



Chocolat

X

vin

François Chartier

Chartier Créateur d'Harmonies

Ramon Morató

Directeur créatif Cacao Barry®



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

Rencontre du chocolat et du vin

Dans ce nouveau bulletin de Cacao Barry®, nous vous présentons le fruit de la collaboration que le sommelier canadien et champion du monde François Chartier a entamée il y a quelques mois avec l'équipe créative de Cacao Barry®.

En septembre dernier, François Chartier a présenté les résultats de sa science aromatique pour l'association internationale Relais Desserts, au cours d'un séminaire international qui s'est déroulé à Yssingeaux (Haute-Loire) aux côtés de Philippe Bertrand et de Ramon Morató.

Au mois d'octobre dernier, François Chartier et Ramon Morató ont répété l'expérience et présenté pendant le prestigieux Wine & Culinary International Forum de Barcelone le fruit de leurs dernières expériences, que nous vous détaillons ci-après.

Qu'est-ce que la science de Chartier

Au terme de près de 30 ans d'expérimentation et de recherche intensive en sommellerie, d'études des diverses cuisines du monde et de lectures exhaustives sur la science alimentaire, l'œnologie et la vitiviniculture, on peut résumer les recherches scientifiques menées par François Chartier comme suit :

Si l'on combine des ingrédients et/ou liquides qui de façon générale se composent d'une ou de plusieurs molécules aromatiques de la même famille, on obtient un résultat plus grand que la somme des parties impliquées. Sous l'effet d'une « synergie aromatique », $1 + 1 = 3$ et parfois même 4.

On obtient ainsi une « nouvelle mathématique de la saveur » qui explique le raisonnement scientifique lié à l'harmonie du vin et des aliments, ainsi que la création et le succès de centaines de milliers de recettes conçues depuis des temps reculés qui font désormais partie du patrimoine gastronomique mondial. Cela ouvre en outre de nouvelles possibilités dans la créativité en cuisine.

Pour mieux comprendre ce phénomène, prenons comme exemple le clou de girofle. Parmi les centaines de molécules aromatiques qui le composent, une seule domine les autres et signe ainsi le profil aromatique de cette plante.

Il s'agit en quelque sorte de son ADN aromatique. Appelée « eugénol », cette molécule est également présente dans le basilic thaï, la betterave rouge et la mozzarella cuite et une variété de chocolats, ainsi que dans les vins vieilliss en fûts de chêne, plus particulièrement les vins espagnols élaborés à base du cépage Tempranillo, issus des appellations d'origine Ribera del Duero, Toro et Rioja.

Si l'on prépare un plat avec du chocolat, de la betterave rouge, du basilic thaï ou du clou de girofle, on obtiendra l'effet de « synergie aromatique » désiré. Cela créera une harmonie parfaite de saveurs qui renforcera le goût issu de ce duo (ou trio) d'aliments à molécules dominantes de la même famille. Si l'on sert en plus un vin qui a été vieilli en fûts de chêne, cette « synergie aromatique » entre le mets et le vin sera également présente. L'harmonie entre la nourriture et le vin sera réussie et cela nous conduira à une zone de confort harmonieuse.

Une « nouvelle mathématique du goût » est en action : $1 + 1 = 3$

Famille aromatique du CHOCOLAT NOIR

UILE DE
SÈSAME
GRILLÉ

SUCRE BR

LA FAMILLE AROMATIQUE

DMETHYL-
PYRAZINES

POISSON
GRILLÉ

SCOTCH

VIANDE FUMÉE
ET GRILLÉE

RE SAUVAGE
SOUFFLÉ

CHIPOTLÉ
FUMÉ

MALT

CYCLOTONES

LACTONES

FURFURALES

CARAMEL

DE COCO

CAFÉ

ÉRABLE

CAFÉ

L'expérience

Pendant la présentation prévue lors du Wine & Culinary International Forum de Barcelone, l'objectif était de présenter le travail à quatre entre un sommelier et un chef à travers trois bonbons de chocolat exclusifs, élaborés à partir de trois chocolats représentatifs de Cacao Barry®.

