

JEAN-CHRISTOPHE CROSNIER

Le chocolat... à la folie

Maison fondée en 1876... Pousser la porte de la chocolaterie-confiserie Duceau, située face à l'hôtel de ville d'Angoulême, c'est musarder de bonbons (de chocolat) en tablettes, de guimauve en nougat, avant de laisser fondre en bouche une ganache pur Venezuela ou de croquer une Marguerite sur le mode Je t'aime un peu, beaucoup, à la folie... à la folie. C'est aussi guetter les nouveautés, saveurs chaudes ou froides aux textures subtiles que le maître des lieux imagine chaque année selon le temps qu'il fait. *«J'ai toujours l'esprit habité par le chocolat, confie Jean-Christophe Crosnier. Quand je goûte un chocolat brut, je l'associe aussitôt à un autre arôme : fruits, cannelle, réglisse... Les saisons me guident, en ce moment j'ai envie de créer des goûts rafraîchissants.»*

Propriétaire – avec son épouse – de l'ancienne maison familiale Duceau depuis 1994, le chocolatier de 42 ans vole de stages de formation en dégustations, de Barcelone à Paris, pour, dit-il, offrir à ses clients le meilleur du chocolat. Et la boutique aux peintures style Louis XVI se prête à l'exposition, accumulative, de ses créations. *«Cette maison appartient au patrimoine de la ville d'Angoulême, reconnaît le professionnel volontiers oublieux de son patronyme, elle a sa renommée et ses spécialités.»*

MARGUERITE D'ANGOULÊME. Respectueusement, Jean-Christophe Crosnier continue de fabriquer ces spécialités, parfums identitaires également très appréciés des touristes, et y met sa touche



Alberto Bocos

praliné au poivre du Népal, aux amandes et au caramel d'agrumes, au jus de yuzu ; ganaches au thé à la bergamote ; bonbon moulé croquant fourré d'un confit de groseille et d'une ganache noire à la rose, massepain à la catalane avec un zeste de citron...

L'ensemble des alliances classiques ou tendances, douces ou puissantes, répond à la même exigence : *«La chose primordiale, précise avec vénération Jean-Christophe Crosnier, c'est le produit chocolat. Il faut d'abord et toujours sentir le goût du chocolat, chercher pour tenter d'arriver à l'équilibre»...* parfait.

MALICIEUX MILLE-FEUILLES. À ces bonbons que l'on savoure lentement, *«dans le courant de la journée avec une pointe d'appétit»*, le chocolatier ajoute, par exemple, un malicieux mille-feuilles, praliné feuilletine marié à une ganache blanche à la vanille : *«C'est le côté gourmand du chocolat, on a aussitôt envie d'en manger deux ou trois.»*

Le magasin propose aussi des tablettes faites pour découvrir le produit brut, de fines bouchées individuelles, de croustillantes cornuelles au chocolat, des sujets aux formes originales qui varient au gré des fêtes... *«Avec le chocolat, on peut tout imaginer. L'objet a beaucoup d'importance, il attire puis les gens viennent et reviennent pour le goût»*, se réjouit Jean-Christophe Crosnier qui offre ses nouveautés à la dégustation. Pour cueillir les réactions et le plaisir de sa clientèle.

Astrid Deroost

Chocolaterie Duceau
18 place de l'Hôtel de ville
16000 Angoulême
05 45 95 06 42



Alberto Bocos

SAVEURS DE CHARENTE

Produits du terroir, recettes, présentation et adresses des producteurs, commandes de paniers gourmands, foires et marchés, manifestations, ventes à la ferme, exploitations bio... Le site www.terredesaveurs.com, mis en place par Charente Développement, agence économique du Conseil général de la Charente, propose un tour d'horizon exhaustif et mis à jour des productions charentaises (viandes, volailles, fromages et crèmerie, condiments, cognac, etc.) et de la gastronomie locale.

inventive. Ainsi, l'historique Marguerite d'Angoulême, fleur de chocolat noir, grand cru du Brésil, existe aussi, désormais, en grand modèle effeuillable servi dans un coffret à l'élégant design. Le vénérable Liqueur cognac se double d'une version Madame humectée d'un cru borderies, fruité... Il y a encore la duchesse d'Angoulême, délicat tube de nougatine fourré d'un praliné amande.

