

SECRETS 
CHOCOLAT
30 RECETTES DE JEAN-PHILIPPE DARCIS

NICOLAS GASPARD

Préface de PIERRE MARCOLINI

Photographies de CHRISTIAN DELVAUX

Racine



SOMMAIRE

7	PRÉFACE
9	L'AVENTURE CONTINUE...
11	LE CHOCOLAT
17	LE PARCOURS
21	JEAN-PHI ET LA CHOCOLATERIE
27	LE CHOCOLAT SHOW !
37	LES RECETTES



PRÉFACE

Quand Jean-Philippe m'a demandé de faire la préface de son livre, j'en fus extrêmement touché. Il y a dans la vie des personnes que l'on rencontre et qui instantanément ne laissent pas indifférent. Jean-Philippe fait partie de ces gens-là.

Je le côtoie depuis plus de 25 ans, et sa curiosité, son éthique, sa passion et surtout cette envie de partager cette passion l'ont toujours animé avec la même force. Il a parcouru la planète au détour de concours ou de démonstrations avec cette même envie et cette soif de découverte.

Aujourd'hui encore, il nous montre avec brio qu'il croit dans cette profession en pleine mutation, en décidant de partir sur les traces de nos ancêtres

et en réalisant, comme je le fis jadis, son propre chocolat...

Il y a cette citation qui le dépeint si bien : « Entre le rêve et la réalité, la seule porte qui les sépare est le courage. » Tu nous en fais encore la démonstration en investissant dans ta belle région, et surtout par ce livre que tu laisses aux générations futures, une belle trace de ton passage dans notre profession. Sois en remercié.

Avec toute mon affection,

Pierre Marcolini





L'AVENTURE CONTINUE...

«Travailleur infatigable, il puise chaque jour en lui une énergie incroyable pour réaliser des merveilles.» C'est avec ces quelques mots que Christophe Michalak parlait de Jean-Philippe Darcis dans la préface de son premier livre. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que ces dernières années n'ont pas fait mentir le champion du monde de pâtisserie.

De maison familiale au siècle dernier, la marque Darcis s'est peu à peu professionnalisée au début des années 2000 pour aboutir à une structure dont le vaisseau-amiral est aujourd'hui visible de tous : La Chocolaterie !

Les enfants ont grandi, le personnel et les établissements se sont multipliés, la notoriété a progressé et la qualité n'a cessé de viser l'excellence avec ce souhait de se placer parmi les meilleures maisons du pays.

Le temps du petit pâtissier verviétois connu uniquement au niveau local est bel et bien révolu ! On ne compte plus les distinctions, récompenses et autres mises à l'honneur pour le travail effectué par Jean-Philippe et son équipe.

À titre personnel, je suis particulièrement fier de continuer le parcours à ses côtés. Après un premier ouvrage qui nous a rapprochés, Jean-Philippe incarne aujourd'hui le pâtissier qui a réalisé mon gâteau de mariage, l'ami qui pense à moi pour rédiger son nouveau livre et cet homme rempli de détermination, de grain de folie et de jusqu'au-boutisme qui le mènent vers les sommets.

La Chocolaterie symbolise plusieurs années de croissance à tous les niveaux, mais c'est aussi le début d'une nouvelle aventure dont vous découvrirez les coulisses au fil de ces pages...

Nicolas Gaspard





DARCIS
CHOCOLATIER

LE CHOCOLAT

Gourmands lecteurs, c'est la passion pour le chocolat qui nous rassemble. Le chocolat sous toutes ses formes, toutes ses couleurs, toutes ses origines et ses arômes. Sur le podium des spécialités gastronomiques belges aux côtés des frites et de la bière, le chocolat tient sans nul doute une place de choix. Il semblerait qu'un Belge en mange, en moyenne, près de six kilos par an¹.

Et si le consommateur belge est l'un des plus gourmands en la matière, c'est sans doute grâce à la qualité de nos artisans locaux.

Pour Jean-Philippe, les premiers souvenirs de chocolat le ramènent à ses 10 ou 12 ans. « À cette époque, je raffolais des barres de Dessert 58 avec le papier aluminium autour. Je plongeais la barre dans le café, c'était trop bon ! », sourit-il en repensant à ces tendres moments.

Côte d'Or, Jacques et plus tard Galler sont quelques-unes des marques qui ont établi la notoriété du chocolat belge. Sans oublier les nombreux artisans qui travaillent, eux aussi, avec passion le cacao.

