

Les bouchées des dieux

Le goût du chocolat peut avoir des arrière-plans de fleurs sèches, de fruits rouges. Il peut se marier au vétiver et à l'ylang-ylang.. Même s'il ne jure que par le chocolat noir, pur, Christian Constant, maître chocolatier, a de l'imagination. Il parle ici de sa passion.

Bleu-vert, rouge violacé, jaune, rosé...

Telles sont les couleurs inconcevables des cabosses, couleurs étranges et étrangères, à l'image des contrées où l'on produit le meilleur cacao : Maracaibo, Trinidad, Tobago, Goyaquil. Car, contrairement à ce qui se passe pour l'essentiel de la production mondiale, d'origine africaine, les fèves qui serviront à fabriquer le chocolat Constant sont importées d'Amérique du Sud (Venezuela, Equateur), des Caraïbes et de l'océan Indien.

Dans le bureau de Christian Constant, homme d'affaires averti d'origine bordelaise, l'évidence d'une passion pour le chocolat : ici, des bocal remplis de fèves blanchâtres et très rondes, des « *criollos* » ; là, une cabosse en bois ; ailleurs des feuilles séchées de cacaoyer. Tous indices d'une gourmandise de voyage et d'aventure. Pour lui, le métier de chocolatier-confiseur est indissociable d'un retour aux sources, en l'occurrence aux « racines » du cacaoyer : « Je suis venu à cette spécialisation par goût du produit. Je connais du chocolat non seulement la fabrication finale : la préparation des bonbons, mais également tous les arcanes : la plante, la culture, l'agronomie. Cela m'amène à parcourir le monde en région tropicale, à la recherche de la meilleure qualité possible. » Ses études sur les

différentes variétés botaniques du cacaoyer le mènent à l' université de West Indies de Trinidad. Il est aujourd' hui reconnu comme spécialiste et consulté par l' IRCC (Institut de recherche du cacao et du café) sur les qualités organoleptiques des produits.

« Curieux » et « épicurien », ainsi se définit Christian Constant. Il est avant tout un puriste en matière de goût. Certes, il tolère avec libéralité les croqueurs de chocolat au lait ou chocolat blanc. Mais il n' a d' yeux que pour le chocolat amer, friandise suprême des vrais amateurs de chocolat : « Le chocolat amer, cela n' est pas seulement une amertume et un peu de sucre, c' est également une cargaison extraordinaire d' arôme, de flaveurs, parce qu' il y a autant d' arômes et de flaveurs qu' il peut y avoir de cacao, de pays producteurs, même si le consommateur, lui, n' en a pas toujours conscience. » La clientèle du magasin apprécie un cacao brut que l' on trouve en tablettes : le « bitter + » à 80 %, présenté en deux fois 50 g pour conserver tout son craquant au chocolat. Il représente à lui seul la moitié des ventes de tablettes, alors qu' il en existe une dizaine de sortes, et est aussi utilisé pour l' enrobage des bouchées. Bref, c' est le label du magasin.

Une ligne olfactive

Cette prédilection pour le pur chocolat noir, véritable éthique gourmande, influe sur la fabrication même des bonbons. Car il y a bien une « griffe » Constant dédiée aux papilles reconnaissantes, toute une esthétique particulière de la ligne - ligne des fleurs et des arômes, ligne des fruits secs, ligne des épices - qui se définit par rapport au goût affiné du créateur. Tant il est vrai qu' un grand chocolatier est d' abord un gourmand dont la plus haute ambition est de nous faire partager ses plaisirs. « Ce goût pour le produit pur m' amène, dans la ligne des bouchées, à des particularités. Au lieu de présenter, comme le chocolat industriel, des "pâtes de quelque chose" entourées de chocolat, on propose des ganaches (mélange de chocolat pur et de crème fraîche) aromatisées d' une façon qui nous est propre. À l' origine de cette création, il y a une recherche olfactive. Je me suis rendu compte, il y a quelques années, au cours de dégustations, que le chocolat renfermait des odeurs très singulières et, notamment, quand il est à température élevée, des

arrière-plans de fleurs sèches, ou, quand il est un petit peu plus froid, des arrière-plans de fruits rouges (cassis, groseille). Eh bien, notre "ligne fleur", par exemple, a été conçue là-dessus. La démarche consiste simplement à reprendre un "existant" dans le produit et à l'augmenter légèrement, avec beaucoup de délicatesse pour "recréer" une ligne fleur. » On trouvera ainsi, parmi la trentaine de bouchées proposées dans le « coffret collection » des chocolats aromatisés à la fleur d'oranger, au vétiver ou encore à l'ylang-ylang...

