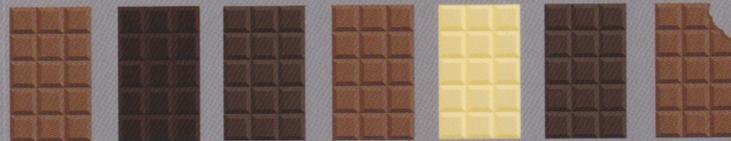
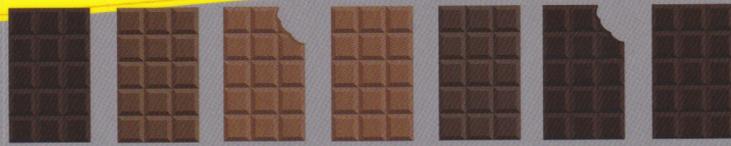




Valentine Tibère

101 chocolats à découvrir

Le guide des grands crus à croquer



DUNOD

2

Terroir	Plantation Somia, Vallée du Sambirano, Madagascar
Marque	Akesson's Organic Ltd, 40 Grace Church Street, Londres EC3V 0BT, Angleterre
Activité	Planteur faisant transformer ses fèves en chocolat
Disponibilité	Revendeurs gourmets (voir site web Akesson's) + Chocolatitudes, 57 rue Daguerre, 75014 Paris + boutique en ligne
Visite	Non
Label	Bio
Prix	■ plaque de 60 g
Votre avis	

Akesson's

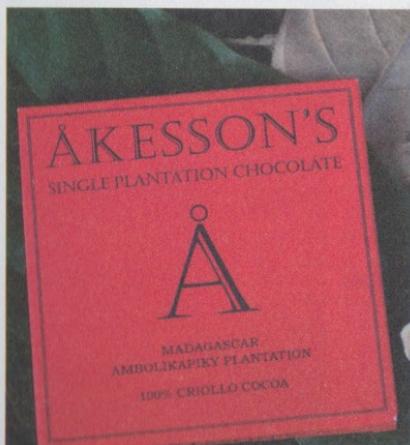
Ambolikapiky plantation 100 % criollo

Dans les années 1920, il était, dans le bas Sambirano, non loin de l'océan Indien, une immense propriété, la plantation Millot. Celle-ci, aussi réputée pour ses cacaos fins que ses poivres rares, fut divisée en trois et le père de Bertil Akesson, un diplomate suédois, en a acquis l'une des sections, l'actuelle plantation Somia. Son fils Bertil racheta sa part à la seconde épouse de son père pour reconstituer le domaine. Avec une production annuelle de 300 tonnes de cacao fin, dont 2 tonnes de purs criollos, la plantation peut se targuer de fournir actuellement une bonne partie des meilleurs chocolatiers du monde. Ce terroir particulier explique sans doute en partie les multiples variations aromatiques autour de fruits acidulés présentées par leurs excellentes tablettes.

Avant l'introduction des cacaoyers, le Sambirano produisait déjà un poivre sylvestre, très recherché, appelé *voatsiperifery* en malgache. Figurez-vous à présent ses lianes ligneuses s'enroulant jusqu'à dix mètres de haut autour des arbres majestueux ombrageant les cacaoyers ! Ses baies si difficiles à récolter offrent une palette d'arômes subtils, à la fois boisés, floraux et citronnés, très parallèles à ceux du cacao malgache. Bertil Akesson, au moment de créer sa propre ligne de chocolats fins, n'a pas résisté à célébrer leur mariage. Après des notes d'agrumes sur trame de poivre, le chocolat file une allonge de type cacao acidulé, reflet exact du terroir malgache.

Mais revenons à une tablette spécialement destinée aux puristes, cette Ambolikapiky 100 % cacao que j'ai à cœur de vous présenter en raison de son incroyable douceur. Pensez-y, pas un seul gramme de sucre, aucune amertume ! Ce chocolat, élaboré en France par François Pralus, mais selon les recettes de Bertil, ne contient que les incomparables fèves criollos du domaine. Une dégustation incontournable pour tout amateur de pur cacao et sans contre-indication pour les diabétiques qui, pour une fois, en prendront plein les papilles.