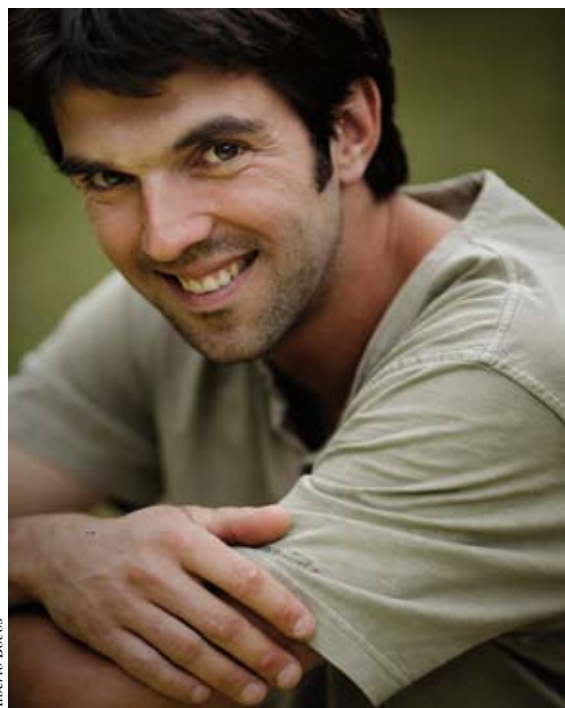
Pour sa gamme personnelle riche de quelque 50 bonbons, Jean-Christophe Crosnier joue de vingt origines de cacao – Caraïbes, Venezuela, Côte d'Ivoire, Ghana, Madagascar, Indonésie... – et de son talent pour oser tous les voyages :

PIERRE BOUSSEAU

Une AOC noix en quatre variétés

Pierre Bousseau, nuciculteur à Salles-Lavalette, village charentais frontalier de la Dordogne, énumère : noble, savoureuse... «*La noix est un peu rugueuse et douce, lisse au toucher. Elle a quelque chose de rustique. Ce fruit, auquel nous sommes très attachés, est un peu un miroir...*» Le jeune exploitant de 35 ans a repris le domaine familial en 2007 et l'a converti à l'agriculture biologique. Il élève un troupeau de 40 vaches

1. L'AOC noix de Grenoble existe depuis 1938.



Alberto Bocas

allaitantes de race limousine, cultive les céréales nécessaires à l'alimentation de son bétail et entretient huit hectares de noyeraie. Dans ses vergers, seules les mésanges sont habilitées à combattre le carpocapse, ver ravageur du noyer. En octobre 2011, Pierre Bousseau fera une première récolte estampillée agriculture biologique et noix AOC du Périgord. Vingt communes du sud de la Charente bénéficient de l'AOC noix du Périgord. La zone regroupe 578 localités principalement situées en Dordogne, puis en Corrèze et dans le Lot. En tout quelque 1 214 producteurs produisent chaque année 5 200 tonnes de fruits qui sont commercialisés en noix de table ou utilisés dans la confiserie et la pâtisserie.