Les chocolats sélectionnés par Ramon Morató ont été analysés par François Chartier. Sur la base de sa science aromatique, François a mis Ramon au défi de proposer une longue liste de combinaisons possibles pour chacun d'eux dans le but de stimuler la créativité et d'ouvrir la porte à de nouvelles combinaisons.

En outre, le défi s'est poursuivi pendant la dégustation car chacun des nouveaux bonbons de chocolats seraient accompagnés d'un vin différent.



Wines & chocolate
for chocolates
for wine
and the innovative talent of
RAMON MORATO

François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

1. Zéphyr™

Chocolat blanc (34% cacao)

Chocolat blanc moderne, riche et intense qui présente un pourcentage de sucre moindre et au goût intense de lait entier.

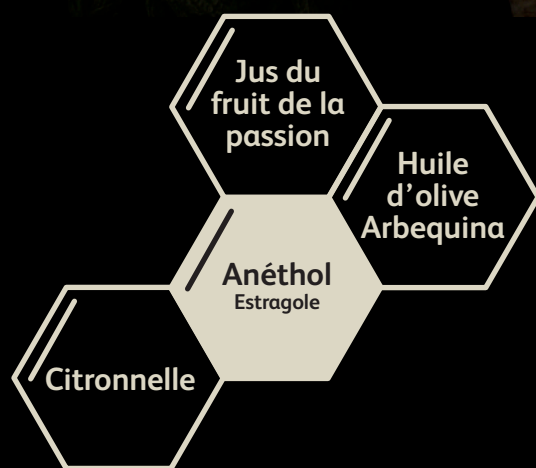


François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

Chocolat blanc Zéphyr™ (34% cacao)
Sélection finale



Chocolat blanc et fruit de la passion – huile d'olive – basilic

Ingrédients pour environ 4 moules de 40 unités

Chocolat blanc Zéphyr™ et truffe fruit de la passion

- 400 g Purée au fruit de la passion
- 70 g Sirop de glucose DE 44
- 70 g Sucre inverti
- 70 g Sorbitol
- 775 g Chocolat de couverture blanc Zéphyr™ (34 % cacao)
- 150 g Beurre de cacao
- 2 g Sel

- 1.Mélanger la purée de fruit de la passion avec les sucres et le sel.
- 2.Dissoudre.
- 3.Pendant ce temps, faire fondre la couverture et le beurre de cacao.
- 4.Ajouter la solution à base d'eau aux couvertures et vérifier que le mélange s'émulsifie correctement.
- 5.À 28 °C, verser le tout dans les moules préalablement badigeonnés de couverture blanche et les laisser cristalliser 24 heures recouverts de film alimentaire.

Intérieur à l'huile d'olive arbequina et au basilic

- 750 g Huile d'olive Arbequina
- 245 g Beurre de cacao
- 5 g Cire d'abeille Sosa wax concept
- 1.6 g Basilic en poudre lyophilisé

- 1.Faire chauffer l'huile jusqu'à environ 50 °C et ajouter le basilic.
- 2.Mélanger la cire Wax concept avec le beurre de cacao, puis mélanger l'huile.
- 3.Ramener la température du mélange à 30 °C, ajouter environ 1 % du beurre de cacao tempéré ou tempérer le mélange à 23 °C.
- 4.Verser dans des moules à demi-sphères à l'aide d'une poche pâtissière et dans le fond du moule de chocolat, puis laisser cristalliser.

Others

- Q.S. Chocolat de couverture blanc Zéphyr™ (34 % cacao)
- Q.S. Peinture verte (beurre de cacao et colorant vert)
- Q.S. Peinture jaune (beurre de cacao et colorant jaune)
- Q.S. Peinture orange (beurre de cacao et colorant orange)

Montage

- 1.Tempérer la peinture verte et vaporiser des gouttelettes sur les moules à demi-sphères au pistolet.
- 2.Tempérer ensuite la peinture et dégrader la couleur au pistolet, en répétant finalement l'opération avec la peinture jaune.
- 3.Enfin, tempérer le chocolat blanc et badigeonner les moules.
- 4.Verser les 2/3 de la truffe au fruit de la passion lorsqu'elle atteindra 28 °C dans les moules et insérer les demi-sphères contenant l'intérieur à base d'huile.
- 5.Remplir de truffe au fruit de la passion.
- 6.Laisser cristalliser quelques heures et couvrir la base de chocolat blanc.
- 7.Démouler et mettre de côté.