On peut les déguster sans remords : toutes les fausses idées sur le chocolat, responsable du cholestérol ou de la crise de foie ont été scientifiquement réfutées. En revanche, Christian Constant insiste sur sa valeur tant énergétique qu'organoleptique : « Les analyses du chocolat ont révélé qu'il y avait de 2 500 à 3 000 composants ! Riche en magnésium et en sels minéraux, il est aussi un excellent euphorisant pour soigner les petites baisses de moral. » C'est un moment riche de saveurs toutes sensuelles, mais aussi plus affectives, de l'ordre de la réminiscence. Christian Constant se souvient avec amusement de certains goûters de son enfance... « Quand j'étais gamin, dans les dix années qui ont suivi l'après-guerre, je me souviens qu'en guise de goûter, chez les curés, on nous donnait une tranche de pain et un gros carré de chocolat. Il était mal broyé, farineux ; aujourd'hui, je ne l'apprécierais pas, mais, à l'époque, c'était pour moi la gourmandise suprême. »

La dégustation a, bien sûr, toute sa place dans la fabrication même des chocolats, pour le dosage du sucre par exemple. Au sous-sol du magasin de la rue d'Assas se trouve la fabrique qui alimente les deux boutiques parisiennes. Une partie du chocolat vient de l'entreprise Vairhona située à Tain-l'Hermitage. Il est mélangé à d'autres variétés, refondu dans une conche à 55 °C avant d'être retravaillé à 30 °C. Sur une quantité annuelle de dix tonnes de chocolat, quarante kilos sont produits chaque jour, dont dix partent directement à la vente ; 35 à 40 % du chiffre annuel des chocolats est concentré sur le seul mois de décembre. La petite équipe des artisans chocolatiers confectionne aussi des confitures dans de grandes gamelles de cuivre, des caramels, des pâtes de fruits et des glaces. Pascal Bruyas me parle de son travail quotidien, tout en procédant à l'enrobage des « muscadines » (crème de noisette au cognac) qui seront ensuite plongées dans du sucre glace. « Pour l'enrobage, il faut être attentif à ce que la température soit absolument cons-

tante : pas plus de 32 °C car, si nous travaillons sur un chocolat trop chaud, il ne durcira pas. Chaque jour, je goûte environ 200 g de chocolat. Je dose au goût les proportions d'arôme des ganaches en cherchant à respecter en priorité le goût du chocolat. C'est la présence de la crème qui, dans la ganache, donne un équilibre entre le moelleux et le croquant de l'extérieur. » On voit comment l'exigence de l'artisan rejoint la création de l'artiste.

Décor et décoration

L'art, en effet, est présent d'un bout à l'autre de la chaîne, depuis la quête des meilleures fèves jusqu'à l'habillage des bonbons. Pour Pâques, en particulier, la créativité du maître d'œuvre se donne libre cours. « Tous les ans, nous prenons un thème nouveau de décoration. L'année dernière, c'étaient les peintres et les sculpteurs contemporains. On a décoré nos œufs "à la manière de" Miró, Kandinsky, Tal Coat... Cette année, j'ai choisi Gallé et l'école de Nancy. Nos œufs sont un peu 1900, recouverts d'une végétation nouille ! » Ce n'est pas un hasard si Christian Constant a choisi pour l'emplacement de ses deux restaurants, le cadre d'exception du palais de Chaillot et son architecture 1930. Fitzgerald Addoh, son proche collaborateur, rappelle que son souci est double : une qualité parfaite alliée à une recherche dans la présentation : « Par exemple, les buffets de Christian Constant, commandés à l'occasion de réceptions, sont originaux et sophistiqués. Il n'hésite pas à habiller ses bonbons de tissus Missoni pour les mettre en valeur, de même qu'il utilise, pour aromatiser ses glaces, la vanille de Tahiti, plus onéreuse mais aussi infiniment plus parfumée. »

Dans les boutiques Constant¹, les nougatines de sésame, les palets d'or, les truffes très amères exposent leur lustre noir sur le fond blanc d'un décor épuré. Il suffit de pousser la porte, on est pris dans les effluves de cacao. C'était le breuvage épice et rougeoyant des Mayas, ce fut, au XVIII^e siècle, le goûter raffiné d'une marquise spirituelle et oisive ; le chocolat fait rêver. Et il fait plus encore vagabonder le plus littéraire de nos sens : l'imaginaire.

1. 26, rue du Bac, 75007 Paris et 37, rue d'Assas, 75006 Paris.
