

LE CAFÉ & LA NOISETTE

COFFEE & HAZELNUT

Un dégustateur chocolatier et un « trouveur » de café nous proposent les meilleurs accords entre cafés pure origine et chocolats à la noisette.

A chocolate “taster” and a coffee “finder” suggest the best harmony between pure origin coffees and chocolates with hazelnuts.



A peine présentés, ces messieurs parlent « crus » : Jean-Paul Hévin évoque la noisette du Piémont et les trente tablettes de chocolat qu'il a créées. Eric Duchossoy évoque le Salvador Pacamara, un café très subtil, et le Hawaï Kona, un must pour lui.

Monsieur Duchossoy, propriétaire des *Cafés Verlet*, est « né dans un grain de café ». Traduction : dans une famille d'importateurs torréfacteurs au Havre où, dès les années vingt, le grand-père partit vivre dix ans à Madagascar, l'un des meilleurs terroirs au monde. Au début des années 80, il entre dans les pas de Philippe Jobin, sourceur de cafés pure origine. Avec lui, il visitera fermes et plantations sous les tropiques : Java, Ethiopie...

On ne présente plus Jean-Paul Hévin, pâtissier chocolatier, membre Relais Desserts et Meilleur Ouvrier de France. Toutefois, on doit indiquer que la justesse de son travail est due à l'une de ses principales caractéristiques : son incroyable désir de pureté. Ainsi, la provenance et la qualité du cacao bien sûr, mais aussi, plus rare, la fraîcheur des noisettes ou la qualité de l'eau et du thé vert qui font l'objet d'observations, de voyages et de dégustations quotidiennement répétés. Les noisettes, elles, arrivent fraîches, décortiquées mais entières, vers la fin août, de Corse ou du Piémont. Pour révéler leur goût, il les torréfie puis les conserve, isolées de l'oxygène, jusqu'à leur utilisation. La preuve ? Le Longchamp, petit gâteau à la « macaronade » aux noisettes et meringue légère...

Et si pour produire un vin rare, on prend soin de chercher le pays, la région, le château et jusqu'au vigneron, il en va de même pour le café, les noisettes ou le cacao pure origine, où le terroir et les hommes sont essentiels. Car de l'observation du climat et de l'environnement, du soin apporté à la récolte, jusqu'à la fermentation et à la torréfaction, naîtra la qualité.

Having just barely met, these two men speak about “vintages”: Jean-Paul Hévin mentions the Piedmont hazelnut and the thirty chocolate bars that he has created. Eric Duchossoy talks about the Salvador Pacamara, a very subtle coffee, and the Hawaii Kona, a “must” for him.

Mr. Duchossoy, owner of *Verlet Cafés*, was “born in a coffee bean”. Translation: in a family of importers-roasters in the Havre, where starting in the 20's, his grandfather left to spend ten years in Madagascar, one of the best terrains in the world. Beginning in the 80's, he followed the footsteps of Philippe Jobin, a seeker of pure origin coffee. With him, he visited farms and plantations under the tropics: Java, Ethiopia...

Jean-Paul Hévin no longer needs to be introduced: pastry chef, chocolate maker, Relais Desserts member and Meilleur Ouvrier de France. Nevertheless, we must mention that the exactness of his work is due to one of his main characteristics: his incredible desire for purity. &us, the origin and the quality of the cacao of course, but also, rarer, the freshness of the hazelnuts or the quality of the water and green tea which are the object of reflection, trips and daily repeated tastings. The hazelnuts arrive fresh, shelled but whole, near the end of August, from Corsica or Piedmont. To bring out their flavor, he roasts them, then preserves them, oxygen free, until they are used. The proof? The delicateness of the Longchamp, a small cake with hazelnuts and light meringue...

And if to produce a fine wine, one takes the time to find the right country, region, castle even down to the vintner, it is the same for coffee, hazelnuts or pure origin cacao where the terrain and the person are essential. Because, through the study of the climate and the environment, from the care taken during the harvest, the fermentation, and the roasting comes the quality.

TENDANCE— ACCORDS EXQUIS

ET VOICI LES ACCORDS À RETENIR DE LA DÉGUSTATION

Bonbon chocolat Troglodyte et café de Papouasie

E. D. : je propose un Papouasie, un bel arabica.
J.-P. H. : on va le goûter avec un Gianduja légèrement épicé. Après l'enrobage de chocolat noir, on tombe sur une texture approchant du biscuit – c'est de la noisette torréfiée et broyée au sucre –, puis sur la crème de noisette, plus onctueuse. C'est ce que l'on appelle un bitecture.
E. D. : ils vont très bien ensemble.
J.-P. H. : mmm, les arômes se prolongent. C'est très subtil.

Bonbon chocolat Soupçon et café Panama de la ferme la Torcaza

J.-P. H. : ce praliné de texture très fine est peu sucré, ce qui affaiblit la stabilité des matières. Sa conservation est de ce fait restreinte, mais c'est tellement bon !
E. D. : ce café a une belle acidité mais il doit être préparé bien court. Il est un peu caramélisé. Le chocolat à la noisette et au lait l'adoucit.
J.-P. H. : les arômes de la noisette ressortent bien.
E. D. : beau mariage !

Bonbon chocolat Soupçon, chocolat au lait aux noisettes entières et café Moka Harrar d'Ethiopie

E. D. : ce moka est assez masculin car il n'a pas subi de fermentation. C'est ce que l'on appelle un café nature. Il a moins de raffinement, mais il y a des amateurs pour ce parfum plus dense, plus racé.
J.-P. H. : il va très bien avec le Soupçon qui donne du gras. Le café renforce l'expression du praliné, tandis que le chocolat adoucit ce café viril.
E. D. : ça, c'est fabuleux car les arômes révélés sont très différents. Superbe !
J.-P. H. : je crois que c'est mon accord préféré !

AND HERE ARE THE HARMONIES THAT CAME OUT OF THE SAMPLING

Troglodyte chocolate candy and Papouasie coffee

E. D.: I suggest a Papouasie, a nice arabica.
J.-P. H.: we will taste it with a lightly spiced Gianduja. Underneath the dark chocolate coating, we find a texture which resembles cake – it is hazelnuts, roasted and crushed with sugar –, then the hazelnut cream. It is what one calls a bi-texture.
E. D.: they go very well together.
J.-P. H.: mmm, the flavors last. It is very subtle.

Soupçon chocolate candy and Panama coffee from the Torcaza farm

J.-P. H.: this very delicate praline is only lightly sugared, which weakens the stability of the ingredients. Its storage is therefore limited, but it is so good!
E. D.: this coffee has a nice acidity but it must be prepared strong. It is slightly caramelized. The milk chocolate with hazelnuts tone it down.
J.-P. H.: the hazelnut flavors are very present.
E. D.: a good marriage!

Soupçon chocolate candy, milk chocolate with whole hazelnuts and Mocha Harrar coffee from Ethiopia

E. D.: this mocha is very masculine because it has not been fermented. It is what we call a natural coffee. It is less refined, but there are amateurs of this deeper, racier flavor.

J.-P. H.: it goes very well with the Soupçon which is rich. The coffee reinforces the flavor of the praline, while the chocolate softens this manly coffee.
E. D.: its fabulous because the flavors revealed are so different. Superb!
J.-P. H.: I think its my favorite match!