Chocolat blanc Zéphyr™ (34% cacao)

Le résultat

Après quelques tests et discussions internes avec l'équipe, nous avons décidé d'associer pas plus de 3 ou 4 parfums dans chaque bonbon. En outre, le défi était d'utiliser des produits que nous n'avions jamais utilisés dans le passé. S'agissant d'une pièce de chocolat de 6 à 8 g maximum, il fallait éviter d'envoyer un message confus : chacun des parfums devait être présent sans écraser l'autre. De plus, jouer avec différentes textures nous permettrait de contrôler la chronologie de la dégustation. Lors de la dégustation du chocolat, la saveur présente dans la texture semi-liquide serait la première à arriver, pour laisser place ensuite à la texture crémeuse de la ganache, puis aux croustillants, etc. Ce n'est pas seulement le mariage des saveurs qui est important, mais aussi l'architecture du produit.

Pour le bonbon au chocolat blanc, nous avons proposé une ganache chocolat blanc Zéphyr™ 34 % parfumée au fruit de la passion. Pour la première fois, nous avons créé une garniture d'huile d'olive Arbequina pure parfumée au basilic que nous avons texturisée pour obtenir une texture crémeuse plus facile à doser dans le bonbon.

La dégustation

La dégustation s'est déroulée selon la chronologie suivante : en premier lieu le chocolat blanc, ensuite le bonbon au chocolat noir et enfin le bonbon au chocolat au lait. Du fait qu'il était fumé et qu'il contenait le miso rouge à l'intérieur, ce dernier était en effet celui qui présentait le plus de personnalité et de complexité.

Pour le bonbon au chocolat blanc, nous avons choisi le vin du Penedés Fransola 2013 des Bodegas Torres, un vin vif et sec aux arômes de fruits de la passion et basilic, deux des ingrédients sélectionnés.



2. Fleur de Cao™

Chocolat noir (70% cacao)

Fleur de Cao™ est le fruit d'un mélange de différentes origines : Équateur, Côte-d'Ivoire et Sao Tomé. Les variétés de cacao utilisées sont Arriba et Forastero. Le résultat ? Un chocolat équilibré et amer avec des notes florales et boisées



Chocolat noir Fleur de Cao™ (70% cacao)

Combinaisons possibles proposées :



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

Chocolat noir Fleur de Cao™ (70% cacao)
Sélection finale



Poivron rouge – ganache Fleur de cao™ et poivron – graine de sésame noir

Ingrédients pour environ 4 moules de 40 unités

Réduction de poivron rouge grillé

500 g Jus de poivron rouge grillé liquéfié
100 g Sirop de glucose (DE 60)
100 g Sucre
4 g Sel

- 1.Griller les poivrons rouges, les peler et enlever les graines (pour 5 poivrons, 1 sans peau).
- 2.Mixer et mettre de côté 500 g de jus.
- 3.Ajouter les sucres, le sel et réduire à feu doux jusqu'à 70/75 ° Brix.
- 4.Rectifier le sel si nécessaire et mettre de côté.

Ganache au chocolat noir fleur de cao et poivron long

700 g Crème à fouetter stérilisée (35 % de matière grasse)
100 g Eau
8 g Poivre long (Piper longum)
100 g Sucre inverti (type Trimoline)
100 g Sirop de glucose (DE 44)
100 g Sorbitol
3 g Sel
900 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ (70 % cacao)
200 g Chocolat de couverture au lait Lactée supérieure (38 % cacao)
100 g Beurre anhydre

- 1.Dissoudre les sucres et le sel dans la crème et l'eau. Râper le poivre long à l'aide d'un zesteur Microplane.
- 2.Refroirir le liquide à 30 °C.
- 3.Séparément, faire fondre les couvertures et le beurre anhydre à 45/50 °C.
- 4.Incorporer le liquide à la partie grasse et émulsifier uniformément.
- 5.Émulsion.
- 6.Tempérer à environ 32/33 °C et verser à l'aide d'une poche pâtissière.

