

Le magazine du Monde

M

M LE MAGAZINE DU MONDE - 16 AVRIL 2022 - N° 592

Cosmopolite, créative, libre **ODESSA**
L'INSOUMISE
Deux siècles d'histoire du grand port ukrainien



M Le magazine du Monde n° 592. Supplément au Monde
n° 24935/2000 © 81975 / SAMEDI 16 AVRIL 2022
Ne peut être vendu séparément. Disponible en France
métropolitaine, en Belgique et au Luxembourg.



Ci-dessus, Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert.

Page de droite, de haut en bas et de gauche à droite : les fèves sont installées sur une plaque avant la lente torréfaction au four. La pâte de chocolat sucrée est prête à être moulée en blocs de 5 kg, ensuite mise à maturer pendant trois semaines. Une fois coulées, les tablettes sont démoulées et le chocolat va cristalliser. Les tablettes sont ébarbées à la pointe du couteau pour éliminer les petits défauts.

DES EFFLUVES DE CHOCOLAT EMBAUMENT LA RUE DU NIL. Ils émanent d'une boutique à devanture blanche contre laquelle s'alignent une poignée de chaises et des bidons métalliques qui font office de tables. Dans le Sentier, l'ancien quartier parisien des grossistes en prêt-à-porter, cette ruelle pavée aux façades colorées réunit de remarquables adresses et commerces de bouche, où le bon produit fait loi tels le restaurant étoilé Frenchie du chef Greg Marchand (et sa boutique cave à vins) ou Terroirs d'avenir, qui cumule épicerie, primeur, crèmerie, boucherie, poissonnerie et boulangerie.

« Nous étions déjà des clients de la rue. S'installer ici s'est imposé comme une évidence », révèle Nicolas Rozier-Chabert, cofondateur de Plaq. En 2019, il ouvre, au numéro 4, une manufacture de chocolat avec Sandra Mielenhausen. Une reconversion radicale mais logique pour ce couple, qui s'est rencontré dans une précédente vie professionnelle

LA BEAUTÉ DU GESTE

Le CHOCOLAT à l'état pur.

À LA TÊTE DE PLAQ, AU CENTRE DE PARIS, SANDRA MIELENHAUSEN ET NICOLAS ROZIER-CHABERT FABRIQUENT, DE LA TORRÉFACTION JUSQU'À LA TABLETTE, LEUR PROPRE CHOCOLAT À PARTIR DE FÈVES DE CACAO TRIÉES SUR LE VOLET.

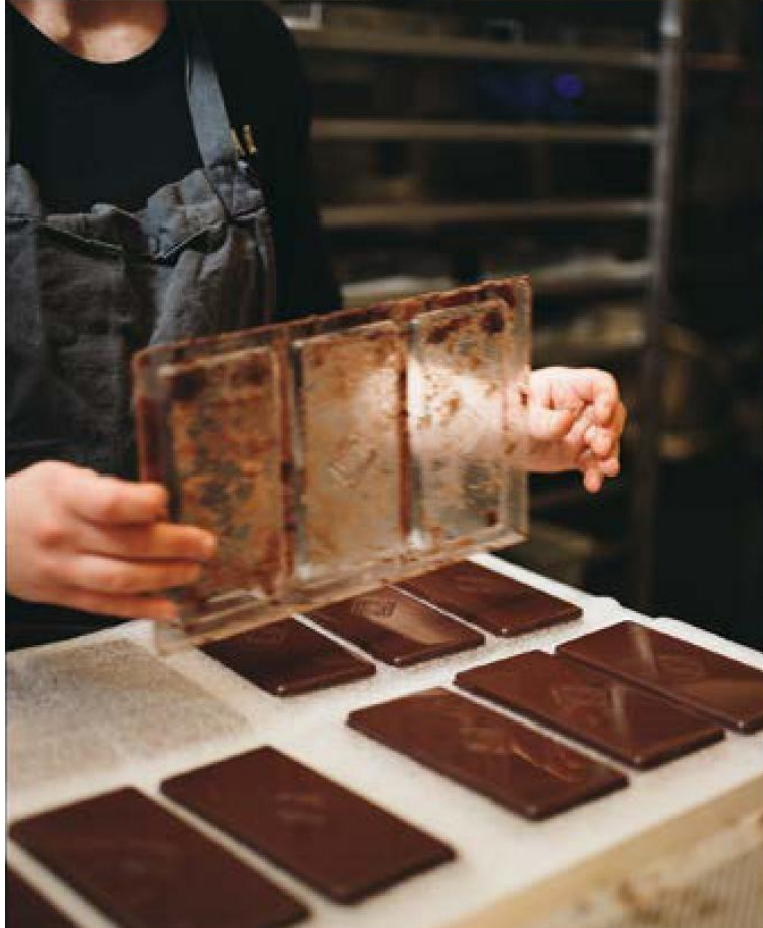
Texte Litza GEORGOPOULOS
Photos Anaïs BARELLI

