



## RÉGION

### GASTRONOMIE

# À Pâques, tentez l'expérience champagne et chocolat



Dans l'atelier d'Emmanuel Briet, à Épernay, les petites mains s'activent pour confectionner le chocolat avant Pâques. Photos : Stéphanie Jayet



Pourquoi ne pas profiter des fêtes en petit comité pour tenter de nouveaux accords ? Geoffrey Orban, fin dégustateur, s'est rendu dans les chocolateries de la Région pour prouver que ce mariage aux saveurs contradictoires peut fonctionner à la perfection.

## À SAVOIR

- **Le champagne et le chocolat** sont difficiles à accorder. L'acidité du premier entre en totale contradiction avec l'amertume du second.
- **Sur des chocolats fruités**, il est pourtant possible d'arriver à des accords surprenants, qui répondent aux notes d'agrumes ou de fruits rouges du champagne.
- **Pour bien déguster**, il est nécessaire d'y aller par petites quantités, en mastiquant d'abord le chocolat, puis en prenant une gorgée de champagne, sans avaler tout de suite, afin que les bulles se mélangent au cacao.

THOMAS CROUZET

**S**'il y a bien un accord que l'on interdit par principe aux consommateurs, c'est celui-ci : le champagne et le chocolat ne peuvent être mariés ensemble. En effet, l'amertume du chocolat n'est pas faite pour épouser l'acidité du vin. Et pourtant, des chocolatiers et des dégustateurs de la région travaillent à réunir ces deux univers extrêmement riches, à la recherche de l'équilibre parfait.

**VINCENT DALLET, XAVIER THIBAUT ET EMMANUEL BRIET : DES CANDIDATS DE CHOIX**  
Pour parvenir à cette harmonie, Geoffrey Orban, consultant auprès du Syndicat général des vignerons (SGV), s'est rendu dans trois chocolateries du secteur sparnacien pour sélectionner quelques douceurs : chez Vincent Dallet, Xavier Thibaut et Emmanuel Briet. Puis, direction la champagnothèque du syndicat, dans laquelle reposent plusieurs centaines de cuvées élaborées par des vignerons de Champagne.

« Il n'y a pas de règles fixes qui garantissent à coup sûr de tomber sur le bon accord, prévient Geoffrey Orban. Il faut tester, se faire son propre avis, y aller à son rythme. »

Afin de donner quelques astuces et tendances, des cuvées types sont choisies pour les tests qui vont être réalisés. Un chardonnay de la Côte des Blancs, un meunier de la Vallée de la Marne, un pinot noir de la Montagne de Reims et un rosé de macération à base de pinot noir de la Côte des Bar sont sortis de la champagnothèque. Les bouteilles sont posées aux côtés des friandises sélectionnées dans les chocolateries sparnaciennes : une ganache citron, un chocolat mi-amer, un autre praliné, une ganache framboise et une pâte de fruit à la mandarine.

« L'un des principes à respecter, si on veut se donner une chance de réussir, est d'éviter les chocolats trop sucrés ou trop amers, conseille d'emblée Geoffrey Orban. C'est davantage le fruit que l'on va rechercher dans le chocolat. On peut quand même choisir un peu de gourmandise, avec le chocolat praliné et ses



**“Si on veut se donner une chance de réussir, il faut éviter les chocolats trop sucrés ou trop amers”**

Geoffrey Orban, consultant en œnologie

notes de noisette. »  
Après la théorie, place à la dégustation : des petits bouts de chocolats sont coupés pour favoriser une bonne mastication. L'action de la bouche va permettre de déstructurer la confiserie afin de laisser entrer le champagne et ses bulles. Chaque cuvée est testée successivement avec les cinq chocolats.



Dès le premier essai, c'est la victoire.

« *Le chardonnay s'accorde en tout point avec la ganache citron, approuve Geoffrey Orban. Les notes d'agrumes, la tension du champagne, sa fraîcheur, se marie à la perfection avec l'acidité du fruit.* »

Pour ces mêmes raisons, le champagne de la Côte des Blancs fonctionnera avec la pâte de fruit à la mandarine, où l'agrumes se répond à lui-même.

En revanche, pour les autres confiseries candidates, le flop est total avec la première cuvée testée. La ganache framboise dénote avec l'agrumes du chardonnay, le choco-

lat praliné prend le dessus sur le vin et le mi-amer entre en contradiction avec l'acidité du champagne.

Sur les vingt tests réalisés au total, quatre seulement seront couronnés de succès.

#### SUCCÈS POUR LES CHOCOLATS FRUITÉS

« *Comme pour le chardonnay et le citron, on a une belle harmonie entre le pinot meunier et la ganache framboise, remarque Geoffrey Orban. Pour le rosé de macération également, la framboise est en adéquation avec le fruit du pinot noir.* »

Les grands vainqueurs du concours improvisé champagne et

chocolat sont donc les candidats favoris : les mets où les notes fruitées sont les plus présentes. Les confiseries amères et sucrées n'auront en revanche pas trouvé preneur.

