

# Le Monde

## « Bean to bar », le phénomène qui fait fondre la planète chocolat

Sélectionner la fève de cacao directement auprès des planteurs, afin de maîtriser l'intégralité du processus de production, est le nouveau credo de certains chocolatiers. Une démarche de recherche de qualité et de transparence qui se développe en France.

De la maisonnette située au fond d'un jardin rocailleux s'échappe une odeur de torréfaction légèrement chocolatée. Nous sommes dans le Gard, à mi-chemin entre Avignon et Nîmes. C'est à l'intérieur de son laboratoire à peine plus grand qu'une cabine d'essayage qu'**Eric Comte** passe depuis quelques mois une grande partie de ses journées. Il choisit à la main des fèves de cacao arrivées d'Equateur, surveille le four où sont chauffées à faible température ces pépites ambrées, phase essentielle de sa nouvelle activité. Il observe, il sent, il goûte. Le Gardois fait partie de ces nouveaux protagonistes bien décidés à créer un nouvel élan dans l'univers du chocolat. Son credo : de la qualité et de la transparence à toutes les étapes, un discours totalement inspiré du « Bean to bar » (de la fève à la tablette).

/.../



Dans le Gard, **Eric Comte** choisit ses fèves directement dans la plantation de son père en Equateur, où sont cultivées des variétés haut de gamme dans une démarche d'agriculture biologique. Il a la main sur toute la chaîne. Un cas sans doute unique en France. Dans son atelier, les mains gantées, l'artisan commence une dégustation. Comme pour le vin, on y parle arômes, saveurs, longueurs en bouche, rondeur... Il cherche à la fois l'évidence et l'élégance du goût, vise le parfait équilibre. Une approche presque « romantique » aux yeux de Chloé Doutre-Roussel, qui l'a formé. Pour le moment, sa production

n'est destinée qu'à un circuit de distribution locale. C'est voulu et assumé. « J'ai envie que mes voisins et les habitants du coin puissent y goûter sans que cela ne soit réservé à une clientèle privilégiée. C'est un chocolat de luxe mais qui n'est pas snob. »