



Éric Comte bouleverse les codes de l'univers du chocolat

par **NICOLAS PONZO** | Photographie **LIONEL MOULET**

Le cacao que travaille Eric Comte provient en majorité de la plantation de son père en Équateur.

Rencontrer Éric Comte, c'est toucher au véritable artisanat d'art, celui de ces virtuoses passionnés qui, depuis quelques années, révolutionnent la gastronomie mondiale.

C'est en transformant en atelier son minuscule cabanon posé au fond du jardin, entouré de ruches et de chèvres, qu'Éric Comte s'est lancé dans la mouvance du "bean to bar" (« de la fève à la tablette »). Issue du monde anglo-saxon, cette approche consiste à élaborer du chocolat en partant de la fève de cacao, provenant des meilleurs crus, jusqu'à l'emballage de la tablette. Il faut dire que le cacao que travaille Éric Comte provient en majorité de la plantation de son père en

Équateur. Une filière idéale...

Après une sélection rigoureuse de chacune des fèves, notre chocolatier suit pendant plusieurs jours un processus minutieux pour constituer des blocs de 15 kilos - de quoi alimenter nos rêves érotico-gastronomiques les plus fous...- qu'il laisse mûrir durant deux ou trois semaines avant de les fondre délicatement et de les mouler en tablettes.

C'est lorsqu'il déguste qu'Éric Comte dévoile sa longue expérience vinicole. On comprend son approche à la fois analytique et pleine de sensibilité, qui décortique avec précision les éléments de ses chocolats pour sublimer la personnalité et l'harmonie de chaque variété. Son « Hacienda Eleonor 84 % » ou son « Chuao 70% » constituent ainsi une

véritable leçon de goût, à suivre avec volupté. Mais si vous demandez son « 70% - Zestes de citron », il vous répondra l'air désolé : « *Je n'en ai plus car je n'utilise que les citrons de mon citronnier. Mais je viens d'en planter deux autres pour les prochaines années* ».

Aucun doute, l'artisanat dans sa plus grande pureté !

Les chocolats Carré d'Art sont distribués chez de nombreux épiciers, cavistes, vigneron et, artisans gardois et présentés à la carte de Vincent Croizard. •

CHOCOLATS CARRÉ D'ART

à Cabrières

Tél. : 06 22 20 12 51

contact@carredart.com



Le cacao que travaille Eric Comte provient en majorité de la plantation de son père en Équateur.