Nez	Boisé, fruité et gourmand.
Bouche	Boisée, notes de café arabica, de moka très doux et crémeux, quelques épices, un peu de noisette.
Allonge	Acidulée et fine, puis vraiment citronnée.



www.akessons-organic.com

3

**Terroir
Marque**

Région de Melaya, Bali
Akesson's Organic Ltd., 40 Grace
Church Street, Londres EC3V 0BT,
Angleterre

Activité

Planteur avec sa propre ligne de
chocolat

Disponibilité

Boutiques gourmet (voir site web
Akesson's) + Chocolatitudes, 57 rue
Daguerre, 75014 Paris + boutique en
ligne www.chocolatonly.com

Visite

Non

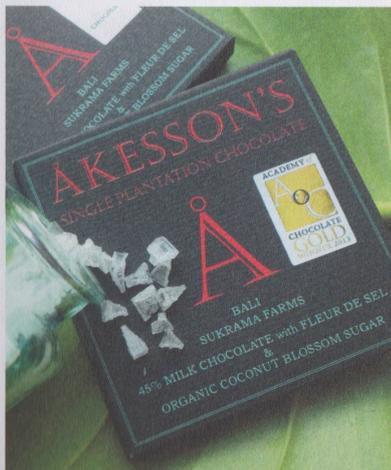
Label

Bio

Prix

■ ■ plaque de 60 g

Votre avis



www.akessons-organic.com

Akesson's

Sukrama farms chocolat au lait 45 %

Bertil Akesson, qui a commencé sa carrière dans la filière cacao comme propriétaire d'une plantation à Madagascar, s'est ensuite tourné vers le chocolat, apportant des fèves d'exception « au moulin », si je peux m'exprimer ainsi, de son ami chocolatier François Pralus. Toujours tourné vers la globalité d'un terroir, Bertil nous offre ici une tablette unique au monde.

Le planteur sourceur de fèves est parti s'approvisionner à Bali, une petite île de la Sonde, plus renommée jusque-là pour sa flore, sa faune et la gentillesse de ses habitants que pour son cacao. Les premiers cacaoyers y sont arrivés, probablement en même temps qu'à Java et Sumatra, dans le sillage des colons hollandais. De purs criollos, qui échappèrent longtemps aux hybridations en raison du long isolement de Bali et qui n'eurent jamais de notoriété. Il faut dire que la petite production de fèves balinaises (actuellement 500 tonnes par an) n'était pas valorisée en tant que telle et partait rejoindre directement les containers en partance de Java.

Cultivés dans la partie ouest de l'île, les cacaoyers trinitarios de la famille Sukrama donnent des fèves assez pâles aux notes un peu épicées, idéales pour rentrer dans la composition d'un chocolat au lait. Bertil Akesson, pour aller jusqu'au bout de sa logique terroir, y a ajouté deux ingrédients aussi poétiques que savoureux. Le premier consiste en quelques grains de fleur de sel marin, à très petits cristaux, cueillis à la main sur les rivages balinaises et séchés dans des troncs de cocotiers ; le second est un nectar de fleur de cocotier métamorphosé en sucre. Les fleurs – en forme de longs doigts – du cocotier sont coupées en deux pour en extraire la sève. Séchée au soleil, cette sève donne un sucre traditionnel à toute l'Asie, présentant, en outre, un taux glycémique trois fois inférieur au sucre de canne. Un dernier mot : la tablette est trop petite tant ce chocolat est addictif !

Noz Très doux, floral avec notes de caramel.

Bouche Fins cristaux de fleur de sel, notes de noisettes à peine amères, retour des cristaux de sel, une touche lactée de noix de coco.

Allonge Sur un caramel plus boisé que sucré avec une fine amertume.