

Trinity

UNE TABLETTE À SIX MAINS

Pierre Marcolini, Jean-Philippe Darcis et Cédric De Taeye : trois chocolatiers belges qui ont décidé de jouer la carte du bean-to-bar à six mains. Récit d'une création originale.

Par Nico Regout et Mathieu Bours



© Olivier Baudoux

Depuis plusieurs mois, trois chocolatiers belges travaillent en partenariat avec le Cercle du Cacao sur un projet œuvrant au rayonnement du mouvement *bean-to-bar*, soit la fabrication du chocolat à partir de la fève de cacao. C'est à l'occasion de la soirée d'inauguration de l'édition 2018 du Salon du Chocolat de Bruxelles que la tablette *Trinity* sera dévoilée au grand public.



© Nico Regout

Pierre Marcolini a commencé à fabriquer lui-même son chocolat il y a un peu moins de vingt ans. Il s'inspire de grandes maisons n'ayant jamais arrêté de travailler à partir de la fève telles qu'Amadei en Italie et Bonnat et Bernachon en France, afin de réapprendre son métier de chocolatier. Alors pionnier en Belgique, il est aujourd'hui rejoint par plusieurs chocolatiers qui décident de lui emboîter le pas.

Jean-Philippe Darcis s'est lancé dans l'aventure du *bean-to-bar* il y a quelques années en lançant une gamme de tablettes réalisées à partir de la fève. Par la suite, il décide de produire lui-même l'entièreté de son chocolat. Il se revendique avant tout artisan et continue de perfectionner son savoir-faire en alliant tradition et créativité.

Cédric De Taeye, quant à lui, est un jeune chocolatier ayant ouvert sa manufacture

de chocolat en 2017. Suite à ses études de bioingénieur et au doctorat qui a suivi, portant sur la fermentation et la torréfaction de différentes variétés de fèves de cacao, il a décidé de se détourner de la production industrielle du chocolat. Convaincu qu'un chocolatier se doit de produire son propre chocolat à partir de la fève, il cherche à créer un produit alliant sens et simplicité.

Pierre Marcolini, Jean-Philippe Darcis et Cédric De Taeye sont tous trois persuadés du bien-fondé du mouvement *bean-to-bar*. Créer son propre chocolat à partir de la fève permet au chocolatier de mieux maîtriser les étapes du procédé jusqu'à la tablette. Cela lui permet également de véritablement griffer sa création, puisque chacun des choix opérés lors des étapes séparant la matière première du produit fini rendra la tablette unique en son genre.

Le projet *Trinity* tire ses sources de ce que l'on voit se développer depuis quelques années dans le secteur brassicole et depuis plusieurs décennies dans le monde de la gastronomie et de la pâtisserie : le partage d'expérience et de savoir-faire entre deux professionnels d'un même secteur. Plusieurs siècles avant eux, déjà, on a vu apparaître des pièces musicales créées pour claviers jouées à quatre mains.

Un petit détour historique nous permettra de nous rendre compte que si les siècles séparent ces projets, et si les disciplines concernées sont fort différentes, toutes ces œuvres à quatre ou à six mains ont une chose en commun : les artistes s'accordent en se mettant au service de l'œuvre. Chacun apporte son savoir-faire et sa vision d'ensemble, et l'on passe d'harmonie en contre-point sans que l'un n'étouffe l'autre.

Qu'il s'agisse d'un concerto, d'un entremets ou d'une tablette de chocolat, l'œuvre dépasse les artistes qui poursuivent l'objectif commun d'une réalisation extraordinaire.

LES ŒUVRES COLLECTIVES EN MUSIQUE

Les premières traces d'un instrument à clavier joué à plusieurs remontent au XVI^e siècle. La chanson *Belle sans paire*, écrite par Venegas de Henestrosas réunissait pour la première fois deux claviers – en duo d'instruments. La première pièce composée pour quatre mains sur le même clavier date cependant du XVIII^e siècle, lorsque le piano-forte s'est répandu en Europe.

