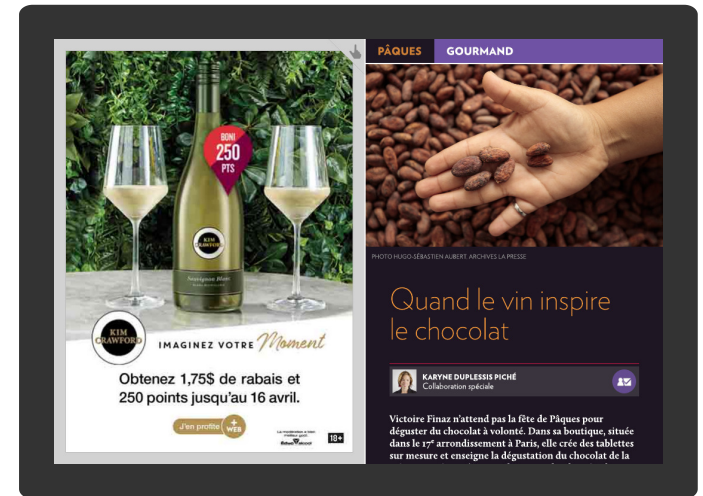


CET ÉCRAN A ÉTÉ PARTAGÉ À PARTIR DE LA PRESSE+

Édition du 8 avril 2023,
section INSPIRATION, écran 4



PÂQUES QUAND LE VIN INSPIRE LE CHOCOLAT

KARYNE DUPLESSIS PICHÉ
COLLABORATION SPÉCIALE

Victoire Finaz n'attend pas la fête de Pâques pour déguster du chocolat à volonté. Dans sa boutique, située dans le 17^e arrondissement à Paris, elle crée des tablettes sur mesure et enseigne la dégustation du chocolat de la même manière qu'un grand vin. Et selon la spécialiste, l'un des meilleurs chocolats du monde se trouve à Montréal.

Regarder la robe, sentir le bouquet, puis goûter, tout amateur de vin connaît bien la routine de dégustation. Victoire Finaz exécute les mêmes étapes lorsqu'elle savoure du chocolat.

« Le raisin possède des tannins, comme le cacao, explique-t-elle. Les deux produits ont beaucoup de similitudes, surtout en ce qui a trait aux notes fruitées et boisées. Il y a aussi une fermentation alcoolique dans la production des deux. Ça crée des ponts. »

Comme pour la robe du vin, la couleur du chocolat donne des indices sur la méthode de production. « Si la tablette est très noire, je peux imaginer que les fèves de cacao ont été brûlées au moment de la torréfaction », cite en exemple la spécialiste.

La brillance du chocolat est un autre élément à observer. Cet élément indique que les températures ont été respectées lors de la cristallisation et du moulage.

Tous les chocolatiers connaissaient ces secrets de production et leurs effets sur la dégustation. Or, Victoire Finaz a réalisé que, contrairement au vin, il existait peu d'écrits sur la manière d'apprécier le chocolat. Elle en a fait sa vocation.

PASSION CACAO

Victoire Finaz l'avoue candidement : elle est dépendante du chocolat, et ce, depuis sa tendre enfance. Car la fève n'est pas tombée loin du cacaoyer : l'experte est née dans une famille de chocolatiers de Lyon. Même si elle n'a pas connu le magasin familial que tenait son grand-père, fermé avant sa naissance, son père l'a initiée aux chocolats de qualité.

Malgré son amour de « l'or brun », comme elle l'appelle, elle n'a pas étudié la pâtisserie, mais la psychologie. Sa thèse sur la dégustation et l'évaluation sensorielle du chocolat l'a cependant amenée à interroger les meilleurs chocolatiers et pâtisseries de France ainsi qu'à visiter les pays producteurs de cacao. Elle voulait tout savoir sur la chaîne de production, du cacaoyer jusqu'à la tablette.

« Les étapes de la fermentation et du séchage influencent énormément le goût final. Pour décrire le chocolat, il faut connaître ces détails. »

— Victoire Finaz

De retour à Paris, la spécialiste a créé son métier. Elle a troqué son diplôme de psychologue contre celui de chocologue. Son travail : l'expertise du chocolat, de la création à la dégustation.

Dans sa boutique nommée Chocologue Paris, elle propose des tablettes créées sur mesure, en partenariat avec un chocolatier, selon ses inspirations et les demandes de ses clients. « Chaque chocolat raconte une histoire personnelle, ajoute-t-elle. Il y a un coffret qui raconte mon voyage au Maroc, un autre qui est inspiré d'un ingrédient que j'ai découvert avec un chef. »

Elle organise également des ateliers sur la technique de dégustation et le vin n'est jamais bien loin. Son accord favori ? La syrah et le chocolat.

« Les vins rouges du Rhône, en particulier ceux composés en majorité de syrah, se marient très bien avec le chocolat, juge M^{me} Finaz. La syrah est un cépage poivré, fleuri. »

Elle privilégie aussi les accords avec les vins doux naturels, comme le banyuls ou le porto, dont le goût sucré et fruité crée un équilibre avec les tannins du chocolat. Pour sortir des sentiers connus, la chocologue propose également des dégustations avec des spiritueux. Les notes épicées, comme la cannelle et la fève tonka, se marient bien avec le cognac, juge-t-elle. Tandis que les carrés aux parfums vanillés s'agencent mieux avec le whisky.

Mais le bon chocolat n'a pas toujours besoin d'être accompagné. Et selon l'experte, l'un des meilleurs chocolats du monde est produit par la chocolaterie montréalaise Qantu. Elle admire le travail de ses artisans Elfi Maldonado et Maxime Simard. « Leur tablette 70 % du Pérou, c'est ce qu'il y a de mieux », avance-t-elle.

Depuis qu'elle a découvert ce chocolat à Paris, aux Galeries Lafayette, elle le déguste sans modération.

UN PEU DE LECTURE

Le chocolat est-il un plaisir coupable ? Pas du tout, expose Victoire Finaz dans son plus récent ouvrage coécrit avec le médecin-nutritionniste Hafid Halhol et publié l'an dernier. La chocologue révèle les bienfaits des carrés sucrés sur la santé et explique les secrets d'un bon chocolat. Le livre contient de plus 50 recettes, du petit-déjeuner au dessert, conçues par 11 chefs pour apprêter ce délice de multiples façons.

Chocolat : du plaisir à la santé

Victoire Finaz et D^r Hafid Halhol

Éditions Courrier du livre

192 pages