Intérieur croquant à graine de sésame noir

160 g Chocolat de couverture au lait Lactée Barry (35 % cacao)
160 g Pâte de graine de sésame noir pur
34 g Beurre anhydre
20 g Beurre de cacao
2 g Sel
140 g Flocons de céréales croustillants

- 1.Faire fondre la couverture, le beurre anhydre et le beurre de cacao.
- 2.Mélanger et incorporer la pâte de sésame, le sel et les céréales.
- 3.Tempérer autour de 23 °C et étaler sur des feuilles d'environ 1 mm d'épaisseur.
- 4.Une fois cristallisé, découper en disques de 1,5 cm de diamètre.

Autres

Q.S. Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ (70 % cacao)
Q.S. Peinture noire (beurre de cacao et colorant noir)
Q.S. Peinture rouge intense (beurre de cacao et colorant rouge)
Q.S. Peinture rouge claire (beurre de cacao et colorant rouge)

Montage

- 1.Tempérer la peinture noire et vaporiser des gouttelettes sur les moules à demi-sphères au pistolet.
- 2.Ensuite, avec la même peinture verte, dégrader la couleur sur un côté, puis répéter l'opération avec la peinture rouge intense et enfin avec la peinture rouge claire.
- 3.Enfin, tempérer la couverture noire et beurrer les moules.
- 4.Verser une touche de réduction de poivron rouge dans les moules.
- 5.Remplir ensuite le moule à moitié avec la truffe au chocolat noir, puis placer un disque de sésame. Finir en remplissant de truffe.
- 6.Laisser cristalliser quelques heures et clore avec le Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ (70 % de cacao).
- 7.Démouler et mettre de côté.



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

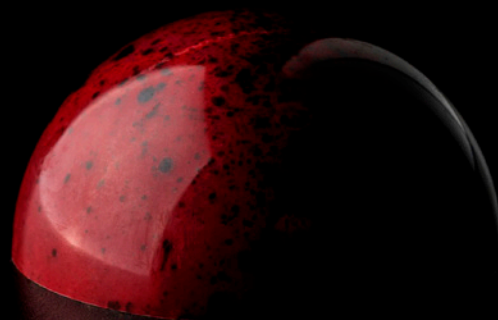
Chocolat noir Fleur de Cao™ (70% cacao)

Le résultat

Pour la version bonbon de chocolat noir, nous avons préparé un concentré de gelée de poivron rouge grillé que nous avons placé sur la base du bonbon. Ensuite, nous avons préparé une ganache de couverture noire Fleur de Cao™ et piment long que nous avons intercalée avec un croquant au sésame noir salé.

La dégustation

Pour le bonbon de chocolat noir, nous avons choisi un Tempranillo rouge de Ribera del Duero Chartier 2013. Ce vin présente un puissant fond de notes de chocolat et un profil moléculaire commun avec la réduction du poivron rouge grillé, la pâte de sésame et le piment long.



3. Origine Ghana

Chocolat au lait (40% cacao)

Chocolat au lait d'origine à base de 100 % de cacao pure provenant du Ghana, la variété utilisée est le Forastero. On obtient alors un chocolat d'une nouvelle génération, avec une couleur lait foncé, avec une teneur en cacao riche, arborant des notes de châtaigne et de caramel ainsi qu'une touche de fruits rouges.



Chocolat au lait Origine Ghana (40% cacao)

Combinaisons possibles proposées :

