

lavenir.net

À Braine-le-Comte, la chocolaterie Legast transforme le cacao en or noir

Home > Régions > Mons-Centre > Braine-le-Comte - 29/08/2018 à 16:58 - Ugo PETROPOULOS - L'Avenir







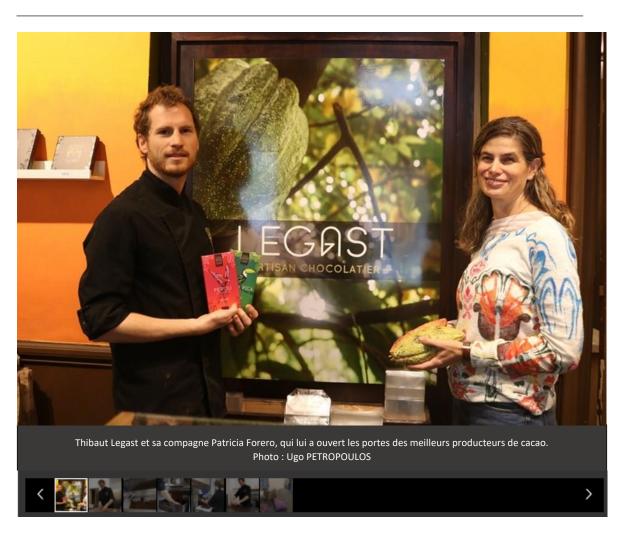












Thibaut Legast, artisan-chocolatier installé à Braine-le-Comte, réhabilite la Belgique en tant que pays du chocolat, en remportant une des récompenses les plus prestigieuses.

La rue de la Station à Braine-le-Comte n'a pas grand-chose en commun avec le quartier du Sablon. Contrairement au quartier bruxellois prisé pour ses chocolateries, on ne se rendrait pas dans l'artère commerçante de la petite ville hennuyère pour y admirer son architecture. Sauf peut-être celle d'une maison, qui abrite justement une chocolaterie: Legast.

Une adresse qui devrait convaincre de plus en plus d'amateurs de chocolat fin de faire quelques infidélités aux célèbres chocolateries établies dans la capitale pour descendre «en province». Il y a quelques jours, Legast a en effet appris qu'une de ses tablettes avait reçu le prix d'Or du Concours Européen «Bean-to-Bar», de l'International Chocolate Awards.



Chocolaterie Legast

Ce prix, un des plus réputés dans le milieu de la chocolaterie et qui récompense la qualité des tablettes noires fabriquées à partir de cacaos «fins», est le plus important de la compétition et a été décerné à la tablette Gran Nativo Blanco, produit à partir de fèves d'origine péruvienne et torréfié à Braine-le-Comte.

Réapprendre à fabriquer du chocolat

Mais... c'est quoi le «Bean-to-Bar», que l'on traduit en français par «de la fève à la tablette»? «C'est la fabrication du chocolat à partir des fèves que tu vas chercher auprès de producteurs locaux avec lesquels tu noues des partenariats», résume Thibault Legast. Le «Bean-to-Bar», c'est la réappropriation par le chocolatier de tout le processus de fabrication du chocolat, depuis la torréfaction du cacao jusqu'au démoulage des tablettes.

Un savoir-faire qui s'était presque perdu en Belgique, vendu pourtant comme le pays du chocolat, mais dont le savoir-faire se résumait finalement à la confection de pralines à partir de chocolat de couverture. Soit un chocolat tout fait, standardisé et utilisé comme base par tous les chocolatiers pour recouvrir leurs pralines.

Mais depuis quelques années, dans le sillage des succès de Pierre Marcolini ou Benoît Nihant, une poignée d'artisans-chocolatiers a décidé de se réapproprier la fabrication du chocolat. Pour Thibaut Legast, la démarche est relativement récente.

«Mon père a lancé la chocolaterie il y a quinze ans et je l'ai suivi. L'idée assez classique était de faire des pralines, mais avec des ingrédients de qualité, très purs. Puis mon paternel a pris sa retraite il y a trois ans et au même moment j'ai été invité par l'ambassade de Colombie à aller làbas rencontrer des agriculteurs à l'occasion d'un concours de cacao.»

Une rencontre providentielle

Un voyage qui a agi comme un déclic. Depuis un certain temps, Thibaut cherchait à fabriquer son chocolat, mais sans succès. «J'avais acheté 60 kilos de cacao, mais je ne savais pas comment l'utiliser. Il n'y a pas d'écolage en Belgique pour apprendre à fabriquer son chocolat. Les pralines, on maîtrise, mais le chocolat était tombé en désuétude. J'avais acheté une machine d'occasion avec laquelle j'ai chipoté, mais sans succès.»

Mais une fois arrivé en Amérique latine, les portes s'ouvrent: «j'ai rencontré plein de gens du milieu, dont ma compagne actuelle avec qui on chasse aujourd'hui le cacao.»

Car le cacao, Patricia Forero connaît très bien. «Je travaillais dans la coopération internationale pour aider les paysans à avoir des débouchés à l'exportation, en les encourageant à se regrouper en coopératives afin d'avoir suffisamment de quantité et de développer la qualité de leur production. La Colombie n'exportait pas de cacao avant et on voulait mettre les producteurs en contact avec des acheteurs. C'est comme ça que j'ai rencontré Thibaut», rit-elle.