(elle fut directrice marketing chez LVMH parfums, lui dirigeant d'agence de production audiovisuelle), à l'unisson dans la passion du chocolat, la quête de la meilleure tablette, et l'engouement pour le *bean to bar*, un mouvement lancé en Amérique du Nord par des artisans chocolatiers travaillant directement à partir de la fève de cacao. Naît alors ce projet commun de faire un chocolat à leur goût, « plus fruité, plus complexe ».

Avant de se lancer, le tandem effectue un voyage au Venezuela, se forme avec la chocologue Chloé Doutre-Roussel et visite des plantations cultivées en agroforesterie, afin de mieux comprendre les étapes en amont, de la cueillette au séchage, en passant par la phase complexe de la fermentation des fruits. Pour analyser la fève crue et apprendre à la goûter, Sandra Mielenhausen passe le diplôme de « cacao grader intensive » du Fine Cacao and Chocolate Institute, une

ONG qui se consacre à la fabrication éthique du chocolat. Une fois les meilleures filières d'origines établies (Venezuela, Tanzanie, Pérou, Belize...), le couple multiplie ses expérimentations à la maison et fait appel à Atelier Deux-Cé pour élaborer une image de marque (logo, emballages, documentation...) simple et raffinée.

Ouvert sept jours sur sept, le magasin est lumineux et compact. Les 49 mètres carrés comprennent la partie boutique et l'espace de production du chocolat et des pâtisseries. D'un côté, pierres et poutres blanchies, mobilier en érable sycamore blond ; de l'autre, carreaux muraux gravés du sigle Plaq et machines – dont une décolleuse à papier et une lampe de couveuse très système D (ces machines servent à mettre le chocolat à la bonne température) –, des ustensiles et des accessoires à dominante Inox. Sans oublier un décortiqueur-concasseur-trieur construit en ∞∞





“Au-delà du procédé technique, la chocologue Chloé Doutre-Roussel nous a appris que le palais est le seul outil auquel se fier.”

Nicolas Rozier-Chabert

○○ bois et sur mesure par un chocolatier-sculpteur de leurs amis. À la manœuvre, côté labo, quand l'une coule des tablettes, l'autre torsade des babkas bicolores. Plus loin, on démarre une « *torréf* »... La brigade de jeunes pâtissiers-chocolatiers s'affaire à la vue de tous : le client fidèle venu chercher sa tablette de pur noir 74 % chuao origine Aragua, Venezuela, « *intense et long en bouche, aux notes d'agrumes, fruits rouges et jaunes acidulés...* », le retardataire désolé d'avoir raté les « *œufs de Plaq* » tout plats et fourrés de praliné aux pistaches siciliennes, le passant alléché par l'odeur qui se verra expliquer la démarche – il repartira lesté d'une tarte à la pâte très cacotée, ganache recouverte d'un glaçage chocolat parsemé d'éclats de fèves torréfiées, le grué. La méthode de fabrication, artisanale, est exigeante : du triage minutieux des fèves à la main avant torréfaction au coulage des blocs, elle requiert moult manipulations. « *Au-delà du procédé technique, Chloé Doutre-Roussel nous a appris que le palais est le seul outil auquel se fier* », précise Nicolas Rozier-Chabert. Tout au long de la lente et douce torréfaction dans le four, les fèves sont donc goûtées, car trop torréfiées elles perdraient de leur palette aromatique. Une fois débarrassées de leurs écorces, que Plaq commercialise en une étonnante tisane, les fèves concassées sont versées dans une cuve à bonne température où