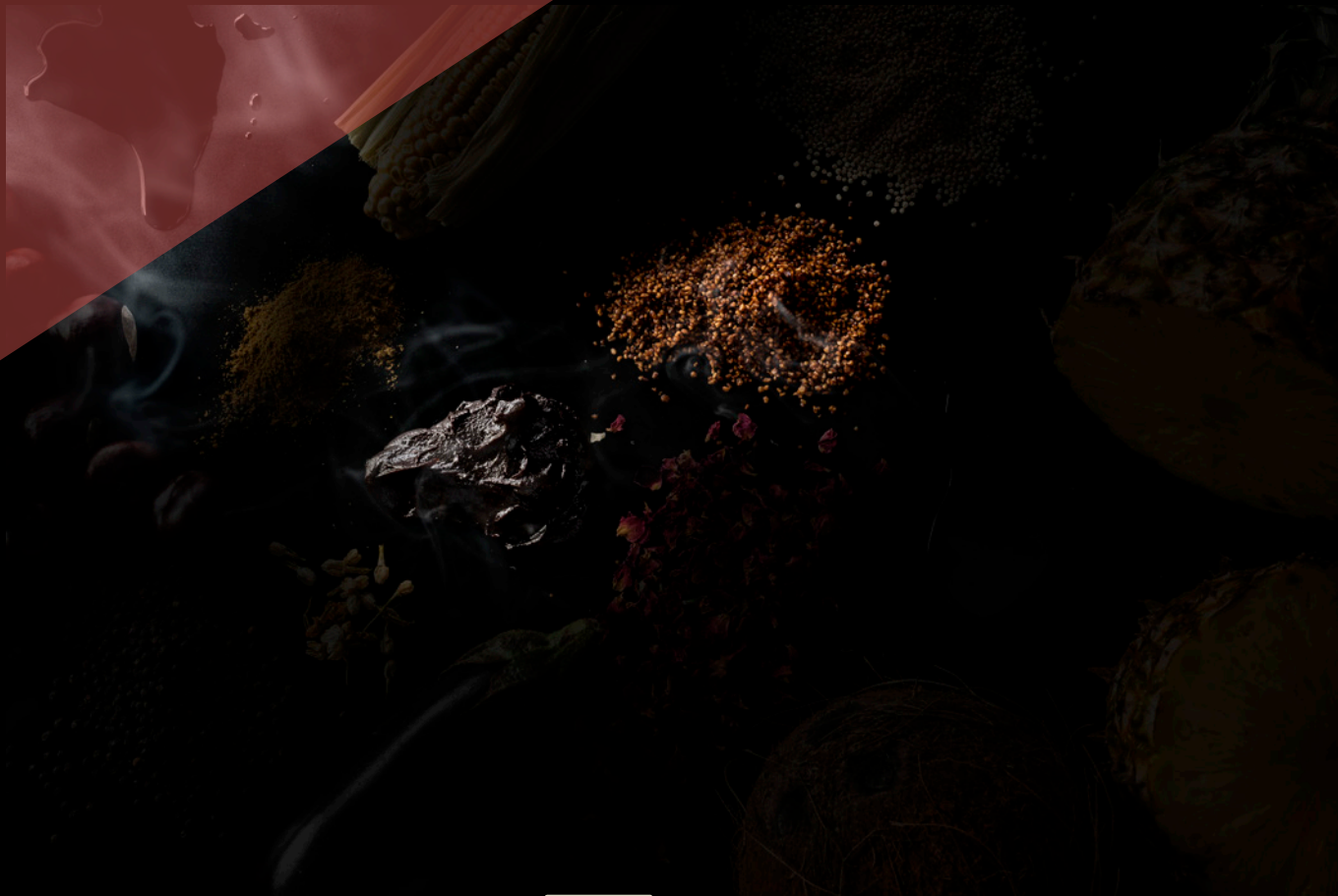


François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

Chocolat au lait Origine Ghana (40% cacao)
Sélection finale



Miso rouge – ganache fumée – praline croustillante au soba-cha

Ingrédients pour environ 4 moules de 40 unités

Garniture au miso rouge aka dashi

400 g Miso rouge Aka Dashi
200 g Sirop de glucose (DE 60)

1. Mix the miso together with the glucose syrup.
2. Set aside.

Ganache fumée au chocolat au lait origine ghana

200 g Crème liquide (35 % de matière grasse)
170 g Eau
80 g Sucre inverti
70 g Sirop de glucose (DE 44)
110 g Dextrose
3 g Sel
710 g Chocolat de couverture au lait Origine Ghana (40,5 % cacao)
240 g Chocolat de couverture « fumé » au lait Origine Ghana (40,5 % cacao)*
100 g Beurre de cacao

1. Dissoudre le sucre et le sel dans la crème et l'eau.
2. Verser le mélange sucre-liquide sur le chocolat fumé et le beurre de cacao.
3. Émulsifier correctement et verser à l'aide d'une poche pâtissière.

