» épaisses de chocolat (travaillées par Olivier Fuchs, qui les propose en coffret), faciles à casser en morceaux et à faire fondre dans la bouche, de pourcentages de cacao et d'origines (Brésil, République domini-

caine, Equateur, Ghana, Venezuela) divers.

**Sur du papier à carreaux**, notez les vins en abscisse et les chocolats en ordonnée. La dégustation peut commencer. Chaque miette de chocolat et chaque gorgée de vin se mélangent en bouche. Reportez vos impressions sur le papier.

**Résultats?** Le liquoreux blanc valaisan, somptueux pour lui-même, perd de sa superbe, sauf face au chocolat d'Equateur, le Samos ne s'en sort qu'avec le fruité du dominicain, le Gamadoux itou et ce mariage rappelle le goût des cerises au kirsch, le Mas Amiel s'acquine avec le Venezuela, dans un duo tout en puissance, enfin, le côté oxydatif du porto fait bon ménage avec l'arôme grillé-toasté du Brésil. A dire vrai, le porto (qui pourrait lui aussi se décliner) paraît le plus adéquat. Ce que le meilleur sommelier du monde 2000, et acheteur du pâtisseries parisien Lenôte, Olivier Poussier, décrivait déjà dans son album «Desserts et vins» (Solar, 2002). PT

Tous les paramètres antérieurs ont de l'importance. Depuis trois ans, Olivier Fuchs s'est lancé dans la fabrication de chocolat «maison» (www.olivierfuchs.ch). N'oubliez pas un artisan important ses fèves en sacs, brut du Brésil ou de Côte d'Ivoire... Le transformateur travaille à partir d'une «matière première» où cacao, beurre et sucre sont déjà mélangés, un «chocolat de couverture», véritable matière première.

«A juste titre, en Suisse, les industriels n'ont pas permis aux confiseurs de porter le seul nom de chocolatiers, car ils ne font que transformer une matière première livrée par les premiers», explique Olivier Fuchs. A base de cette «couverture», l'artisan fond, tempère et moule ses produits. Le Vaudois utilise les chocolats de Valrhona (groupe français Bongrain): «Avec eux, j'ai découvert les grands crus, des chocolats qui ont le goût de cacao et non de sucre.»

## Sur un air baudelairien

Aujourd'hui, l'artisan va plus loin: «Le vrai travail créatif a lieu sur ce que les Français appellent les «bonbons au chocolat», et les Romands, les pralinés, les fondants ou les truffes. J'en propose au rhum, au citron, au piment...» Olivier Fuchs a travaillé avec Judith Baumann, l'ancienne fée de fourneaux de la Pinte des Mossettes à Cerniat, sur des bonbons aux plantes sauvages, mais aussi avec les épiciers Corinne et Patrick Rosset (qu'on retrouve au marché de Fribourg).

Pour ce Noël 2011, il a imaginé une boîte de 48 fondants, dans le prolongement d'une audition de la cantatrice Magalie Bourquin, donnée cet été au Conservatoire de Lausanne. Il réfléchit à des «correspondances» – comme les évoquait Charles Baudelaire – avec le chansonnier Gilles ou avec Ramuz. Non content de dynamiser le corps et l'esprit (grâce à sa teneur en «théobromine», dérivé du «theobroma» du botaniste Linné, qui appelait le chocolat la «boisson des dieux» en grec), le chocolat flatte toujours l'imagination. Heureusement!!

## EN BREF

## UN PRALINÉ PEUT EN «KASHER» UN AUTRE SPÉCIALITÉ

C'est annoncé comme une première suisse. Un entrepreneur fou de chocolat et un chocolatier viennent de lancer à Genève une collection «kasher» de truffes, ganaches et pralinés de qualité artisanale. Pour obtenir le label «kasher parvé», qui garantit des ingrédients et une préparation conformes au code alimentaire du judaïsme, il a fallu remplir des critères stricts. Beurre et crème ont été remplacés par des matières grasses végétales, et le laboratoire de fabrication a été soigneusement nettoyé, puis les ustensiles et surfaces de travail ont été purifiés au chalu-meu par le grand rabbin de Genève en personne. Au final, le résultat peut rivaliser en goût avec les meilleurs chocolats artisanaux, assurent les promoteurs. Qui précisent que jusqu'ici, le chocolat kasher n'existait en Suisse qu'en fabrication industrielle. AMO > [www.chokacher.com](http://www.chokacher.com)