

GENEVIÈVE
GRANDBOIS

PASSION CHOCOLAT
L'ÉTONNANTE AVENTURE DU CACAO

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 6



10

D'histoire et
de chocolat

L'essence
du
chocolat



60

Dégustation et harmonies

LA DÉGUSTATION DU CHOCOLAT_75
LE CHOCOLAT EN HARMONIE_82

Le chocolat et l'alcool_84
Le chocolat et le café_88
Le chocolat et le thé_92



72

22



Sur la route du cacao

LE CHOCOLAT, TOUTE UNE CULTURE_25
LA TRANSFORMATION DE LA FÈVE_42
LES FABRICANTS DE CHOCOLAT_48

Techniques et
tournemains

LES OUTILS ET
LA MISE EN PLACE_99
LES TECHNIQUES
DE BASE_102
EN UNE BOUCHÉE_116

Ganache au chocolat noir_116
Pacanes pralinées au sucre
d'érable_118
Intérieur praliné_121
Aiguillettes d'orange_122
Bleuets au chocolat_125
Mendiants classiques_126
Rochers blancs au thé
matcha_129
Rochers pralinés au
chocolat blanc_129
Truffles au chocolat_130



96



132

Le chocolat dans tous ses éclats

LES MARIAGES HEUREUX_135

- Chocolat chaud_139
- Crème de sarrasin à la poire et aux éclats de cacao_140
- Muffins à la banane et au chocolat gianduja_143
- Sandwich de la chocolatière_144
- Scones au chocolat et à la cardamome_147
- Tartinade choco-noisette à l'érable_148
- Fondues au chocolat_151
- Biscuits ivoire et ébène_152
- Mignardises au cacao et à la noix de coco_155
- Sablés aux deux chocolats, aux canneberges et aux pistaches_156
- S'mores maison_159
- Gâteau au chuo sans farine (ou presque)_160
- Gâteau mousse au chocolat, aux framboises et au Grand Marnier_163
- Mi-cuit au chocolat_164
- Tarte au chocolat cru_167
- Tarte sablée au chocolat noir_168
- Glace au chocolat, au lait d'amandes, aux noix de cajou et à la menthe_171
- Mousse au chocolat noir à l'infusion de basilic thaïlandais et Drambuie_172
- Petits pots de mousse de chocolat blanc au safran et ganache de vanille torréfiée_175
- Sanguinaccio dolce (Pouding noir au chocolat)_176
- Verrines aux deux chocolats, au miel et au quatre-épices_179
- Crème de fruits_180
- Coulis cru de fruits rouges sans sucre_180
- Sauces au chocolat_183
- Bouchées de bacon croustillant alto el sol, fleur de sel et amandes_184
- Salade au fromage bleu, au chocolat blanc et aux pacanes_187
- Filet de bœuf, sauce au chocolat noir, pommes caramélisées au vinaigre de cidre et purée de pommes de terre à l'ail confit_188
- Lapin au chocolat, salade de betteraves rôties et fraises de saison_191
- Morue noire à la vapeur de citronnelle, quinoa aux herbes fraîches, émulsion au chocolat blanc, fruits de la passion_192
- Pétoncles saisis, poivrons confits et mousseux pur plantation alto el sol_195

210



Le chocolat
qui
change le
monde



196

Vertueux cacao

- DU SACRÉ AU MÉDICINAL_199
- LA BEAUTÉ DU BEURRE DE CACAO_205

LES BONNES ADRESSES / BIBLIOGRAPHIE 220



Sacré chocolat!

Au cours des millénaires qui suivent, le chocolat accède au sacré. Les Mayas broient les fèves pour obtenir une pâte, qu'ils mélangent à de l'eau et aromatisent toujours de chili et d'épices, parfois de vanille et de miel, afin de produire une potion amère.

Boisson rituelle, le chocolat arrose les naissances, les mariages et, oui, les sacrifices. Il fortifie les vivants ici-bas et, enterré avec eux, accompagne les défunts vers l'au-delà. Sous les Mayas, puis les Aztèques, seule l'élite, formée par les nobles, le clergé et les militaires, a les moyens de s'offrir du chocolat chaud. Et si le peuple ose réclamer sa juste part, des lois somptuaires lui en interdisent carrément la consommation sous certains monarques.

