

Vol. 1 — N° 3

BOIRE. MANGER. RÊVER.

8,99⁵

Extra Brut

TERROIRS DE
SOLEIL



10003
0-3
7 8313405643
L 10745 8 998
Messagines Dynamiques



AVEC LE VIN...

LE CHOCOLAT

PAR

Karyne Duplessis Piché

La ville de Modica, au sud de la Sicile, est l'un des rares endroits au monde où le chocolat est produit à l'ancienne, sans raffinement, à l'état brut. Si leur goût ne laisse personne indifférent, ses carrés chocolatés dévoilent en une bouchée une partie de l'histoire de la Sicile et ouvrent une fenêtre sur les origines du chocolat.

Tout comme les ruelles de pierres dorées bordées d'immenses palmiers, la texture et le goût du chocolat de la ville de Modica sont figés dans le temps. À l'époque où l'île était contrôlée par les Espagnols, les conquistadors ont découvert les trésors de l'Amérique du Sud. Parmi eux, l'or brun des Aztèques : le chocolat.

Du Mexique jusqu'à la Méditerranée, la fève de cacao était, une fois débarquée en Sicile, broyée sur pierre. Puis, contrairement à la technique moderne, la pâte était très légèrement chauffée. Ainsi, au moment d'ajouter le sucre brut, la préparation se cristallisait au lieu de former un tout homogène, délicat et soyeux.

« Aujourd'hui, on raffine le gruë pour ne pas sentir les granules, explique Dany Marquis, propriétaire de Chaleur B Chocolat en Gaspésie. On raffine aussi le sucre avant de faire une émulsion naturelle. »

Si la technique a évolué, la méthode ancienne reste bien vivante à Modica. Et les producteurs ont obtenu une indication géographique protégée (IGP) en 2018, la première attribuée à un chocolat en Europe, pour valoriser la méthode et cet héritage.

FIERTÉ

Dans le centre historique de la ville, la boutique Bonajuto a ouvert ses portes en 1880. Elle est la plus ancienne fabrique de chocolats de Modica, et peut-être même de toute l'île. Pierpaolo Ruta représente la sixième génération et il continue de valoriser cette technique.

« Puisque nous n'ajoutons pas de matière grasse, ni même de beurre de cacao, notre chocolat laisse une impression moins grasse en bouche, explique le chocolatier. C'est fabuleux pour les accords. »

Comme avec la plupart des chocolats noirs, l'accord naturel entre vin et chocolat se

résume à un mot : rouge. En Sicile, cette couleur est synonyme du cépage local, le nero d'Avola. La structure et la puissance de ses vins se marient à la perfection avec le cacao.

Pour élargir le spectre des saveurs, Pierpaolo Ruta aromatise ses chocolats avec différents ingrédients, dont des agrumes locaux, de la cannelle, du piment et des fleurs. Ces ajouts ouvrent un monde de possibilités en matière d'accords et de couleurs.

Le chocolat parfumé à l'orange s'accompagne du vin blanc de dessert Passito di Pantelleria, réalisé sur l'île volcanique voisine à base de zibibbo (muscat) tandis que les ganaches au café et aux noix sont grandioses avec un verre de marsala, ce puissant vin fortifié sicilien. Mais pour remplir ses papilles de soleil, le célèbre chocolatier accompagne ses carrés sucrés d'un verre de rhum des Caraïbes.

BRUT DU CANADA

À des milliers de kilomètres de Modica, dans le quartier des distilleries à Toronto, David Castellan et Cynthia Leung produisent eux aussi un chocolat à l'ancienne, sans raffinage ni affinage (conchage). Leur chocolaterie, Soma chocolatemaker, a nommé ce produit « Old School ».