

tendances

# Le chocolat, une obsession nommée plaisir

Enquête Diane de Monteynard.

Qu'on soit *choco addict* ou croqueur à dose homéopathique, craquer devant du chocolat est un délice auquel personne ne résiste. De passion dévorante en rumeurs fondantes, de l'art de créer à celui de déguster, les vrais accros du cacao confient leurs secrets... Et n'ont qu'un mot à la bouche : le plaisir.



Chloé Doutre-Roussel : « Le chocolat aide à retrouver bien-être et sérénité. »

Elle ne fume pas. Elle ne boit pas... Mais picore de 300 à 500 grammes de chocolat par jour. Trois cent soixante-cinq jours par an. Un corps de rêve et le regard espiègle, Chloé Doutre-Roussel a le profil type d'une **chocolatomanie** – *chocololic*, dirait-on outre-Atlantique – doublée d'une connaissance intarissable sur le sujet et d'un palais hors du commun. Ses yeux clairs se

mettent à pétiller et sa langue se délie devant un assortiment choisi, pur praliné, ganache nature et tablette lustrée d'origine javanaise, son chouchou : « Le matin, je commence par une grande cuillère à soupe de Nutella avant d'aller nager pendant une heure. Le reste de la journée, c'est du grignotage, exclusivement de chocolat. J'ai toujours une vingtaine de tablettes différentes en cours pour combler mes envies précises selon les horaires. **La température de ma chambre**, où je stocke mes réserves, varie entre 13 °C et 16 °C. Je ne me prive jamais car mes objectifs sont le plaisir et l'aventure sensorielle. »

## Du fromage à la fleur d'oranger, l'appétit de nouveaux accords

Elevée dans la vénération familiale du Nutella, au pays des Aztèques et du cacaoyer, Chloé a éduqué son palais en autodidacte et occupé ses voyages à tester les chocolats locaux et à remonter la filière des producteurs. Encouragée par l'engouement croissant pour le fruit de sa passion, elle suit de près les tendances et nouveautés, des bonbons au fromage signés Jean-Paul Hévin au récent chocolat Nostress des laboratoires Robert Schwartz au tilleul et à la fleur d'oranger, vendu en pharmacie. « La mode du chocolat noir en France date d'il y a dix ou quinze ans, explique Chloé. Snobisme ou vrai amour, en tout cas, on évolue vers la recherche d'arômes plus que de sucre et les industriels ont fait de gros progrès. Les gourmands deviennent gourmets et difficiles. **D'où la multiplication en rayons des pures origines** qui aboutira peut-être un jour aux AOC. » Associations d'amateurs tels que le Club des croqueurs de chocolat, fondé en 1981, ou