En 2003, fort de ses succès dans les concours de pâtisserie², Jean-Philippe décide de se lancer, lui aussi, dans l'aventure. Très vite, il met tout en œuvre pour sublimer le produit et le réinventer. « Je commence immédiatement avec une gamme de 18 pralines. Mais pas des pralines traditionnelles. Je crée directement des petits carrés de 12 grammes, plus modernes et moins écœurants. »

Des pralines qui évolueront encore au fil du temps pour atteindre actuellement les huit grammes. La gamme des

saveurs s'est encore élargie et la qualité du chocolat d'enrobage a toujours évolué.

Nous verrons plus loin que les pralines ont été rejointes par de nombreuses autres gourmandises chocolatées.

Mais nous découvrirons surtout que Jean-Philippe produit désormais lui-même son propre chocolat : de la fève à la tablette !

L'HISTORIQUE

Loin de nous l'idée de retracer la grande histoire du chocolat. Il demeure tout de même essentiel d'en connaître quelques rudiments historiques afin d'apprécier le produit à sa juste valeur.

Bien avant d'imaginer en faire une savoureuse délicatesse gustative, les fèves de cacao étaient utilisées comme monnaie d'échange et unité de calcul en Amérique du Sud. Nous sommes alors 1 000 ans av. J.-C.

Des recherches archéologiques ont aussi démontré que les habitants du Mexique buvaient déjà du cacao il y a 5 000 ans !

Les Mayas se sont aussi servi du cacao et de ses fruits. Vraisemblablement à des fins thérapeutiques ou pour la pratique de rites en tout genre.

Vient ensuite le tour des Aztèques qui se servent du cacao pour en faire une boisson amère et épicée. Le Xocoatl – qui signifie eau amère – serait fertilisant.

L'histoire nous raconte aussi cet acte manqué de Christophe Colomb qui, au retour d'un de ces voyages, jette par-dessus bord les fèves qu'il avait reçues des Amérindiens. Il pensait que c'était des crottes de chèvre !

Le chocolat finira par arriver en Europe via l'Espagne et deviendra très prisé dans la haute bourgeoisie.

1 D'après le bureau d'études de marché Euromonitor (2012, kg / habitant) : 5,6 kg / habitant / an. Cela place la Belgique à la huitième place des pays les plus avides de chocolat, derrière le Royaume-Uni, la Suisse, l'Irlande, l'Allemagne, l'Autriche, la Norvège et l'Estonie.

2 Voir *Les Secrets Sucrés de Jean-Philippe Darcis*, ed. Racine

L'amertume adoucie, grâce à la découverte de la canne à sucre, le chocolat est alors dégusté en boisson chaude.

La révolution industrielle va faire baisser le coût du chocolat, le rendant accessible au plus grand nombre. Mais ce n'est qu'à partir du XIX^e siècle que les premières chocolateries voient le jour. S'en suivent alors les premiers chocolats à croquer, les premiers chocolats en poudre et bien plus tard encore les premières barres chocolatées et la fameuse praline !

Le chocolat tel qu'on le connaît aujourd'hui a donc une histoire assez récente. Pourtant, elle tend déjà à se réinventer...

D'OÙ VIENT LE CHOCOLAT ?

Peu de personnes le savent ou peu d'entre elles se posent la question mais rares sont les chocolatiers qui fabriquent eux-mêmes leur propre chocolat.

Habituellement, les chocolatiers se fournissent auprès de firmes qui proposent du chocolat dit « de couverture ». L'artisan utilise alors ce chocolat afin de confectionner ses tablettes ou ses pralines.

L'avantage de cette formule est de pouvoir disposer de chocolats de diverses origines, à des taux de cacao différents, aux profils gustatifs variés... et ce, sans entrer soi-même dans le processus complexe de la production du chocolat. Les techniques industrielles actuelles permettent aussi une grande qualité d'affinage du chocolat. L'inconvénient réside dans le fait que l'artisan n'a aucun contact direct avec les producteurs.

Enfin, il existe une troisième catégorie : le chocolat d'origine qui est un chocolat de grand cru que les artisans peuvent se procurer sans pour autant le fabriquer eux-mêmes.

LE BEAN-TO-BAR

Depuis plusieurs années maintenant, certains chocolatiers font machine arrière et décident de fabriquer leur chocolat « maison ». C'est la cas de Jean-Philippe Darcis qui s'est lancé dans l'aventure. Cela fait plusieurs années qu'il est animé par cette envie de faire son propre chocolat.

