

FOU DE Pâtisserie

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES

PLEIN FEUX
SUR
LES FRUITS



Eddie Benghanem
Jonathan Blot
Gontran Cherrier
Philippe Conticini
Claire Damon
Jérémy Del Val
Christophe Felder
Hironobu Fukano
Cédric Grolet
Claire Heitzler
Édouard Hirsinger
Éric Kayser
Cyril Lignac
Yann Menguy
Thierry Mulhaupt
François Perret

FÊTES DE PRINTEMPS

NOS 70 BEST
DE SAISON

CREATION
EXCLUSIVE

MASTERCLASS

La Douce acidulée
de Philippe Conticini

GRAND PORTRAIT

Christophe Michalak
« Le fantastik »

MYTHE

Le culte
de la religieuse

+ APPRENEZ LES BASES AVEC NOS FICHES PRO - LE ROLL CAKE DE LA PÂTISSERIE CIEL - UN CHEF À LA MAISON AVEC CLAIRE DAMON - BALADE GOURMANDE À VANNES - LES MEILLEURES TARTES DU MONDE AVEC LES SŒURS ELSEN - LA RHUBARBE DANS TOUS SES ÉTATS.



CHOCOLAT VIVANT

Consacré Meilleur Ouvrier de France chocolatier en 1997, Édouard Hirsinger a déposé le concept de « chocolat vivant » à l'INPI. Sans congélation, sans produits chimiques, ses créations, comme de grands vins, éblouissent nos palais par leur complexité gustative.*

TEXTE RACHELLE LEMOINE

C'est à Arbois, dans le Jura, place de la Liberté, qu'il faudra vous rendre pour découvrir ses chocolats. Pas de boutique parisienne pour ce Jurassien de souche qui revendique ses produits comme « vivants » et donc, forcément voués au déperissement. « J'ai toujours refusé de congeler mes chocolats, déclare-t-il. Dans une ganache, il y a de l'eau. Une fois congelée, elle prend plus de volume, si bien que l'enrobage se désagrège. » Afin de pallier cet inconvénient, certains chocolatiers adaptent leur recette en ajoutant plus de matière grasse et moins d'eau.

15 JOURS POUR ÊTRE CROQUÉS

« Pour moi, si on adapte sa recette en fonction de la congélation, c'est le début d'une dérive, poursuit-il. Quand je crée un chocolat, mon objectif n'est pas qu'il se conserve le plus longtemps possible, mais bien qu'il soit le meilleur possible. » Forcément fragiles, ses produits affichent un délai de consommation optimale de 15 jours. « Au-delà, certains arômes vont disparaître », explique le maître-artisan. Reconnaisant que ce parti pris ne lui facilite pas la tâche au moment de forte production comme Pâques ou la fin d'année – il est obligé de produire beaucoup au dernier moment –, cela lui apparaît pourtant essentiel pour revendiquer le vocable de produit artisanal. Au-delà de l'approche du métier et de la fraîcheur des produits, son concept de « chocolat vivant » intègre également le choix des matières premières. Là encore, l'exigence est de mise. Pas de conservateur ni d'arôme de synthèse. « Je n'utilise que des produits naturels comme le sucre inverti et le glucose, qui vont permettre de mieux conserver l'eau dans le produit fini, remarque-t-il. De même, j'ai choisi une crème venant de Bresse, qui est pasteurisée, un produit plus intéressant en termes de qualités organoleptiques et bactériologiques qu'une crème UHT. » Le cru fournit nombre de ses matières premières : le beurre vient de Nozeroy, le lait de la coopérative laitière voisine et le sucre de la coopérative viticole d'Arbois, favorisant ainsi les circuits courts pour ses approvisionnements. Pour le chocolat, c'est une autre affaire, mais cet échange nord-sud n'est pas pour lui déplaire. Farouchement indépendant, Édouard Hirsinger travaille avec plusieurs fournisseurs (Barry, Valrhona, Weiss, Domori...) et deux filières spéciales : une de commerce équitable avec le Pérou et une licence d'importation pour un chocolat de Bolivie dont il est tombé totalement amoureux. Aujourd'hui, 40 % de ses chocolats d'enrobage sont bio.

* Institut national de la propriété industrielle.

LE TOUS T'CHEFS

Quatrième génération à la tête de la Maison Hirsinger, Édouard a fait évoluer le savoir-faire familial vers le chocolat haut de gamme, jusqu'alors plutôt orienté sur la pâtisserie. « J'ai une formation de pâtissier, mais la passion du chocolat est venue en travaillant le produit », confie-t-il. Avant son arrivée en janvier 1993, la maison familiale proposait un ballotin de chocolats, de la Toussaint à Pâques. Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de 75 recettes de chocolats différentes qui sont en vente : ganaches nature, parfumées, praliné, masse amande, spécialités, chocolats de saison, gamme Quattro. Parmi cet assortiment, le « Tous t'chefs », une recette de son arrière-grand-père Auguste, un chocolat noir mélangé à un praliné noisette « coulé » à la poche dans une caissette, a résisté aux outrages du temps. Ou bien encore le galet, un classique de la maison créé par le grand-père, un fourrage à base de praliné amande et de chocolat noir, enrobé d'une fine meringue. Si notre artisan avoue ne jamais avoir travaillé chez de grands chocolatiers, il considère cela plutôt comme une chance : « J'ai mis plus de temps pour atteindre un bon niveau, mais je n'ai pas eu de formatage, par rapport à un style. Ce sont mes propres émotions gustatives qui guident mes créations. » Il se reconnaît néanmoins un maître à penser en la personne du chocolatier breton Henri Leroux. « Lors de vacances à Quiberon en famille à l'âge de 13 ou 14 ans, j'ai découvert ses chocolats. Ce fut une véritable claque gustative et une révélation. J'ai trouvé son travail très moderne et créatif, par rapport à ce que nous faisons à l'époque. » Il lui dédie le Triple H (Hommage d'Hirsinger à Henri Leroux) créé en 2009, un chocolat aux trois textures : nougatine au sarrasin, ganache caramel au beurre salé et compotée de pommes.