*Le chocolat « fumé » a été obtenu en fumant la couverture à froid pendant 7 heures sur du bois de pin.

Praline croustillante soba-cha et noisette

160 g Chocolat de couverture au lait Lactée Barry (35 % cacao)
160 g Pâte de noisette pure
44 g Beurre anhydre
10 g Beurre de cacao
2 g Sel
146 g Soba-cha (sarrasin grillé)

1. Faire fondre la couverture, le beurre anhydre et le beurre de cacao.
2. Mélanger et incorporer la pâte de noisette, le sel et les céréales.
3. Tempérer autour de 23 °C et étaler sur des feuilles d'environ 1 mm d'épaisseur.
4. Une fois cristallisé, découper en disques de 2 cm de diamètre.

Autres

Q.S. Chocolat de couverture au lait Origine Ghana (40 % cacao)
Q.S. Peinture grise (beurre de cacao et colorant gris)
Q.S. Peinture noire (beurre de cacao et colorant noir)
Q.S. Peinture chocolat noir (beurre de cacao et colorant rouge)
Q.S. Peinture chocolat au lait et colorant orange

Montage

1. Tempérer la peinture grise et vaporiser des gouttelettes sur les moules à demi-sphères au pistolet.
2. Ensuite, avec la peinture noire, dégrader la couleur sur un côté, puis répéter l'opération avec la peinture chocolat noir et enfin avec la peinture chocolat au lait et orange.
3. Enfin, tempérer la couverture de chocolat au lait et beurrer les moules.
4. Verser une touche de garniture au miso dans les moules.
5. Remplir ensuite le moule à moitié avec la truffe au chocolat au lait fumé, puis placer un disque de praline Soba-cha. Finir en remplissant de truffe.
6. Laisser cristalliser quelques heures et clore avec le chocolat de couverture au lait Origine Ghana (40 % de cacao).
7. Démouler et mettre de côté.



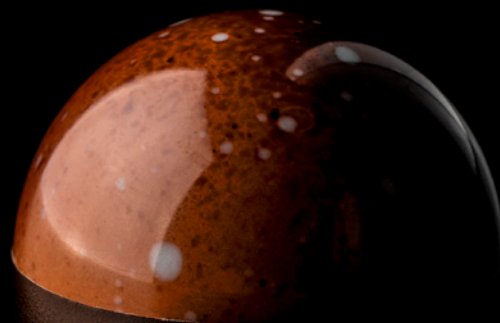
Chocolat au lait Origine Ghana (40% cacao)

Le résultat

Pour le bonbon de chocolat au lait, nous avons agrémenté la base d'une touche de miso rouge Aka Dashi. Nous avons ensuite fumé à froid avec du bois de pin notre chocolat Ghana 40 % pendant 12 heures environ, puis nous avons préparé une ganache fumée intercalée avec un croquant de Soba-Cha et praliné salé à la noisette.

La dégustation

Enfin, pour le bonbon de chocolat au lait, nous avons exceptionnellement marié deux liquides. Grâce à ses notes de châtaigne, de caramel et de fruits rouges, ce chocolat présente l'univers moléculaire des trois molécules dominantes du chocolat : le sotolon, la lactone et la pyrazine qui nous évoquent différents ingrédients et boissons partageant la même identité sous-jacente. C'est aussi le cas de l'incroyable, pénétrant et complexe Chardonnay Milmanda 2012 de Conca de Barberà des Bodegas Torres et de la Tequila Sierra Reposado, fumée et brillante. Le résultat visait l'harmonie entre le vin Chardonnay, le bonbon fumé au miso et le croquant de Soba-Cha, pour finalement éclater avec la dégustation de la puissante Tequila.



François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies



Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®



Qui est François Chartier ?

