

LE CHOCOLAT CHAUD SE RÉINVENTE

Le chocolat chaud évoque un salon de thé où l'on goûte le réconfort d'une boisson onctueuse à l'arôme puissant un après-midi hivernal. Ou des moments agréables de notre enfance. Mais aussi, tout simplement, une boisson quotidienne pour 13 % des Français*. La poudre de cacao, son principal ingrédient, a toute sa place en épicerie fine tant existent de différences et de degrés de qualité d'une référence à l'autre.

Enfin, c'est aussi une idée cadeau à l'approche de Noël.



Dans le langage courant, quand on parle de chocolat chaud, on ne différencie pas la boisson à base de cacao gras en poudre dont un bon salon de thé régale ses clients, de la poudre cacaoïté dont l'industrie agroalimentaire dope les enfants depuis plusieurs générations. Pourtant, entre les deux la différence est fondamentale. L'une est réalisée en effet à base de cacao gras (20 à 22 % de matière grasse) et l'autre est une poudre à base de cacao dégraissé. Ce second produit ne peut d'ailleurs revendiquer l'appellation de cacao et doit se vendre comme boisson cacaoïté, chocolatée ou quelque chose en ce genre ! Le taux

de cacao est en rapport : 14 % seulement pour la boisson cacaoïté la plus connue (le reste étant très majoritairement du sucre). Alors que chez Monbana par exemple, "on estime que le taux de cacao que doit contenir la poudre est de 32 %", explique Alice Davost, chef de marché. C'est le taux qu'a retenu le chocolatier pour sa poudre classique vendue en sachet. Chez Quai Sud, autre acteur historique de la spécialité, le pourcentage de cacao pur monte à 50 %. Pourcentage de cacao gras, taux de cacao dans la poudre, origine, voilà pour ce qui est de cerner les critères sur lesquels s'établit une poudre de cacao de qualité.

LE CACAO DANS TOUS SES ÉTATS

Ajoutons que les chocolatiers soulignent à l'unanimité qu'un pourcentage élevé de cacao n'est pas une garantie de qualité et que la qualité de la matière première est essentielle : son terroir, la variété, la fermentation... On n'en doute pas, mais on note aussi que pour le consommateur non spécialiste recherchant l'intensité du goût et l'associant - à tort ou à raison - mais le client a toujours raison - à un fort pourcentage de cacao, cette donnée est importante. Les étagères des épicerie fines ne sont pas une terre inconnue pour le cacao en poudre. Des chocolatiers très connus les approvisionnent depuis longtemps. Sans classer trop strictement les produits, disons qu'ils se présentent sous trois formes principales que sont les sachets individuels composés de cacao, de sucre et d'éventuels arômes, les boîtes de poudre de cacao avec des dosages variables (jusqu'à 100 %) et enfin les fèves de chocolat à faire fondre dans le lait.

Café-Tasse, chocolatier belge bien diffusé en France, offre une gamme assez simple qui comprend de la poudre de cacao 100 % venant de Côte d'Ivoire en boîte métal de 250 grammes, disponible aussi en instantané (mélangé avec de la poudre de lait et du

sucre). Cette seconde version est proposée en dosettes aromatisées de 20 grammes, vendues à l'unité ou en paquet de 100. Fort justement, Café-Tasse présente un assortiment de six goûts en sachet cristal (naturel, cannelle, orange, vanille, noisette, banane), idéal pour la découverte et comme petit cadeau (prix public conseillé : 8 €).

Chez Quai Sud où l'on développe une gamme depuis vingt ans, les cacaos aromatisés font montre de créativité. Cela va du petit dernier, un cacao aromatisé panettone en passant par des arômes créoles (vanille, épices, rhum), ou encore miel et orange pour le cacao de Noël, spéculoos, pain d'épices... Pour les mettre en situation, certaines recettes sont baptisées en correspondance à des moments de consommation suggestifs : après-ski, goûter ou p'tit déj. Avec toujours la promesse de goût d'autrefois et d'une boisson onctueuse et veloutée. Tous fabriqués à partir de cacao biologique, ils sont naturellement parfaits pour réaliser des chocolats chauds à l'ancienne mais aussi toute la pâtisserie au chocolat. Il suffit pour cela de remplacer simplement dans votre recette 100 grammes de chocolat par 100 grammes de cacao et d'y ajouter 15 centilitres d'eau, de lait ou de crème.

POUDRE DE CACAO
Instantané de plaisir

CHOCOLAT
CAFÉ-TASSE
BRUXELLES-BRUSSELS

www.cafe-tasse.com
info@cafe-tasse.com
Tél : 0032 2 366 96 14