Depuis, le couple explore ce pays et d'autres du continent où ont poussé les premiers plans de cacao. «On recherche vraiment les variétés natives, qui ont des profils aromatiques beaucoup plus intéressants que le CCN51, une variété très productive, mais qui n'a pas de saveur aromatique intéressante et qui peut annihiler la biodiversité. Le CCN51, c'est un peu le cauchemar des producteurs de chocolat fin» poursuit Thibaut.

Mais comment convaincre les producteurs de continuer à cultiver des variétés natives plus riches, mais plus fragiles et moins productives? En leur payant le prix juste pour leurs efforts. «On fixe le prix ensemble. Dans un circuit classique, ils fermentent leur récolte un peu à l'arrache et vendent tout au circuit national, pour en tirer un euro du kilo. Tandis que nous, on leur paie trois à quatre fois ce prix-là. Mais ce n'est estampillé ni Fair Trade, ni bio, car on ne veut pas investir dans des certifications dont le coût serait répercuté sur le producteur ou le consommateur.»



Un laboratoire de la chocolaterie

Et puis le couple, seul à la barre, a d'autres choses à faire. Car le Bean-to-Bar, pour une petite chocolaterie occupant trois personnes, c'est le royaume de la débrouille et de l'expérimentation.

On peut s'en rendre compte dans l'atelier où notre chocolatier-bricoleur a détourné certaines machines achetées d'occasion de leur fonction primaire pour les dédier à la fabrication.

Au cœur de cet atelier, Thibaut nous présente quatre boîtes en plastique, contenant plusieurs tablettes. Des tests, réalisés avec différentes variétés de cacao, torréfiés ou mélangés différemment. Le maître-chocolatier nous fait goûter les quatre essais, qui ne sont pas destinés à la commercialisation, mais qui peuvent servir de base à de futurs développements.

Puis, on a enfin droit au chocolat médaillé, le Gran Nativo Blanco, produit à partir de fèves d'origine péruvienne. «On a mis deux ans à le mettre au point». Un travail récompensé de la plus belle des manières, par ce prix qui va aussi droit au cœur du producteur. «Quand il a appris que son cacao avait décroché un prix, il était tout content. Ce prix, ça récompense aussi tous ses efforts. Parce que sans un bon cacao, il n'y a pas de bon chocolat.»

Outre le Gran Nativo Blanco péruvien, nommé champion du chocolat noir toutes catégories, la chocolaterie Legast a également été récompensée du bronze pour son Maleku du Costa Rica dans la catégorie «Micro-batch» en tablettes de chocolat noir. De quoi remettre la Belgique sur la carte de la chocolaterie internationale.



Contrairement aux apparences, le Gran Nativo Blanco (tablette de gauche à l'avant-plan), est bien un chocolat noir. Sa couleur claire est due au cacao utilisé, qui tire vers le blanc.

Ugo PETROPOULOS

Artisanal jusqu'à l'emballage

C'est dans un atelier tout en longueur de quelques dizaines de mètres carrés que se déroule tout le processus de fabrication du chocolat, dans la maison familiale aménagée où Legast père vendit un jour des assurances avant de se lancer dans la chocolaterie avec son fils.

Qui a dû pousser les murs pour passer en «Bean-to-Bar» puisque la fabrication du chocolat occupe désormais une grande partie de l'atelier, où les quelques espaces vides sont occupés par des sacs de cacao.

C'est par la torréfaction que commence le processus de fabrication, les fèves sont généralement laissées 20 minutes à 150 °C. Ensuite, c'est la phase de concassage, où la pellicule est retirée du reste de la fève et jetée.



Ugo PETROPOULOS

Les fèves sont ensuite écrasées en feuilles de cacao qui seront plongées dans une mélangeuse afin de procéder à la phase de conchage. C'est là que le cacao est affiné, brassé à une température de 80 °C et où sont rajoutés sucre et beurre de cacao. Durant cette phase, la pâte de cacao perd son acidité, se fluidifie et prend sa saveur chocolat.

Après deux à quatre jours de conchage, le mélange passe ensuite dans une autre cuve pour y être refroidi, à une température d'environ 30 °C. Les moules sont remplis, prennent la direction du frigo pour permettre au chocolat de se solidifier.

Place ensuite au démoulage, pour passer à l'emballage, fait sur place par le tandem Thibaut et Patricia, qui va jusqu'à écrire à la main la date limite de consommation. Artisanal jusqu'au bout des ongles...

Chinois et Américains intéressés

Lentement mais sûrement, la chocolaterie Legast commence à susciter l'intérêt du public au-delà de Braine-le-Comte. «On a de plus en plus de gens de Bruxelles qui descendent nous rendre visite», se satisfait Thibaut Legast.

Outre dans sa boutique, les amateurs peuvent découvrir ses créations dans un petit réseau d'épiceries. Mais avec le prestigieux prix décroché ce mois, l'intérêt pour Legast dépasse les frontières belges. «On a reçu beaucoup de visites sur notre site internet depuis les États-Unis. Des Chinois nous ont approchés aussi pour vendre nos produits dans une sorte de centre commercial dédié aux produits de luxe.»

Mais Thibaut et Patricia entendent d'abord assurer leur production avant de se lancer dans l'exportation. Car l'entreprise est en pleine mutation: il y a trois ans, Legast a produit environ 60 kilos, pour environ une tonne en 2017...



Ugo PETROPOULOS



... et emballes, une par une. Ugo PETROPOULOS