

A l'école du chocolat

Autor(en): **J.-R.P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 12

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-828239>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

A l'école du chocolat

■ Michel Rapp a une passion: le chocolat sous toutes ses formes. Ce confiseur de Prangins, dans le canton de Vaud, a même créé une véritable école, où les élèves se lèchent les doigts.

Lorsqu'il aborde son sujet préféré, Michel Rapp est intarissable. «Beaucoup de gens ignorent tout du chocolat, alors j'ai décidé de leur ouvrir les portes de mon laboratoire.» Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, des groupes se présentent du côté de cette curieuse école, baptisée «RappSodie». On y trouve des écoliers, des paysannes vaudoises, des clubs d'ainés et même des cars de Japonais. Durant une heure et demie, les élèves suivent un cours d'initiation, récompensés par un diplôme. Ils ont été plus de quatre mille l'an passé...

Le professeur Rapp commence par raconter l'histoire de Montezuma, l'empereur aztèque,

qui régalaient ses troupes de «tchocolatl», cette boisson amère tirée des fèves de cacao. Il explique que les fruits du cacao recèlent des fèves qu'il faut extraire et laisser fermenter avant de les sécher. Concassées et moulues, elles donnent la pâte de cacao, que l'on presse pour en extraire le beurre. Une technique séculaire, qui n'a pas varié, si l'on excepte la mécanisation du processus.

Les conquistadors, emmenés par Cortez, ramenèrent cette boisson fortifiante en Espagne. On y ajouta du sucre pour en adoucir le goût et le chocolat partit à la conquête de l'Europe. Vers 1880, le chocolatier Cailler rencontra le fabricant de lait en poudre Nestlé.



Saint-Michel au chocolat

Pétillants et savoureux, les vins de fête

■ Pour les fêtes, c'est le rush sur les champagnes et les vins prestigieux aux appellations ronflantes. Pourtant, on trouve sur le marché des crus moins connus et d'un excellent rapport qualité-prix. Nos conseils.

Le défi du détaillant, du caviste épris de son métier, c'est la curiosité, la bouche à oreille, la quête de nouveautés. Jacky Boiron, à Lausanne, travaille ainsi, au coup de cœur. Lorsqu'on lui parle champagne, son regard pétillant et il vous présente son Jacques Picard, grande réserve, 100% chardonnay, coté 16/20 dans la *Revue des Sommeliers*. A 33 francs la bouteille, ce véritable champagne, produit et manipulé par le vigneron, peut aisément régaler avec les grands.

Plutôt que d'opter pour un champagne industriel, au goût stabilisé à force de mélanges, pourquoi ne pas goûter un crémant, net-

tement moins cher et délicieux en apéritif? Le crémant a une longue tradition en Alsace, en Bourgogne et dans le Jura. Le *Guide Hachette des vins 2002* en recommande d'excellents qui ne coûtent en France que de cinq à dix euros! Jacky Boiron, pour sa part, vend un crémant de Die. Attention, il s'agit bien d'un crémant brut, millésimé 1996, venant du Domaine de la Mûre, récolté par la famille Raspail dans la vallée de la Drôme.

Quant à la clairette de Die, qui a souvent mauvaise réputation, parce qu'elle est douceâtre et indigeste, le caviste est formel: on peut en boire de très bonnes! La clairette >>>



Michel Rapp, maître chocolatier.

Le Saint-Michel au chocolat

8 personnes

Le biscuit cuillère

Ingrédients
30 g de chocolat, 10 g de beurre, 40 g de blanc d'œuf, 20 g de jaune d'œuf, 12 g de sucre, 8 g de farine, 8 g de féculé, 5 g de cacao.
Préparation, fondre le chocolat à 53 degrés et ajouter le beurre, tamiser ensemble la farine, la féculé et le cacao, incorporer les jaunes d'œuf avec les blancs montés. Mélanger et dresser des biscuits de 10 cm. Enfourner à 200 degrés.

La mousse de chocolat

Ingrédients
20 g de sirop (1 verre d'eau et 30 g de sucre, réduit à 30%), 20 g de jaune d'œuf, 50 g de chocolat, 1 dl de crème fraîche, une demi-poire cuite coupée.
Préparation, faire chauffer le sirop à 30 degrés, puis monter avec les jaunes d'œuf. Faire fondre le chocolat à 53 degrés, le ramener à 35 degrés et mélanger avec le sirop, les jaunes d'œuf et la crème fraîche.

Glaçage

Ingrédients
4 cl d'eau, 50 g de sucre, 15 g de cacao, 2 feuilles de gélatine, 30 g de glucose. Porter le tout à ébullition, refroidir à 40 degrés, ajouter la gélatine.

Montage du gâteau

Chemiser un moule avec les biscuits, puis incorporer la mousse de chocolat. Ajouter les morceaux de poires. Laisser refroidir. Démouler et glacer. Bon appétit!
Coût des Ingrédients: Fr. 18.-

De leur alliance naquit le chocolat au lait, qui fit la réputation de la Suisse à travers le monde entier.

Après avoir suivi le cours d'initiation, certaines personnes choisissent de découvrir les secrets de fabrication. Ils apprennent alors à travailler la matière et à confectionner des truffes ou des dentelles de chocolat et à retrouver, grâce à d'anciennes recettes oubliées, le goût du chocolat de leur enfance.

On prétend qu'un carré de chocolat peut remonter le moral en cas de coup de blues. «C'est vrai que le chocolat est quelque chose de festif, il représente le plaisir et un petit peu le péché. Il contient une enzyme qui crée une sorte d'accoutumance.»

J.-R. P.

>>> **Renseignements:** Ecole du chocolat RappSodie, 6, rue des Alpes, 1197 Prangins. Tél. 022 361 79 14.



Jacky Boiron, de la Cave Boiron, à Lausanne.