Considéré comme interdit, cet accord boudé des consommateurs mais aussi des professionnels marche en réalité si l'on respecte certains principes de base.

« *Comme je l'ai dit, il faut tester, s'amuser, encourage Geoffrey Orban. À l'heure du goûter, à l'apéritif, en fin de repas... Toutes les occasions sont bonnes pour se faire plaisir. À consommer en petite quantité, bien entendu.* » ■



## 3 QUESTIONS À...



**EMMANUEL  
BRIET**  
MAÎTRE  
CHOCOLATIER  
À EPERNAY

### Des chocolats dédiés à l'univers du champagne

Emmanuel Briet, vous avez fait de l'accord champagne et chocolat l'une de vos spécialités.

Pourquoi vous êtes-vous lancé dans l'aventure ?

Je suis arrivé il y a treize ans en Champagne, et j'ai senti la demande montée en même temps que l'œnotourisme. Les consommateurs ne veulent plus simplement visiter les caves et avoir une coupe à la fin. Ils souhaitent une expérience inédite, basée notamment sur des dégustations de mets et de vins sur-mesure. Ainsi, des viticulteurs sont venus me trouver pour que l'on travaille ensemble à des accords entre leurs cuvées et mes chocolats. D'année en année, leur nombre a augmenté.

Vous avez poussé l'expérience jusqu'à élaborer des chocolats composés de raisins de Champagne afin de les marier avec des cuvées issues de la même parcelle. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Il s'agit d'une réalisation faite avec

la maison de champagne Henri Giraud, à Ay. Nous avons décidé de confectionner des chocolats spécifiques, composés d'une ganache cacao grand cru de Madagascar avec une gelée de pinot noir d'Ay. L'idée était de faire correspondre le terroir du fruit présent dans le chocolat avec celui de la cuvée.

Comment choisissez-vous le cacao que vous allez accorder au champagne ?

Je privilégie des cacaos avec une faible amertume, comme ceux de la région d'Ambanja au Nord Ouest de Madagascar. Je cherche des fèves parfumées naturellement, aux notes de fruits rouges ou de fruits jaunes. Ensuite, il faut trouver un fil conducteur avec le champagne. Nous avons parlé des champagnes issus de chardonnay jeunes, avec de la tension, que l'on va marier avec des chocolats aux notes d'agrumes. En revanche, pour de vieux millésimes de chardonnay aux parfums toastés, beurrés, on peut se tourner vers une ganache plus gourmande, à base de miel par exemple. Je pense notamment aux champagnes de la maison André Jacquart, à Blancs-Coteaux, avec laquelle j'ai travaillé. Une fois les bases posées, nous faisons des tests en groupe, comme pour un comité de dégustation, et nous sélectionnons le chocolat qui s'accorde le mieux au champagne.



## LES AUTRES POINTS

---

### **Le cacao, une affaire de crus, de cépages et d'assemblages**

Comme pour les raisins de champagne, la fève de cacao dispose de ses propres cépages, issus de crus et de terroirs répartis à travers le monde. La variété la plus cultivée (80 % de la production mondiale) est le forastero, issue d'Amérique centrale, connue pour ses arômes amers et acidulés. Elle est principalement utilisée dans l'industrie du chocolat. Le criollo, variété de fève claire, est en revanche plus délicat, plus fin, avec peu d'amertume. Réservée à la chocolaterie de luxe, cette espèce se retrouve notamment à Madagascar et représente moins de 5 % de la production totale. Enfin, le trinitario est une forme hybride entre les deux premières variétés, disposant d'une richesse d'arômes proche du criollo mais avec une meilleure capacité de production.

Chaque variété se divise en de nombreux crus, avec de véritables richesses locales. C'est pourquoi un assemblage est généralement fait par les producteurs entre différents cacaos pour arriver à un chocolat structuré et équilibré, comme pour les vins de Champagne.

### **Marc, fines et ratafia... pas en reste avec le chocolat**

Spécialité champenoise, le bouchon en chocolat, fourré à la liqueur de marc, séduit les consommateurs depuis des décennies. Xavier Thibaut, à Pierry, fabrique ses propres bouchons à partir d'eaux-de-vie locales. Des variantes à base de fines ou même avec du ratafia existent. Ce dernier alcool, plus doux et plus fruité que les deux premiers, s'accorde également parfaitement avec des carrés de chocolat noir.

### **Des dégustations insolites au syndicat général des vignerons**

Pour sensibiliser la profession viticole aux accords mets et champagnes atypiques, le syndicat général des vignerons organise régulièrement des dégustations dans ses locaux. Chocolats, fromages, fruits et légumes, peuvent s'harmoniser avec les bulles champenoises. Ces ateliers vont de pair avec la campagne de communication décomplexée du syndicat lancée en 2018, où le champagne s'affiche aux côtés de mets simples comme des chouquettes, des artichauts, des radis ou même des donuts.



Les notes de fruits rouges du pure meunier de la maison Laurent Lequart, à Passy-Grigny, s'accordent parfaitement à la ganache framboise. Pour ce genre de dégustation, privilégiez de faibles dosages en sucre, comme cet extra-brut. S. Jayet

