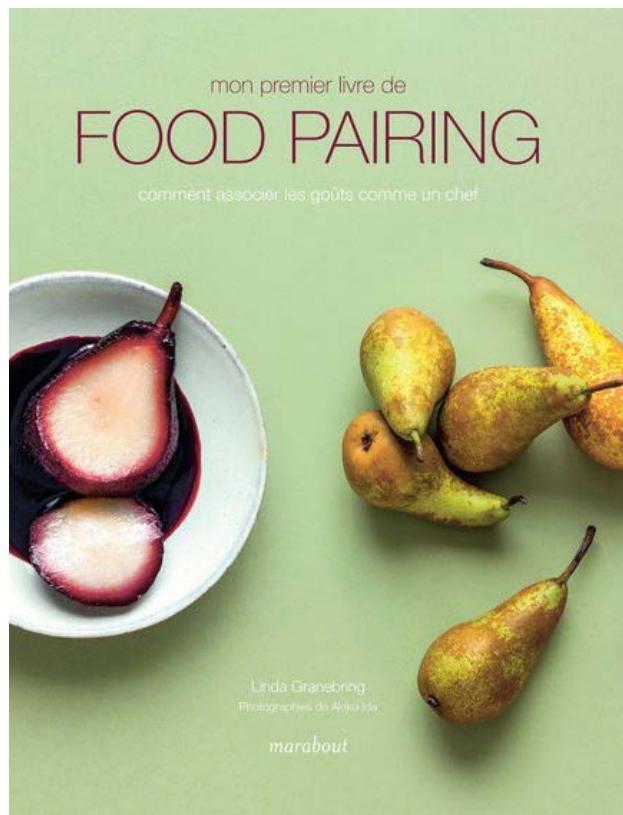
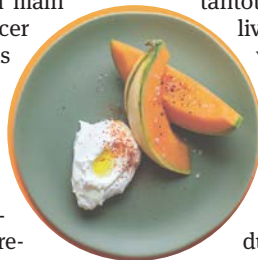


Livres de cuisine



## Le food pairing accessible à tous

LIVRE Associer les goûts, ce n'est pas toujours évident. Avec «Mon premier livre de food pairing», vous aurez toutes les clés en main pour vous lancer dans des créations originales et savoureuses. Écrit par la cheffe suédoise Linda Granebring, installée à Paris, l'ouvrage propose 80 recettes pour s'initier aux combinaisons d'aliments audacieuses. Avec des accords tantôt nuancés, en douceur ou tantôt détonnants, le livre devrait élargir votre horizon des possibles en cuisine. Des myrtilles au melon, de l'avocat à la betterave, le livre accorde des produits du quotidien.



# Le chocolat rubis débarque en Suisse

**DOUCEUR** De couleur rose, le quatrième type de chocolat est disponible à l'achat depuis peu.

On avait l'habitude des chocolats noirs, au lait ou encore blancs. Mais tenir un carré de couleur rose pâle, ça déconcerte.

Après un lancement en grande pompe, l'an passé, le

chocolat rubis est disponible en Suisse depuis quelques jours. A l'origine de cette quatrième catégorie de chocolat, à la couleur si particulière, on retrouve la firme Barry Callebaut. Le produit est le résultat de quelque dix années de recherche, nécessaires pour isoler un composant présent dans certaines fèves de cacao. C'est ensuite grâce à un traitement tenu secret de ces fèves, que

cette nouveauté a pu voir le jour.

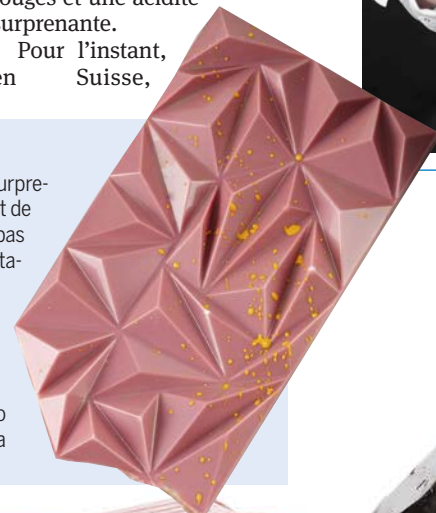
Exempt de colorants et d'arômes, le chocolat rubis ne tient donc sa couleur et son goût fruité que de ce procédé de fabrication innovant. Avec 40% de cacao, le chocolat rubis dégage des notes de fruits rouges et une acidité surprenante.

Pour l'instant, en Suisse,

### Un goût qui surprend plus que la couleur

C'est vraiment par sens du sacrifice et en aucun cas par gourmandise que notre rédaction s'est prêtée à une dégustation du chocolat rubis. La première chose qui nous a étonné, c'est la texture du chocolat. Très peu cassant le rubis paraît presque un peu «chaud», même à température ambiante. Une fois en bouche, c'est un note sucrée qui envahit le palais en premier avec la douceur qu'on pourrait avoir dans un chocolat blanc. Après quelques se-

condes, voilà qu'apparaît une surprenante acidité, avec un petit goût de fruits rouges. Plutôt bon, mais pas incroyable sous la forme d'une tablette pure, le chocolat rubis étonne. Par contre, les créations «rubis» de la chocolaterie Canonica ont, elles, beaucoup plus séduit. Surtout le chocolat cassé à la noix de coco torréfiée et à la fleur de sel qui a été très apprécié.



### L'avis tranché d'un chocolatier

Edouard Morand, chocolatier de la chocolaterie Stettler, à Genève, a goûté le chocolat rubis et nous donne son témoignage.

«Je m'attendais à quelque chose d'incroyable. Mais au goût c'est sensiblement comme un chocolat blanc aux fruits rouges, en moins sucré et avec une acidité très particulière à la fin. Mais il ne transmet pas d'émotion! Et à l'heure où nous, les chocolatiers, nous battons pour que les producteurs de cacao puissent avoir des conditions de vie dignes et qu'une réelle durabilité existe dans ce milieu, je suis étonné qu'une entreprise dépense 10 ans de recherche pour un pareil produit. Je ne pense pas qu'on ait là une révolution pour le monde du chocolat.»



seules deux firmes proposent ce chocolat. Pour la Suisse romande, c'est la chocolaterie Canonica, à Genève et à Nyon, qui le vend sous la forme de tablettes pures, aromatisées, mais aussi dans des confectons plus audacieuses avec des physalis et du Barracat rosé.

Distribué désormais à destination des tous les professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie, on risque bien de voir de plus en plus de créations «rubis» sur le marché. Mais de là à assister à une révolution chocolatière, pas sûr, comme en témoigne ci-dessus Edouard Morand. -ROMAIN WANNER

Avec sa couleur rose, le chocolat rubis détonne. Mais, en bouche, il étonne plutôt qu'il ne convainc. -DR