Tendance venue des États-Unis, *Bean-to-Bar* peut être traduit, en français, par « de la fève à la tablette ». Objectif : permettre au chocolatier de maîtriser toutes les étapes de la transformation jusqu'à la dégustation. « C'est vraiment pour se faire plaisir », confie Jean-Philippe. « C'est évidemment beaucoup plus facile d'utiliser un chocolat de couverture. C'est surtout plus rentable. Mais lorsque l'on est chocolatier, le rêve, c'est de sélectionner soi-même ses fèves en allant à la rencontre des fermiers dans leurs plantations. C'est l'envie de torrifier, de transformer, de tester puis de produire ses propres saveurs, son propre chocolat ! »

LA PRODUCTION

Bien avant de transformer les fèves en chocolat, il faut évidemment produire le cacao. Les plantations de cacaoyer sont situées entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Le climat équatorial chaud et humide favorise la croissance de cet arbre délicat qui peut dépasser les 10 mètres de haut.





Si le cacaoyer commence à produire des fruits à partir de l'âge de 3 ou 4 ans, il n'atteint son plein développement qu'au bout de 10 ans ! Ses fleurs se transforment en fruits appelés cabosses.

Le cacao est principalement cultivé en Afrique de l'Ouest, en Amérique latine et en Asie. Comme pour les cépages dans le vin, il existe plusieurs variétés de cacaoyers.

Les plus connues sont :

- Le Forestaro qui couvre 80 % de la production mondiale avec un cacao robuste, de saveur amère et aux arômes acides.
- Le Criollo qui est la meilleure variété de cacao. Très aromatique, il est aussi assez rare. Il représente moins de 5 % de la production mondiale.

- Le Trinitario, qui est un mélange des deux premières variétés, donne un cacao fin et riche en matière grasse. Cette variété est produite à raison de 15 % au niveau mondial.

- Le Nacional qui est uniquement produit en Équateur et dans une petite partie du Pérou. Côté arômes, on retrouve des notes florales de jasmin et de fleur d'oranger. Souvent, les fèves sont assemblées avec des autres lots moins intéressants.

«Ce sont effectivement les variétés les plus connues, complète Jean-Philippe, mais des scientifiques en ont déjà découvert d'autres.»

Les variétés utilisées par la Maison Darcis viennent entre autres du Pérou, de Madagascar, du Cameroun,



Difficulté

*

Durée

45 min

CUPCAKES AU CHOCOLAT

15 PIÈCES

Le préféré des passionnés de pâtisseries girly, il y en a à tous les goûts, de toutes les couleurs : ce sont les cupcakes. La version au chocolat fait partie des traditionnels qu'on aime toujours dévorer.

INGRÉDIENTS

180 g de farine
180 g de sucre
70 g de cacao en poudre
150 g de beurre fondu
150 ml de lait

3 œufs
6 g de levure chimique
130 g de pépites de chocolat
250 g de mascarpone
50 g de cacao en poudre
60 g de sucre

USTENSILES

papillotes en papier
cul-de-poule
maryse
fouet
poche à douille cannulée

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le lait, le beurre fondu et le cacao. Incorporer la farine et la levure tamisées puis mélanger.

Terminer en ajoutant les pépites de chocolat.

Dresser le mélange dans des papillotes moyennes et enfourner pour 25 minutes.

Une fois cuits, laisser refroidir.

Mélanger le mascarpone avec le sucre puis ajouter le cacao.

Dresser une belle rosace de crème sur les cupcakes.

L'astuce du chef

N'ayez pas peur de bien blanchir les œufs et le sucre, pour obtenir un cake volumineux...





Difficulté

*

Durée

30 min

FINANCIERS AU CHOCOLAT

15 PIÈCES

Mignons et faciles à manger, ce sont les financiers ! À l'heure du café, accompagnez la table de ces délicieux petits gâteaux. Attention, regardez-les bien : ils ne resteront pas longtemps !

INGRÉDIENTS

150 g de sucre impalpable
40 g de farine
10 g de cacao en poudre
80 g de broyage d'amandes
90 g de blancs d'œufs
120 g de beurre noisette

USTENSILES

cul-de-poule
maryse
fouet
poche à douille
douille unie
moule à financiers en silicone

Mélanger le sucre impalpable, le cacao et le broyage d'amandes.
Ajouter les blancs d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.
Ensuite, ajouter la farine et terminer par le beurre noisette.
Dresser la pâte aux trois quarts dans des moules en silicone et cuire 15 à 20 minutes à 180 °C.

L'astuce du chef

Pour des financiers à la noisette, supprimez le cacao et remplacez la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes...

