



DÉCRYPTAGE



Les secrets d'une parfaite dégustation de chocolat...

avec Victoire Finaz, chocologue

Si vous êtes rusé, votre chasse aux œufs risque d'être fructueuse. Au lieu de les dévorer à la va-vite, pourquoi ne pas les déguster comme il se doit ? Rappel des règles de bonne conduite, avec Victoire Finaz, chocologue.

1 On opte pour une tablette, le reste, c'est de la fève et du sucre. Elle doit avoir une jolie couleur marron profond, acajou avec des reflets rougeâtres. Elle ne doit pas être noire, signe que les fèves ont été brûlées à la torréfaction. Elle doit également sentir bon le chocolat, ni la vanille, ni le sucre, ni le brûlé. La casse doit être nette, il ne doit pas s'effriter.



2 Le moment optimal serait vers 11/12 heures lorsque nos papilles sont en alerte. Idéalement, mieux vaut un environnement neutre en odeur, pas bruyant (cela fatigue le cerveau), et avec quelqu'un, car cela permet d'échanger. On le déguste à température ambiante (jamais au frais).



3 Le cacao est une épice, et doit donc être broyé. On le croque et on fait de petites billes qu'on va faire fondre et bouger dans la bouche. Prenez le temps. Il va libérer au fur et à mesure des arômes différents. Un chocolat n'a jamais qu'un goût, il a des goûts.

4 On fait toujours deux « croques », car à la première, le corps va être étonné, sera sur la défensive et aura donc peu de perceptions. Redégustez un 2^e morceau dans la foulée, car votre cerveau sera alors plus concentré pour apprécier texture et goût.

5 90 % du goût est perçu par le nez. Je conseille donc de fermer la bouche quand on fait tourner les petites billes de chocolat, et de respirer par effluves par le nez.

6 Le chocolat et le vin sont complémentaires. Un vin rouge ira très bien avec une ganache framboise ; un banyuls avec un praliné noir ; un cognac avec une ganache au lait. La règle : avec un vin doux, privilégiez un chocolat sec ; avec un vin sec, un chocolat plus sucré. Le trop-plein de sucre sature en bouche. On évitera le champagne, trop acide.



7 Les quatre piliers de l'expertise en chocolat sont identiques à ceux du vin : la concentration, la stimulation des sens, la mémoire et le vocabulaire. Apprendre à décrire précisément ce qu'on ressent n'est pas simple, d'où l'intérêt d'une dégustation à plusieurs !

8 Privilégiez les chocolats d'artisan, qui sont certes un peu plus chers, mais en qualité ils n'ont rien à voir avec les chocolats de supermarché ! ♦