DES CHOCOLATS « À COMPLICATION »

En effet, après avoir commencé timidement à proposer ses créations de chocolats dans la maison familiale avec une ganache au thé en 1989, Édouard Hirsinger s'illustre aujourd'hui avec des produits à plusieurs textures. « Au minimum deux, convient-il. Mon travail s'apparente à l'horlogerie de mes voisins helvètes. Je fais plutôt dans le chocolat "à complication", comme eux pour leurs montres. » La gamme Quattro, qu'il décline avec un fruit différent au fil des saisons, en est un exemple. Un chocolat composé en quatre techniques : ganache, pâte de fruits, masse amande et gélifié à l'agar-agar en finition. « Leur réalisation demande cinq à six fois plus de temps que celle d'un chocolat classique », reconnaît-il. Le Jura reste pour notre maître-artisan une source d'inspiration illimitée. Son masse amande aux noix et curry a été spécialement conçu pour se marier au vin jaune, exceptionnel vin d'Arbois, dont il reprend les arômes caractéristiques. Il utilise également la gentiane ou bien la reine-des-prés, des fleurs qui poussent dans les prairies jurassiennes. Depuis 2007, il propose dans sa gamme de chocolats d'été une pâte de fruit abricot et ganache à la reine-des-prés. Cette création, issue d'un échange avec son ami Jean-Paul Jeunet, chef étoilé d'Arbois, est le premier chocolat de la gamme à enrobage partiel. Le dessus du chocolat n'étant pas recouvert, il permet de montrer ce qu'il y a à l'intérieur. Là encore, Édouard Hirsinger cherche la complication car il est plus difficile de réaliser un enrobage partiel que dans sa totalité. Cet hiver, il s'est essayé à la betterave rouge, qu'il souhaitait associer à la gentiane dans une création. « Le résultat n'a pas été convaincant, déclare-t-il. Depuis, je planche sur une autre idée qui réunira mes deux régions d'origine, l'Alsace et le Jura, en associant le raifort et la gentiane dans un chocolat d'automne qui s'appellera Racine carrée. »



Édouard Hirsinger

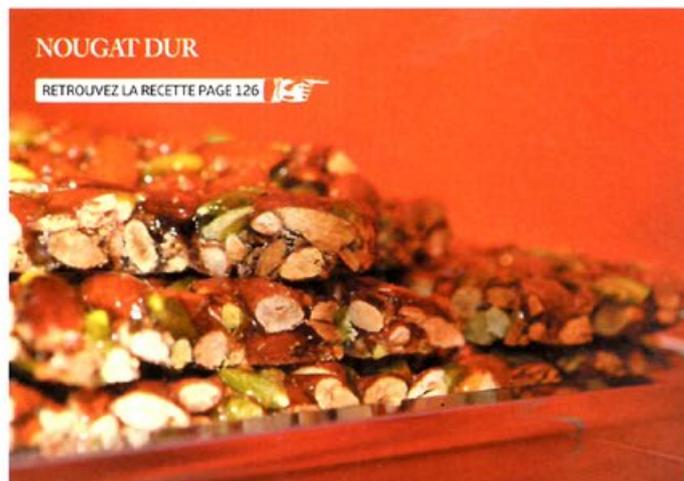
« IL FAUT TROUVER UN ÉQUILIBRE ENTRE LE PARFUM DE L'INTÉRIEUR ET LE CHOCOLAT D'ENROBAGE »

Comment dégustez-vous un chocolat ?

Tout d'abord, je le regarde et je me demande si l'artisan qui l'a fabriqué s'est donné du mal. Si tous les chocolats de la boîte ont la même épaisseur, la même découpe, le même décor, je pars sur un a priori plutôt négatif. Ensuite, j'en croque une partie. Il ne faut surtout pas tout mettre dans la bouche, pour regarder l'intérieur.

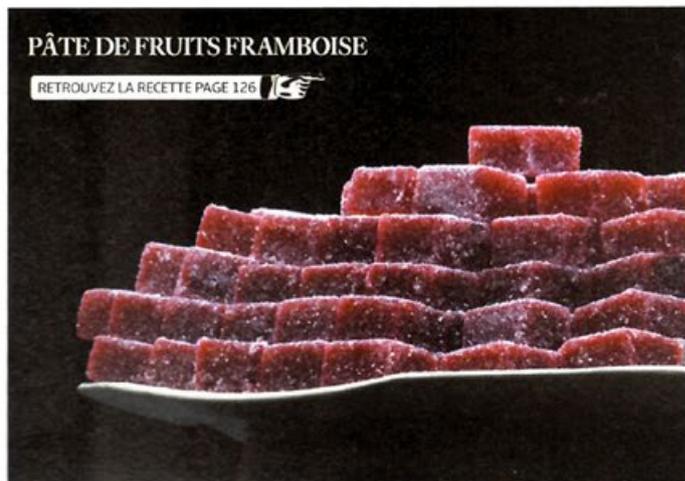
Et pour le goût ?

La première bouchée a fourni les premières informations au cerveau, que la deuxième confirme ou complexifie. Comme tout grand produit, le chocolat doit offrir persistance aromatique et complexité. Il faut trouver un équilibre entre le parfum de l'intérieur et le chocolat d'enrobage. C'est pourquoi, en tant que chocolatier, je travaille avec une balance au 10^e de gramme



NOUGAT DUR

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126



PÂTE DE FRUITS FRAMBOISE

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126