Innombrables déclinaisons du chocolat

Il faut savoir gérer les proportions afin de marier harmonieusement les saveurs; il faut beaucoup d'imagination, un peu de magie aussi... Bernard Colomb, «alchimiste» à Glovelier, ne se lasse pas d'expérimenter le chocolat.

Textes: Julie Seuret
Photos: Danièle Ludwig

«Il me faudrait une vie de plus pour tester toutes mes idées. Enfin... je continuerai à faire ça là-haut!», sourit avec malice, les yeux vers le ciel, Bernard Colomb, le chocolatier jurassien que l'on ne présente plus. Il se définit lui-même, au milieu de fontaines, d'alambics et de poudres de perlimpinpin, comme un véritable alchimiste: «Le chocolatier ne fabrique pas le chocolat en tant que matière première. On doit donc innover, l'améliorer avec des ingrédients ou des mariages de saveurs uniques. Il faut faire des expériences.» Artisan, artiste, magicien et aussi épicurien: le monde du chocolat, en vrai, est presque aussi mystérieux que dépeint dans *Charlie et la Chocolaterie*.

De bonnes dents? Mange du chocolat mon enfant!

Au-delà des vertus maintes et maintes fois citées, le chocolat noir serait bon pour les dents. En effet, il contient des tanins aux propriétés anti caries. Notre chocolatier Bernard Colomb ne fréquente que très peu les dentistes: «J'y vais une fois par an et on me demande presque ce que je fais là!» s'amuse-t-il. Le chocolat noir, plus fort en goût et moins sucré, ferait aussi moins grossir « et j'ai l'impression qu'on en est plus vite rassasié, on en mange moins», commente l'expert. Il faut également le savourer pour mieux l'apprécier. Bernard Colomb donne toujours quelques conseils pour obtenir le plus de saveurs en bouche: «D'abord le couper, le humer et le regarder. Puis il faut en prendre de petits morceaux, les caler entre la langue et le palais. Fermer les yeux... et rêver du paradis! Le mieux c'est d'oublier ce chocolat, le laisser se développer avec la chaleur corporelle. Au moment où la couverture et la ganache se mélangent, c'est l'explosion gustative.» Bernard Colomb nous met l'eau à la bouche. Loin de la société de consommation actuelle, l'essentiel finalement, est de prendre le temps. Et utiliser ses cinq sens.

Choco du terroir...

A côté des traditionnels pralinés fourrés caramel, cohabitent des curiosités. Derrière une apparence somme toute classique, sommeillent des

truffes surprenantes, ou pralins explosifs. Bernard Colomb innove au gré des saisons, selon ses inspirations: «Je puise mes idées dans la nature. La menthe du jardin, l'ail des ours... la nature jurassienne est pleine de richesses. Par exemple, toutes mes créations avec alcool ne sont fabriquées qu'avec des produits du terroir: la poiratte, l'absinthe ou la damassine produite avec mon beau-frère.» Point de whisky, cointreau ou autre cognac dans les truffes de Bernard Colomb, Jurassien d'adoption certes, mais surtout Jurassien convaincu. L'inspiration lui vient aussi de ses clients: «J'aime fabriquer mes chocolats mais j'aime aussi être présent au magasin, voir mes clients, les conseiller, leur expliquer. Et je crois que le plaisir est réciproque, même si j'arrive parfois le tablier plein de chocolat ou qu'il me faut cinq minutes pour me laver les mains. C'est une force de procéder de cette manière.» Bernard Colomb a le contact facile et les relations avec ses clients lui apportent richesse et idées de création.

... ou du bout du monde!

Une cliente d'origine indienne a fait découvrir au chocolatier une algue marine, la spiruline, bourrée de vitamines et complément alimentaire utilisé là-bas. Passé la première odeur, mélange d'embruns et d'effluves «retour de la pêche», la sensation en bouche est agréable, un peu salée et plutôt surprenante. Bernard Colomb a aussi travaillé avec de la poudre de thé vert, le matcha, plutôt rare et plutôt chère: «La couleur est superbe, on obtient une ganache vert pastel. Le goût en revanche est très puissant, un peu âpre. Vraiment intéressant», détaille-t-il avec passion. Déclinable à l'envi, le chocolat est une expérience, une sensation, voire même un jeu: «J'aime sortir des sentiers battus.» Des ratés? «Non pas vraiment. Ce que je pense a priori raté plaît souvent aux clients. Après, le problème, c'est qu'il est difficile de reproduire ces chocolats ratés!», s'amuse-t-il dans un rire. Depuis quelque temps, il utilise une fève qui commence à sérieusement avoir la cote: la fève tonka. Fruit du teck brésilien et considérée là-bas comme un porte-bonheur, c'est un véritable moment d'extase en bouche: «L'odeur et le goût sont multiples, on ressent plein de choses, notamment une note caramélisée. Moi je pense au tabac de mon grand-père», hume Bernard Colomb avec une pointe de nostalgie.

Dans une bulle

L'expérimentation chocolatée a encore de beaux jours devant elle dans le laboratoire de Glovelier: «Ça ne m'a jamais dégoûté. Chaque matin je suis content de retrouver l'odeur du chocolat. Je m'en enveloppe et ensuite je suis comme dans une bulle, je ne la sens plus. Le soir, mes enfants me retrouvent toujours avec plaisir!», rigole-t-il. Mieux vaut un papa qui sent le chocolat... et qui en mange! «Je commence le matin par un peu de noir, ça me booste, et je n'en ai pas besoin de beaucoup. Dans la journée je goûterais volontiers du plus sucré.» Ses préférés: «Dur à dire. Comme pour la création, mes goûts varient avec les saisons», avec peut-être une petite envie de retrouver l'automne et ses pralins courge-safran. ■

Sabots ferrés... chocolatés

C'est en observant nos paysages, et cette culture jurassienne qui l'inspire, que Bernard Colomb a eu l'idée de créer un fer à cheval en chocolat. Destinés à l'ami des bêtes et non pas aux sabots du fidèle destrier, le chocolatier l'offre tout naturellement à l'artiste équestre Sandrine Koller. Art et artisanat, encore une fois, les frontières sont minces: «Sandrine exposait à Genève, lors de la Coupe du monde d'hippisme. Elle m'a proposé de produire des fers pour cette occasion. C'est une collaboration naturelle, tant nos valeurs et notre travail se ressemblent, elle en tant qu'artiste et moi comme artisan.» Le travail de fabrication est plutôt compliqué; un fer ça se mérite. «Je n'ai pas de moule. Je dois faire une empreinte dans le cacao. Ça demande de la minutie et de la patience. En revanche, c'est une réelle satisfaction de voir toutes les aspérités et les détails de la pièce.»