LES ŒUVRES COLLECTIVES EN CUISINE ET EN PÂTISSERIE

Les routes commerciales ont depuis longtemps permis un brassage des cuisines traditionnelles. Le développement des moyens de communication et de déplacement permettent aujourd'hui le brassage du savoir-faire des cuisiniers ! Les œuvres collectives sont assez répandues parmi les grands chefs cuisiniers et pâtisseries. La cuisine et la pâtisserie sont par essence des métiers liés aux voyages et aux mélanges des sens.

Le 6 mai 2010, Yannick Alléno et Pierre Marcolini réalisaient un déjeuner à quatre mains à l'hôtel Meurice de Paris. En partageant leurs passions, ils ont souhaité se rapprocher au plus près de ce qu'ils ont appelé « l'immédiateté des goûts ». En 2014, le chef Dominique Lienhard expérimente à Pestana au Portugal la cuisine à trois chefs – et donc à six mains. Plus récemment, le chef Alan Geaam s'est réuni à Beyrouth avec deux autres grands chefs libanais : Joe Barza et Charles Azar. Habitué des réalisations à quatre mains, Geaam réalisait pour la première fois un dîner à six mains pour le restaurant Le Petit Gris. Il a par ailleurs depuis été décoré d'une étoile au Guide Michelin (éd. 2018).

LES ŒUVRES COLLECTIVES EN BRASSERIE

« On ferait bien une collab' ? » est une phrase entendue plusieurs fois par Yves Lebœuf, fondateur et brasseur de Senses Brewing (Reims, France). Ce passionné a déjà collaboré avec des brasseurs des quatre coins du monde au travers de différents projets. Ceux-ci l'ont amené à travailler avec des homologues japonais, norvégiens, anglais et français.

« Les collaborations nous poussent à sortir de notre zone de confort, d'aller à la découverte d'autres techniques, de se transformer. C'est une opportunité d'expérimenter et d'apprendre » nous dit-il. Poussant la démarche encore plus loin, Yves Lebœuf s'intéresse également aux collaborations transartistiques telles que brasserie et musique ou brasserie et gastronomie. « Bientôt avec un maître chocolatier ? » ajoute-t-il.

TRINITY : UNE TABLETTE À SIX MAINS, ET PLUS !



Pour cette œuvre collective toute particulière, trois chocolatiers belges se sont associés et ont effectué les différentes étapes de chocolaterie dans leurs trois ateliers respectifs : d'abord à Ellezelles (Province du Hainaut) chez Cédric De Taeye pour la torréfaction, puis à Verviers (Province de Liège) chez Jean-Philippe Darcis pour le broyage et le conchage et enfin à Haren (Région de Bruxelles-Capitale) chez Pierre Marcolini pour le tempérage et le moulage. Les fèves avaient préalablement été sélectionnées par le Cercle du Cacao, à Bruxelles.



SÉLECTION DES FÈVES

En octobre 2017, Nico Regout était partie en Inde à la découverte de ce pays producteur de cacao. À Sethumadai, la plantation de Regal avait retenu son attention. Le Cercle du Cacao a depuis procédé à l'achat de fèves en provenance de cette plantation gérée et entretenue par Harish Manoj Kumar et Karthikeyan Palaniswamy.



Après un contrôle des qualités physiques des fèves (humidité, taille, teneur en beurre de cacao) ainsi qu'une analyse en laboratoire (teneur en métaux lourds et autres contaminants), nous avons procédé à une analyse organoleptique des lots en compagnie des trois chocolatiers.

REPORTAGE

Avec un arôme discret et présentant un bel équilibre entre amertume et acidité, ces fèves permettent au palais de découvrir d'agréables notes de fruits secs et de raisin. Une fois le lot sélectionné pour ce qui allait devenir la tablette *Trinity*, les fèves ont été rapatriées d'Inde vers la Belgique et enfin depuis Bruxelles vers Ellezelles chez Cédric De Taeye.



TORRÉFACTION ET WINNOWING

Le 3 janvier 2018, nous sommes allés à l'atelier de Cédric De Taeye, en compagnie de Jean-Philippe Darcis et de Pierre Marcolini.

