

# Je suis devenue chocolatologue

## Initiation au festival du chocolat vénétois

**Pour sa septième édition** du salon du chocolat à Verviers, les organisateurs ont mis les petits plats dans les grands pour nous concéder une expérience riche en douceur... et en saveurs. Parmi les nombreuses activités proposées ce weekend, la marque namuroise

s'adonne à la chocolatologie, c'est d'être à l'écoute de nos cinq sens. L'odorat, la vue, l'ouïe, le goût et le toucher, tout est requis afin de procéder à une analyse sensorielle complète.

### ON RESPIRE AVANT TOUT

Pour pratiquer la chocolatologie dans les meilleures conditions, il y a quelques règles à suivre avant de commencer. La température idéale doit varier entre 20 et 25 degrés, la dégustation doit s'effectuer dans un endroit calme, il ne faut boire que de l'eau plate au minimum une heure avant et ne pas fumer. Même les cafées du quatre heures sont (malheureusement) à proscrire, cela pourrait altérer le pavé gustatif et fausser la connaissance des saveurs.

### ON RESPIRE APRÈS

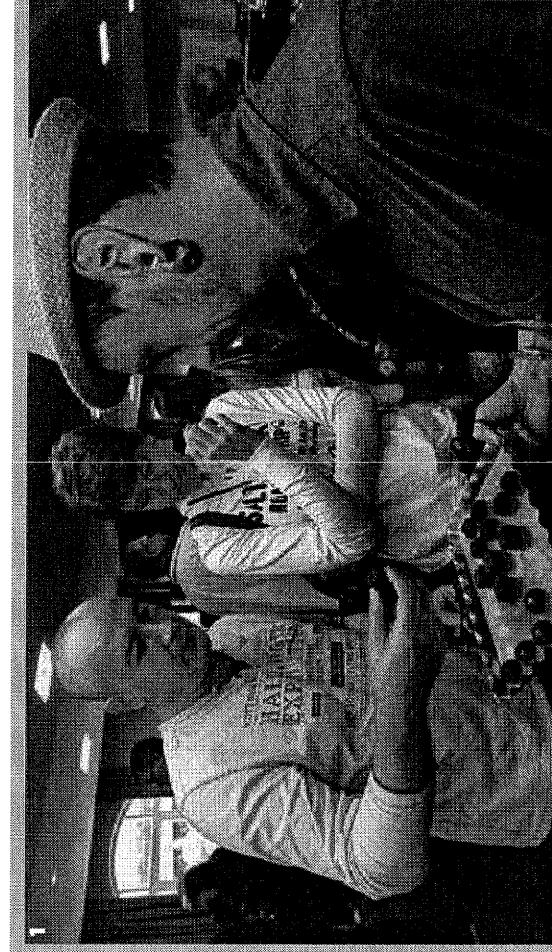
Il s'agit d'une pratique peu connue et pourtant, la «chocolatologie» accueille de plus en plus d'adeptes. À l'instar du vin et de l'oenologie, elle vise à l'apprentissage de toutes les tonalités aromatiques du chocolat, qui viennent en fonction du terroir, du pays d'origine ou encore de la méthode de fermentation. «Notre objectif est d'apprendre aux gens à se concentrer sur eux-mêmes, à comprendre ce qu'il se passe dans leur bouche et reconnaître leurs sens», explique Florence Fennemont, directrice de Carrément Bon.

Car s'il y a bien une chose très importante à respecter lorsqu'on

fosses nasales. Je ferme les yeux et essaie de deviner les principaux arômes qui composent mon bout de chocolat. Je décèle un petit goût fruité... De la pomme, peut-être? Le verdict tombe : Chocolat péruvien 65 % cacao, très acide, à base d'agrumes de Kumquat et de fleur d'oranger de Jasmin. J'étais loin du comble, avec ma pomme, mais l'expérience est intéressante. Certains y ont même perçu un goût de menthe. «La dégustation est un moment de partage mais c'est aussi personnel. Les goûts que le chocolat nous rappelle varient d'une personne à l'autre, en fonction de son vécu ou de ses connaissances», précise Maxime Collin, manager marketing de la marque et professeur du jour.

Sur les cinq chocolats qu'il nous a été donné de déguster, je n'ai pu en deviner aucun. Étant une fan inconditionnelle du chocolat, cela me laisse un peu perplexe. Mais Maxime me rassure, m'affirmant que l'analyse sensorielle n'est pas un don en soi, et qu'elle se développe chez tout le monde. Toutefois, la pratique doit être quotidienne afin d'améliorer au mieux notre perception et notre mémorisation des saveurs. Ne vous inquiétez pas pour moi, j'ai déjà commencé. ■

**La bouche ne détectant que 5 à 10 % des saveurs, c'est le nez qui compte**



les amateurs de chocolat se sont donné à cœur joie durant tout le weekend à l'hôtel Verviers. Et comme eux notre journaliste (3) qui a suivi l'initiation pour devenir une chocolatologue. Un concours de sculptures en chocolat a également eu lieu, remporté par les représentants d'une école bruxelloise (2).



### CONCOURS

## Des Bruxellois plébiscités par le jury

du jury, présidé par Jean-Philippe Darcis. «Cela nous a pris 1 mois, mais nous sommes très fiers d'avoir remporté le concours! On ne s'y attendait pas vraiment», confie Thomas, sourire aux lèvres. ■

Un concours interscolaire de sculpture en chocolat – dont le thème était la Coupe du monde – était organisé le samedi, avec la participation de l'École d'hôtellerie de Spa, l'École Val-ITMA de Tournai et l'Institut Emile Goyvaerts de Bruxelles.

Juges sur les techniques de fabrication, l'équilibre esthétique ou encore la propriété de la pièce, ce sont finalement les Bruxellois Thomas Romano et Contran Tac qui ont eu les faveurs

zon de Bruxelles.

CAMILLE TANG QUTINH