CORNE, GRANDJEAN, MARBOT. L'AOP distingue également le produit français exporté à plus de 50 %, vers l'Allemagne, le Portugal et l'Espagne (95 % des exportations) très friande de fruits secs. Benjamine des deux AOC noix existant sur le territoire national¹, l'appellation du Périgord obtenue en 2002 par la filière s'applique aux noix fraîches ou primeur, aux noix sèches et aux cerneaux dont l'énoisage (extraction de la coquille) reste manuel. Elle s'étend à quatre variétés cultivées à 90 % dans des sols argilo-calcaires. Trois sont natives du terroir délimité : la corne, la marbot et la grandjean. La franquette a été introduite vers 1950. Chacune varie en saveur et en texture : finesse et douceur de la corne,

cerneau croquant de la marbot rappelant l'amande non séchée, pointe d'amertume de la grandjean, plutôt noix de «casse», et délicatesse de la franquette, d'énoisage facile. «*C'est typiquement la noix que l'on consomme après le repas*», explique Pierre Bousseau en évoquant plus généralement, pour la noix du terroir, des goûts de beurre et des parfums de noisette. Selon le syndicat professionnel de la noix et du cerneau du Périgord, la présence du fruit dans la région est attestée depuis le Moyen Âge. Le commerce de son huile, réputée pour ses qualités diététiques et gastronomiques, a été florissant dès le XVII^e siècle et a fait la fortune de la Dordogne. Vers la fin du XIX^e siècle, le produit a été détrôné par la concurrence d'oléagineux comme le colza ou de produits exotiques. Après avoir fait valoir la typicité et la qualité de ses fruits, la profession mise désormais sur une nouvelle AOC appliquée cette fois à l'huile de noix. À Salles-Lavalette, un moulin du XV^e siècle, récemment réhabilité, a renoué avec une double production de farine et d'huile et propose aussi de croustillants pains aux noix. **Astrid Deroost**

Découverte. La route de la noix du Périgord, du 12 juillet au 25 septembre. Musées, marchés locaux, exploitations nucicoles, artisanat de bouche font découvrir les richesses de la noix du Périgord au travers d'animations et de jeux. www.noixdupericord.com.

Les kroumirs, douceurs orientales de Confolens

Dans la boulangerie-pâtisserie de la rue Émile-Roux à Confolens, on se transmet le secret de fabrication des kroumirs de successeur en successeur depuis la fin du XIX^e siècle. Les kroumirs sont d'ailleurs une marque déposée depuis 1930. «*Depuis, personne d'autre que nous n'a le droit de fabriquer des bonbons et de les appeler kroumirs*», précise Evelyne Fort qui a appris il y a trente-cinq ans, avec son époux Fabrice, comment confectionner cette pâtisserie de la taille d'une petite noix au noyau de pâte d'amande trempé successivement dans le praliné, le sucre cuit et le chocolat. Et ils transmettront ce savoir-faire à leur preneur.

Boulangerie Fort
1 rue Émile-Roux
16500 Confolens
05 45 84 03 89

Cette spécialité très prisée des Confolentais au goût et au nom oriental a été inventée dans les années 1890 par Jean-Auguste Redon, pâtissier et fils de pâtissiers, parti cinq ans aux Chasseurs d'Afrique faire campagne contre les Kroumirs en Tunisie. À son retour, sa production s'est teintée d'Orient.

Jean-Auguste Redon a créé et transmis une seconde pâtisserie très prisée appelée l'éphémère. Faite d'une ganache enrobée de fondant, elle disparaît aussi vite dans la bouche que les petits papillons volant en nuée à l'aube sur le pont de Confolens. Notons que le mot kroumir a plusieurs autres significations. Désignant d'abord

les habitants de la Kroumirie, zone montagneuse du Maghreb située en Tunisie, le kroumir est devenu en France un terme argotique dépréciatif évoquant les immigrés d'Afrique du Nord.

En Italie, dans l'univers syndical, sont appelés Crumiri les prolétaires «bri-seurs de grève». Cette acception serait venue du mouvement de grève entamé par les travailleurs italiens du port de Marseille en 1901 et pendant lequel les grévistes auraient été remplacés par des travailleurs maghrébins.

On appelle aussi kroumir la pantoufle en peau portée dans des sabots. **A.-G. T.**