

Mi-Orge Mi-Houblon & Jean le chocolatier

Saveurs subtiles, alchimie de goûts, accords parfaits, entre bières et chocolats

Jean-François Vaux vient du sud. Son accent, il l'a attrapé à Sète. Et, dans le sud du Luxembourg belge, il le conserve. A Habay-la-Neuve, il est devenu « Jean le Chocolatier », artisan majeur dans un art de la praline que les Belges connaissent bien et savourent volontiers. C'est déjà toute une histoire en soi.

Christophe Gillard est un enseignant, passionné de bières depuis longtemps. Il a trouvé la voie idéale en se faisant conseiller en bières, magasinier de contact, découvreur et impresario de talents brassicoles artisanaux ne demandant qu'à séduire un public connaisseur. Il a ouvert « Mi-Orge Mi-Houblon », une boutique unique qui, à Arlon, tient de la Caverne d'Ali-Baba pour les amateurs de breuvages typiques (quasi 200 bières disponibles).

A priori, Jean, à la culture vinicole française et Christophe, piqué par un Cupidon déguisé en Gambrinus mousseux, n'avaient pas le profil d'une rencontre gastronomique. Et pourtant ! « Tout a commencé par le vin », résume Christophe Gillard. « J'étais dans le jury pour l'épreuve finale des

sommeliers, à la promotion sociale d'Arlon, en juin 2006. Une des candidates – NDLR : Laurence Fischbach, lire par ailleurs – présentait son travail sur le poivre. Elle avait travaillé avec Jean le Chocolatier, afin de proposer des pralines avec des variétés de poivres exotiques, pouvant donner un accord intéressant avec le vin. L'accord était très réussi. On s'est dit : pourquoi ne pas essayer avec la bière ? »

Un laboratoire pour chercheurs de goûts

En septembre 2006, Jean et Christophe se rencontrent, dans l'atelier du chocolatier à Habay. Ils ne sont pas encore compères. « On devait se convaincre mutuellement », sourit Jean. « Mais entre épicuriens, on s'est trouvés. Le premier contact, censé être bref, a donné lieu à une séance de



Jean-François Vaux et Christophe Gillard



©H2A

travail. Qui nous a fait sortir deux de nos accords les plus réussis ».

Car oui, disons le haut et fort : bière et chocolat peuvent faire mieux que bon ménage. Ils peuvent donner des accords parfaits, des apports subtils, des saveurs complémentaires. Bien des choses sont possibles, tant qu'on ne fait pas... n'importe quoi.

« Labase, c'est le point commun : les fèves de cacao sont torréfiées, comme les céréales le sont en malterie, par le tourillage ». Au-delà, c'est un travail d'alchimiste, de longues heures de « laboratoire », où les deux défenseurs du goût testent, expérimentent, améliorent, biffent parfois. « Il est élémentaire que, dans un accord censé être parfait, aucun des éléments ne peut prendre l'ascendant sur l'autre. Il faut se méfier aussi des évidences a priori. Ce qui est intéressant, c'est de jouer sur les amertumes, les acidités, les longueurs en bouche, les arômes qui se complètent et font naître des saveurs insoupçonnées ».

Des exemples qui marchent du tonnerre ? Dans la palette des accords éprouvés par nos deux marieurs de saveurs, il y a déjà l'embaras du choix. A notre goût ? Une praline fourrée, une ganache à la pulpe d'olive Picholine issue du sud de la France, à associer avec une XX Bitter, une

des bières les plus amères de Belgique. Le mariage est parfait, symbolique aussi sans doute. Une gorgée de bière, puis une bouchée de praline. Et les saveurs explosent. Fabuleux !

Idées cadeaux !

D'autres exemples ? Un Dome d'or de chocolat noir 72 % à la myrte lemon, sublime plante aromatique. Et une Troublette, bière de froment brassée avec un mélange d'épices (coriandre, écorce d'orange amère...) Ou encore une praline fourrée au chocolat blanc et au speculoos, mariée à une Echt Kriekenbier, bière de fermentation haute qui mûrit de longs mois en barrique de chêne avec adjonction de giottes entières.

« Nous avons près de 20 accords dont nous sommes satisfaits, un peu dans tous les styles. Nous organisons des soirées découvertes. Et, d'emblée, nos premiers clients nous ont incités à persévérer. Des coffrets de dégustation sont nés ».

On les trouve aussi bien chez l'un à Habay, que chez l'autre, à Arlon. Le contenu peut évidemment être soumis aux contraintes de la saison. Mais il n'est jamais décevant ! Un assortiment choisi de bières, avec le

cas échéant des verres à dégustation, une sélection de pralines originales et un feuillet explicatif sur le mariage entre bières et chocolats, à tester. L'idée de cadeau saute aux yeux, puis aux papilles... Mi-Orge Mi-Houblon et Jean le Chocolatier ont d'ailleurs entrepris des développements via des cadeaux d'affaires, au Luxembourg notamment.

En tout cas, si vous pensiez que le chocolat mettait tout breuvage en bière et que, pour associer une gourmandise à la bière, c'était chocolat, vous avez des jugements à réviser d'urgence ! Et des saveurs à découvrir sans tarder.

Hervé

