

COMMERCE. Le chocolat pornicais fait recette

Pâques oblige, les chocolatiers se sont lancés, il y a plusieurs semaines déjà, dans un marathon cacaoté. À Pornic, deux enseignes fabriquent leur chocolat sur place.

Pornic. Pâques sans chocolat, c'est un peu comme... Pornic sans château. Pour les chocolatiers, c'est une part non négligeable du chiffre d'affaires. Alors à l'approche de cette fête printanière, ils mettent les bouchées doubles. D'autant que cette année, ils bénéficient d'un alignement des planètes commerciales : Pâques tombent pendant les vacances scolaires de deux zones. Pile au moment où Pornic fait le plein.

Des centaines de moulages

Dans l'affaire familiale installée depuis 41 ans sur le vieux port, Bertrand Gavet, pâtissier et chocolatier, et ses équipes préparent cet autre gros pic de l'année (après Noël qui représente un tiers du chiffre d'affaires) depuis début mars. La star à Pâques, c'est le moulage. Poules, lapins, cloches, poissons... « Nous devons être autour des 500 pièces confectionnées en plus des bonbons de chocolat », estime le pâtissier-chocolatier, l'œil vissé sur un nougat bientôt enrobé de chocolat noir. Ici tout est fait maison dans le « labo », l'ancre où sont confectionnées les gourmandises.



Bertrand Gavet l'avoue volontiers : la gourmandise est un préalable indispensable au métier d'artisan chocolatier et plus généralement de pâtissier.

Technicité et saveurs

« Nous travaillons avec des fournisseurs de chocolat que nous sélectionnons. Papouasie, Équateur, Ghana, raconte Bertrand Gavet. À l'image du vin, la fève de cacao a un goût très différent selon le territoire.

Amer, fruité, sucré, vanillé... »

Ce jour-là, la tempéreuse tourne en plein régime. C'est la machine indispensable car elle maintient le chocolat à la bonne température. « Le chocolat réclame une grande précision dans sa mise au point. Il doit être chauffé à 50 °C, redescendu à 28 °C ». Puis maintenant à bonne température dans la fameuse tempéreuse. C'est cette mise au point qui fait briller le chocolat et assure, en règle générale, un produit goûteux.

Orange confite, praliné, caramel au beurre salé... Les intérieurs des bonbons de chocolats sont réalisés in situ. Sa dernière en date : une ganache au thé fruits rouge dont la simple évocation allume une étincelle dans l'œil de Bertrand Gavet. « On ne fait pas ce métier si l'on n'est pas gourmand », lance-t-il. La



création d'un bonbon de chocolat peut demander plusieurs mois de travail. Car il faut trouver le juste équilibre. « C'est un produit de luxe, concède l'artisan pornicais. Il faut compter environ 70 € pour un kilo de bonbons de chocolat soit une centaine de pièces ».

7 kg par personne et par an

Pâques et Noël restent des temps forts. Mais « depuis quelques années, la demande est constante quelle que soit la saison, relève Bertrand Gavet. Les gens en consomment tout au long de l'année. Et principalement du chocolat noir ». Le Syndicat du chocolat évalue à environ 7 kg la consommation de chocolat par an et par Français. L'Hexagone est le cinquième plus gros consommateur de chocolat au monde !

De l'art de bien conserver son chocolat

Un chocolat peut être gardé plusieurs semaines voire plusieurs mois sans perdre sa saveur s'il est bien conservé. Idéalement, un chocolat doit être stocké dans une pièce fraîche (garage, cave, etc.) à une température ambiante de 18 °C et (pour les puristes) à un taux d'humidité de 60 %. Le tout à l'abri de la lumière et du soleil. Il ne faut jamais, ô grand jamais le mettre au réfrigérateur. Le beurre de cacao se fige, le chocolat blanchit et le goût s'en trouve altéré. Dans le doute et pour éviter toutes déconvenues, mieux vaut croquer son chocolat sans attendre !