

LE MAGAZINE
DU TEMPS
2 DÉCEMBRE 2017

T

L'ÉDITION
LUXE



Cabosses de cacao
récoltées à Ambanja,
à Madagascar.

PHOTOS: BERND JONKMANNS/LAIF, CHRIS DE LA BOTTIÈRE

STÉPHANE BONNAT, LE ROI DE LA FÈVE

La Suisse n'est pas la patrie exclusive de la sublimation des fruits du cacao. Cap sur Voiron, en Isère, où exerce un maître chocolatier dont les créations collectionnent les trophées internationaux

PAR SÉBASTIEN LADERMANN

Chez les Bonnat, on travaille le cacao depuis cinq générations.



Cinq mois par an, Stéphane Bonnat voyage. N'allez pas croire pour autant qu'il s'agisse d'un retraité sillonnant la planète en dilettante. Il poursuit une obsession, une quête perpétuelle transmise par son père: dénicher les variétés les plus rares de cacao. S'il traite avec des partenaires pour la matière première en provenance d'Asie et d'Afrique, ce spécialiste arpente ainsi sans relâche les chemins de la forêt tropicale du continent américain, du Pérou au Mexique, du Venezuela au Brésil, de l'Equateur à La Trinité, en passant par Haïti et Cuba.

Ils ne sont plus qu'une poignée à procéder ainsi, à se rendre à la source même de la matière première. Une évidence pourtant aux yeux de Stéphane Bonnat: «Ce dialogue avec les producteurs s'avère essentiel lorsque l'on vise l'excellence. Ils détiennent d'incroyables savoirs botaniques, connaissent les spécificités de leurs parcelles dans les moindres détails. A moi de leur indiquer les parfums que je recherche afin que l'on trouve ensemble les conditions optimales de culture, de fermentation et de séchage des fèves.»

Evaluer la qualité et le potentiel gustatif d'un cacao à partir d'une cabosse n'est pas à la portée du premier venu. Cela nécessite en réalité une expertise que seule une pratique longue et régulière permet d'acquérir, l'enveloppe du fruit n'informant en rien sur ses qualités. Le mucilage, gelée blanche qui enveloppe la grappe de graines, constitue alors un point de repère essentiel pour le professionnel du cacao. Acidité, astringence, parfums et longueur en bouche notamment renseignent sur ce que donneront les fèves une fois leur transformation achevée. Los colorados équatoriens, Xoconuzco mexicain, Chuao et Porcelana vénézuéliens, Piura blanco et Cusco péruviens, Juliana, Libânio et Kaori brésiliens notamment; les cacaos les plus rares sont pistés sans relâche par Stéphane Bonnat.

Le hasard se mêle parfois à la quête incessante du chocolatier, produisant de temps à autre un petit miracle. Ainsi, durant un périple effectué au Brésil en 2012, Stéphane Bonnat prend quelques photos lors d'un déplacement depuis le véhicule qui le transporte. Le capuchon de son objectif lui échappe des mains, passe malencontreusement par la fenêtre ouverte de sa portière et s'en va se perdre en contrebas de la piste en terre. Stéphane Bonnat part à sa recherche et le découvre au pied d'un cacaoyer dont il reconnaît immédiatement la variété: un maragnon lisse. Une espèce botanique que l'on croyait à tout jamais éteinte suite à une épidémie. Depuis, la culture de cet extraordinaire cacaoyer a été relancée et ses fruits font l'objet d'une tablette estampillée Grand cru d'exception.

RICHESSSE AROMATIQUE

Une fois la précieuse marchandise minutieusement sélectionnée, elle est acheminée sur le lieu de sa transformation, aux confins du parc naturel régional de Chartreuse. Car pendant les nombreuses absences du maître des lieux, le laboratoire de Voiron, situé à l'arrière de la boutique historique, continue évidemment de tourner. A plein régime même, mais toujours de manière complètement artisanale.

Les sacs en jute, précieusement stockés dans une remise, attestent par les inscriptions qui ornent leurs flancs de la provenance variée des fèves. Un véritable tour du monde sur une bande

«LA TORRÉFACTION EST UN TRAVAIL D'ALCHIMISTE QUI FAIT APPEL À TOUTES LES QUALITÉS SENSORIELLES»

STÉPHANE BONNAT, CHOCOLATIER

délimitée par les 15es parallèles nord et sud; une zone au climat humide, ombragé et chaud que le cacaoyer affectionne particulièrement.

Dès leur ouverture, un long processus permet de tirer la quintessence de leur contenu. Chez Bonnat, un seul mot d'ordre: laisser le temps nécessaire à cette matière première délicate d'exprimer pleinement son potentiel aromatique. Tout le contraire d'une approche industrielle de masse cherchant avant tout l'uniformisation du goût et le rendement. Un travail d'orfèvre que des artisans aux précieux savoir-faire accomplissent tous sens en éveil pour conduire en douceur la transformation de la fève en chocolat.

«Première étape, la torréfaction, adaptée en termes de durée et de température à chaque variété de fèves», détaille Stéphane Bonnat. «Enfournées par tranches de 20 kilos dans de grosses sphères métalliques animées par un mouvement rotatif, elles sont rôties pendant cinquante minutes environ.» L'opération charge l'atmosphère d'un irrésistible parfum. Pas question cependant pour le torréfacteur de céder à une douce rêverie, la phase s'avère délicate et doit être surveillée en permanence. «C'est un travail d'alchimiste qui fait effectivement appel à toutes les qualités sensorielles: le nez pour repérer la bonne odeur de grillé, les yeux pour la couleur, le bruit des fèves qui crissent dans les mains, les arômes et saveurs dégagés», précise encore le spécialiste.

CHOCOLATIER MOTARD

Puis viennent les temps du concassage, qui voit les fèves dégagées de leur peau et de leur germe non comestibles, et du broyage. Cette dernière étape, nécessairement longue dans l'optique qualitative de Stéphane Bonnat, voit les particules de la pâte réduites à une finesse de l'ordre du millième de millimètre. C'est à l'issue de cette transformation que le pourcentage de cacao est défini, en ajoutant sucre et beurre de cacao dans des proportions variables. «Le conchage peut alors commencer», précise le chocolatier. Pour être parfait, il nécessite 48 heures. L'étape s'avère essentielle pour gommer l'acidité et l'astringence tout en révélant les parfums subtils du cacao. Le conchage est surveillé chaque heure pour trouver le parfait équilibre qui révèle pleinement le bouquet aromatique recherché.

«On peut disposer des meilleures fèves, si on vise le rendement, le produit final s'en ressentira fortement.» Un paradoxe pour ce passionné de vitesse qui aime aligner les chronos sur circuit, le week-end venu, au guidon de motos surpuissantes. Pas moins de 34 récompenses internationales sont venues distinguer, entre 2013 et 2016, le travail de cet artisan d'exception. Le seul au monde à produire, à partir des fèves, plus de 50 grands crus de chocolat. Une reconnaissance amplement méritée pour celui qui incarne avec brio la quatrième génération à la tête de la maison Bonnat. Et qui a replacé la fève de cacao au cœur de l'excellence chocolatière. ■