Les rois précolombiens font même des fèves de cacao une monnaie universelle pour exiger des tributs aux peuples conquis, payer les impôts ou rémunérer les soldats. Les Aztèques lui assignent un taux de change précis:

1 fève de cacao	=	1 tomate ou 1 tamale (mets mexicain)
3 fèves de cacao	=	1 avocat
10 fèves de cacao	=	1 lapin ou les services d'une prostituée
100 fèves de cacao	=	1 pintade ou 1 esclave

Cacao et conquistadores

Au XVI^e siècle, l'Empire aztèque tombe aux mains des Espagnols qui, d'explorateurs, deviennent conquistadores. La légende veut que Christophe Colomb, accosté à une île au large du Honduras en 1502, se soit vu



Origine du chocolat chaud

Preuve de l'importance du chocolat chaud pour les civilisations anciennes, le rituel s'étend à la manière de le servir. Sur un vase maya datant de 750 apr. J.-C., le breuvage est versé de très haut, afin de créer une écume. Celle-ci est alors délicatement recueillie à l'aide d'une écaille de tortue ou d'une cuillère en os, puis savourée avant que le breuvage sacré soit lui-même entamé.

Quelques siècles plus tard, les artisans européens vont créer une chocolatière, inspirée de la cafetière, mais dont le rebord retient le dépôt de chocolat. Son couvercle percé permet d'insérer un mousoir, tige de bois ouvragé qu'on agite pour mélanger et faire mousser le chocolat. En l'absence d'écrits, c'est souvent la présence de chocolatières retrouvées dans les vestiges qui a permis aux historiens de confirmer l'existence du chocolat à certaines époques et dans certains pays.



L'art de la cueillette

Dans la mesure où le cacaoyer fleurit 12 mois par année, les cabosses arrivent à maturité à des moments différents. Elles peuvent être récoltées au fur et à mesure, ou alors la récolte peut être effectuée en deux temps, par exemple au début et à la fin de la saison des pluies. Le moment choisi pour la récolte peut faire toute la différence sur le produit fini. Cueilli trop prématurément, le fruit n'aura pas développé ses précurseurs d'arômes, les composés organiques qui donnent au chocolat ses notes de fruit, de terre, d'épice, etc. Cueillie trop tardivement, la cabosse risque de présenter des moisissures. Si les grandes industries rejettent les cabosses moisies, les coopératives en manque de moyens les conservent parfois. Cette pratique, combinée à une fermentation artisanale souvent déficiente, explique en partie la piètre qualité de certains chocolats équitables.

Le cultivateur ou l'ouvrier coupe les cabosses au bas de l'arbre à l'aide d'un coupeperet, puis utilise un sécateur allongé avec des lames afin d'atteindre les cabosses au sommet. La coupe exige le plus grand soin pour ne pas endommager l'écorce. Une petite erreur de coupe trop près ou trop

loin, une cabosse encore verte accrochée par erreur, des fleurs arrachées au passage et la production future du cacaoyer pourrait être compromise. Par la suite, les cabosses coupées sont soit écabossées sur-le-champ, soit entreposées pour parachever leur mûrissement.

Le défi de l'écabossage

L'écabossage consiste à fendre la cabosse pour en retirer le mucilage, une pulpe blanche qui recouvre les fèves. Encore aujourd'hui, l'écabossage s'effectue souvent de façon artisanale, à l'aide d'un coup précis de machette. L'erreur ne pardonne pas ici non plus: un coup trop fort et la machette risque d'abîmer les fèves et de laisser pénétrer les moisissures qui donneront un arrière-goût désagréable au chocolat. À défaut d'avoir la main sûre, certains cultivateurs vont tout simplement choisir de frapper la cabosse sur une roche pour la fendre en deux sans danger. Dans les plantations artisanales, les ouvriers spécialisés peuvent fendre jusqu'à 2000 cabosses par jour. Dans les plantations industrielles, une «cacaoette» à moteur permet d'entailler 1000 cabosses à l'heure!







Geneviève Grandbois vous invite à explorer l'univers étonnant du cacao. Découvrez son histoire, ses vertus légendaires, et les chemins inusités qu'empruntent les fèves, du cacaoyer jusqu'aux mains expertes du chocolatier. Apprivoisez les principes de base de la dégustation et perfectionnez les techniques de confection qui vous permettront d'exacerber les arômes du chocolat et d'en saisir toute la finesse. Osez les divines harmonies qu'il permet en cuisine et, d'aventures gustatives en explorations gourmandes, accédez à la quintessence d'un produit aux possibilités surprenantes. Succombez à la tentation et abandonnez-vous corps et âme au plaisir du chocolat!

Geneviève Grandbois s'est rapidement imposée comme une chocolatière de grand talent. Cette mordue du chocolat jongle avec les saveurs et les textures avec savoir-faire et instinct. Entrepreneure inspirante et artiste inspirée, elle sème partout où elle passe une passion délicieusement contagieuse.



Groupe
Livre
Québecor Média

Design graphique_ Josée Amyotte
Photographies_ Mathieu Dupuis