tourment deux pierres de granit. C'est le temps long du conchage. Chauffé, broyé, mélangé et goûté encore à maintes reprises pendant trois jours, le grué deviendra naturellement une pâte de cacao aux puissants parfums. L'ajout de la bonne dose de sucre de canne blond et bio fixera les arômes. « *Dans notre chocolat noir, on ne trouve que ces deux ingrédients* », s'enorgueillit

SANDRA

Mielenhausen. « *Nous travaillons nos six origines en changeant les pourcentages de sucre, pour révéler des notes différentes. On ajoute un peu de beurre de cacao uniquement dans le chocolat au lait.* » Du lait de ferme, de vache ou de brebis, que l'on discerne d'ailleurs à la dégustation. Après cette étape, le chocolat coulé en blocs va mûrir pendant environ trois semaines au sous-sol, où la température est maintenue à 17 °C. Il sera vendu tel quel à de grands restaurants (Septime, Salicorne ou Frenchie) ou fondu pour servir au façonnage de toute la gamme Plaq, préparation de la pâtisserie et confection des confiseries comprises. Prolongement exigü mais essentiel, le sous-sol n'est pas uniquement dévolu au stockage. Avec dextérité, un membre de l'équipe y enrobe de chocolat des noisettes du Piémont, tandis qu'une jeune femme


En haut. Avant que le chocolat ne cristallise, les noisettes du Piémont, juste torréfiées, sont déposées au dos des tablettes. Ci-contre. Dans cette machine, les fèves de cacao torréfiées sont concassées et débarrassées

de leur écorce, qui entrera dans la composition d'une tisane.

Page de droite, les tablettes sont délicatement époussetées au pinceau avant d'être enveloppées dans du papier cristal.

LE GOÛT

époussette délicatement des tablettes toutes fraîches qu'elle enveloppe dans du papier cristal. Dans le déshydrateur, des tranches d'oranges sanguines attendent d'être intégrées à des tablettes. Bientôt l'essai de conchage en action dans une minicuve dévoilera un chocolat inédit... Sur un projet de plaque pour un concept store marseillais, le choix des olives, finement hachées ou pas, n'est pas arrêté. On hésite aussi entre deux variétés d'ananas pour une recette prévue pour la Fête des mères... La recherche, l'innovation et le développement constituent l'ADN de Plaq. Le succès, croissant, de l'enseigne et l'envie d'organiser des

ateliers réclameraient un lieu plus spacieux. Mais il n'est pas question de quitter la rue du Nil. Les torréfacteurs-chocolatiers envisagent plutôt d'installer une seconde manufacture dans un autre quartier et vont déménager d'ici à mai bureaux, stockage et emballage dans des locaux tout près. « *Au rez-de-chaussée, en fond de cour, pour pouvoir se faire livrer facilement, indique Nicolas Rozier-Chabert. J'ai déjà fait des allers-retours entre les deux lieux avec un skate cargo électrique à quatre roues qui peut supporter 300 kilos. Soit trois sacs de cacao et deux de sucre.* » 

PLAQCHOCOLAT.COM



Devenons l'énergie qui change tout.

POUR LE CLIMAT, TOUTES LES ÉNERGIES NE SE RESSEMBLENT PAS.

L'électricité d'EDF est à 97 % sans émissions de CO₂*.
Et ça, c'est mieux pour le climat.

RCE PARIS 2024 01 17



PARTENAIRE
PARALYMPIQUE ET OLYMPIQUE

L'énergie est notre avenir, économisons-la!

*Émissions directes, hors analyse du cycle de vie des moyens de production et des combustibles – chiffre 2021, périmètre EDF SA, source : edf.fr/climat.