Le Canadien François Chartier « Créateur d'harmonies » est considéré à l'international comme l'une des têtes chercheuses en matière de création de recettes et d'harmonies vins et mets. Le mondialement connu critique de vins Robert Parker dit de lui qu'il est un « Pure Génius ! », tandis que Ferran Adria et Juli Soler du restaurant El Bulli l'ont qualifié comme « L'expert numéro un en saveurs ». N'ayant jamais arrêté de chercher et de se renouveler depuis qu'il a remporté le prestigieux prix du Meilleur sommelier au Monde en vins et spiritueux de France (Grand Prix Sopexa, 1994 Paris), les premiers résultats de ses recherches en «harmonies et sommellerie moléculaires» -discipline qu'il a créée en 2004 - ont été publiés en 2009 dans son ouvrage Papilles et Molécules, consacré Meilleur livre de cuisine au monde, catégorie Innovation, au Gourmand World Cookbook Awards, en 2010 à Paris, et, récemment, en 2016, dans son récent livre, L'Essentiel de Chartier – L'ABC des harmonies aromatiques a table et en cuisine, aussi consacré, en 2016, en Chine, du prestigieux prix du Meilleur livre de cuisine au Monde – catégorie innovation.

Consultant depuis de nombreuses années pour les plus grands chefs au monde, dont Ferran Adrià (El Bulli), la science aromatique de Chartier ne cesse de faire tourner les têtes. À ses missions gastronomiques, il ajoute depuis 2011 celle de producteur « négociant-éleveur » de vins. En octobre 2013, il commercialise au Canada ses premiers vins, qu'il élabore en Europe avec ses complices, dont l'œnologue bordelais Pascal Chatonnet. Aujourd'hui, Chartier élabore plus de 25 cuvées différentes de vins.

Enfin, depuis 2014, le créateur d'harmonies s'est associé à la brasserie montréalaise Glutenberg afin de créer la «Série Gastronomie» : un concept de plusieurs bières saisonnières, inspirées et élaborées pour la table, à partir des principes d'harmonies aromatiques de Chartier. Plusieurs de ses bières ont été primées en 2015 et 2016 au World Beer Cup Award.

Vous pouvez le suivre :

Twitter : @PapillesetM
Facebook.com : Chartier Créateur D'harmonies
Instagram : francoischartier
Site internet : www.francoischartier.ca

Qui est Ramon Morató ?

Né à Manlleu, près de Barcelone. Ne bénéficiant d'aucun lien familial avec la confiserie, au terme de sa scolarité Ramon a commencé à se former dans plusieurs établissements.

Il a mené en parallèle sa formation et pris tous les cours offerts par l'École de l'association des confiseurs de la province de Barcelone. Pendant une période de stages pratiques chez plusieurs des meilleurs confiseurs espagnols, il a également suivi des cours dans d'importantes écoles et centres techniques tels que la ZDS de Solingen, en Allemagne, et l'école Richard Conseil de Lyon.

Au terme de toutes ces années de travail, fort de son expérience et en quête d'innovation constante, il a publié « RAMON MORATO Chocolate » qui a remporté le prix du Meilleur livre 2007 sur le chocolat, concédé par les prestigieux Gourmand World Cookbook Awards.

En décembre 2016, Ramon a publié le livre « Four in One » aux côtés des chefs Raul Bernal, Josep Maria Ribé et Miquel Guarro pour marquer le 20e anniversaire de la Chocolate Academy de Barcelone.

La possibilité d'échanger avec de nombreux professionnels de différents domaines lui a conféré une vaste maîtrise du secteur et l'a aidé à réaliser sa passion pour l'enseignement, la recherche et la création de produits liés au monde de la confiserie.

Au cours des récentes années, cela l'a amené à assurer cours, séminaires et conférences partout dans le monde, ainsi qu'à participer à des initiatives spéciales telles que le projet de collaboration avec l'Université de Harvard à travers la Fondation Alicia.

Il est actuellement Directeur créatif pour la marque Cacao Barry®.

Vous pouvez le suivre :

Site internet : www.cacao-barry.com
Site internet : www.ramonmorato.com
Instagram: ramonmorato
Twitter: @ramonmorato_



Chocolat X vin

François Chartier
Chartier Créateur d'Harmonies

Ramon Morató
Directeur créatif Cacao Barry®