Les trois chocolatiers ont alors entamé la première étape du processus de transformation de la fève en chocolat : la torréfaction. D'un commun accord, ils ont appliqué une torréfaction à faible température (120 °C) pendant 60 minutes. Grâce à un casse-cacao tarare et un *winnower*, les fèves torréfiées ont été réduites en gruë et la quasi-totalité des éclats de coque de cacao a pu être éliminée.



BROYAGE, MÉLANGE ET CONCHAGE

Le lendemain, le gruë a été acheminé jusqu'à la Chocolaterie de Jean-Philippe Darcis, à Verviers.

Les trois chocolatiers ainsi que l'équipe de chocolatiers de la Maison Darcis se sont alors attelés au broyage du gruë, au mélange des ingrédients et au raffinage du chocolat.



Après quelque 600 minutes passées en conche, le chocolat était presque prêt. La recette est simple et le résultat, efficace : 70 % de masse de cacao, 20 % de sucre, 10 % de beurre de cacao ajouté.



TEMPÉRAGE, MOULAGE, EMBALLAGE

Quelques jours plus tard, le cacao désormais transformé en chocolat revenait à Bruxelles. Plus précisément à Haren dans l'atelier de production de la Maison Marcolini.

Dernières étapes : le tempérage du chocolat et le moulage en plein des tablettes. Le chocolat, après avoir subi des courbes de température bien spécifiques, est coulé dans des moules. Les moules sont posés sur des tables vibrantes avant d'entrer dans un tunnel de refroidissement. Le chocolat sera brillant et cassant, grâce au tempérage, et la texture sera pleine et sans bulle d'air grâce au débullage.

Les tablettes sont finalement démoulées et prêtes à être emballées : quel chemin parcouru depuis le Tamil Nadu !



TRINITY : UN PROJET POUR LE PARTAGE ET LA COOPÉRATION

Le mouvement *bean-to-bar*, dans son approche du commerce international et du développement économique des pays producteurs, cherche à rapprocher le chocolatier du planteur de cacao. Partir sur place à la recherche d'une ferme permet de se rendre compte des réalités du terrain. De même qu'il ne suffisait pas de travailler depuis la fève, car il faut pouvoir en raconter son histoire, l'idée de partager entre nous notre passion commune pour le cacao et le chocolat n'était pas suffisante.

REPORTAGE



Nous avons décidé de reverser l'entièreté des bénéfices de la vente des tablettes *Trinity India* à l'organisation non gouvernementale STOP. Cette association indienne œuvre à la prévention de la traite des jeunes filles par l'alphabétisation, et réhabilite les victimes en leur apportant une aide légale et une formation professionnelle nécessaires à leur réinsertion sociale.

Trois chocolatiers, trois ingrédients, trois journées de collaboration : le projet *Trinity* est désormais devenu une tablette que vous pourrez déguster au Salon du Chocolat de Bruxelles, les 2, 3 et 4 mars prochains. Lors de la soirée d'inauguration du Salon, le 1^{er} mars, nous serons également accompagnés des planteurs indiens, venus expressément à Bruxelles pour le lancement de la tablette *Trinity India*. ■



Cours de danse pour les jeunes filles de l'organisation STOP

Remerciements

Nous souhaitons également remercier Clémence Gillon (communication Pierre Marcolini Group), Olivier Baudoux (photographe), Stéphane Meyer (marketing et développement Darcis Chocolat et Pâtisserie) ainsi que les équipes des chocolateries Darcis et Marcolini pour leur aide dans la réalisation de ce projet.

A banner for the website www.chocolat-confiserie-magazine.com. It features the magazine's logo 'CHOCOLAT MAGAZINE CONFISERIE GLACE' and a navigation menu with items like 'ACCUEIL', 'AGENDA', 'LE MAG', 'RENCONTRES', 'RECETTES', 'BOUTIQUE', and 'PETITES ANNONCES'. A date '20/24.01.2018' is visible. On the right, there is a call to action: 'Adhérez à la newsletter ! Recevez les NEWS en direct'. Below the banner, the website URL 'www.chocolat-confiserie-magazine.com' is displayed in large white text on a dark background.