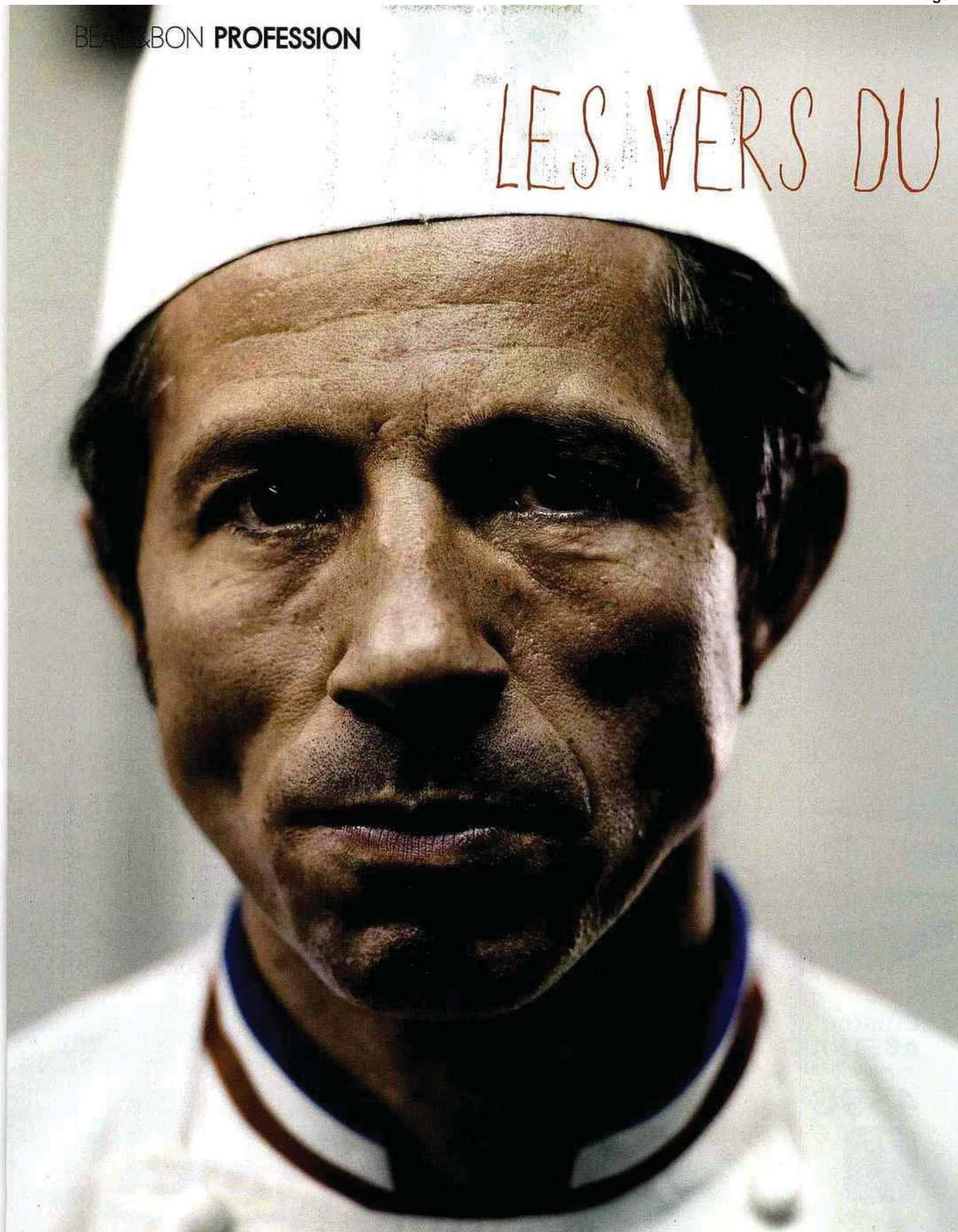


BEAUBON PROFESSION

LES VERS DU

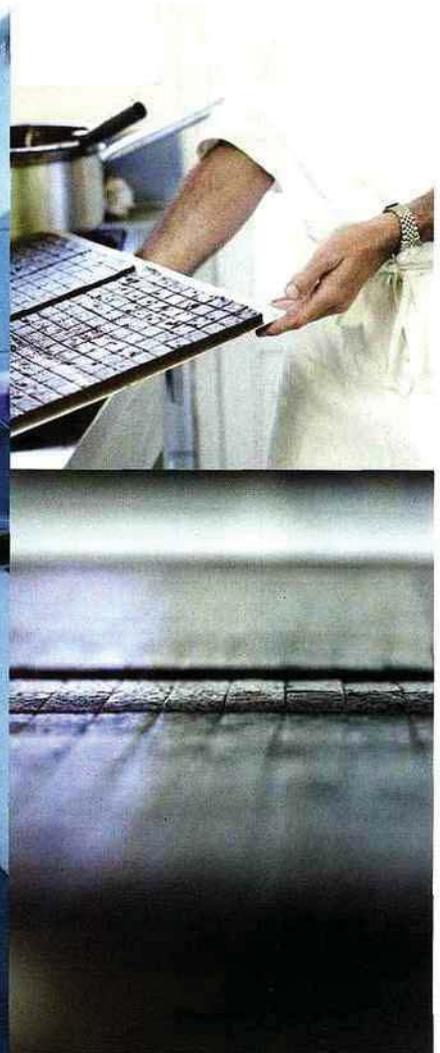


CONFISEUR

Edouard Hirsinger fait bien plus que composer des chocolats. Ce sorcier jurassien leur infuse le principe de vie, en échange de quoi il lui faut accepter que ces petits péchés deviennent mortels. Voilà toute la poésie de ces douceurs qui ne rimailent pas comme des mirlitons.

photos photo Jean-Claude Amiel - réalisation et texte Julien Bouré

Truffes au chocolat
fiche recette



Dans le Jura français, au pied du mur helvétique, demeure l'un des plus grands chocolatiers de son temps. Il traite ses créations comme des créatures vivantes, dotées d'un destin dont on ne peut étirer l'extension réelle sans le flétrir. Edouard Hirsinger a d'abord commencé par accepter sereinement le sien. C'est par amour que cet héritier d'une lignée centenaire de pâtisseries à Arbois, village de caractère trempé par un sous-affluent du Doubs, semble avoir épousé la fatalité de sa vocation. La force d'inertie d'un si vieux sang aurait pu résister aux ressorts de son inspiration, elle se contente de leur donner de l'élan.

L'héritage

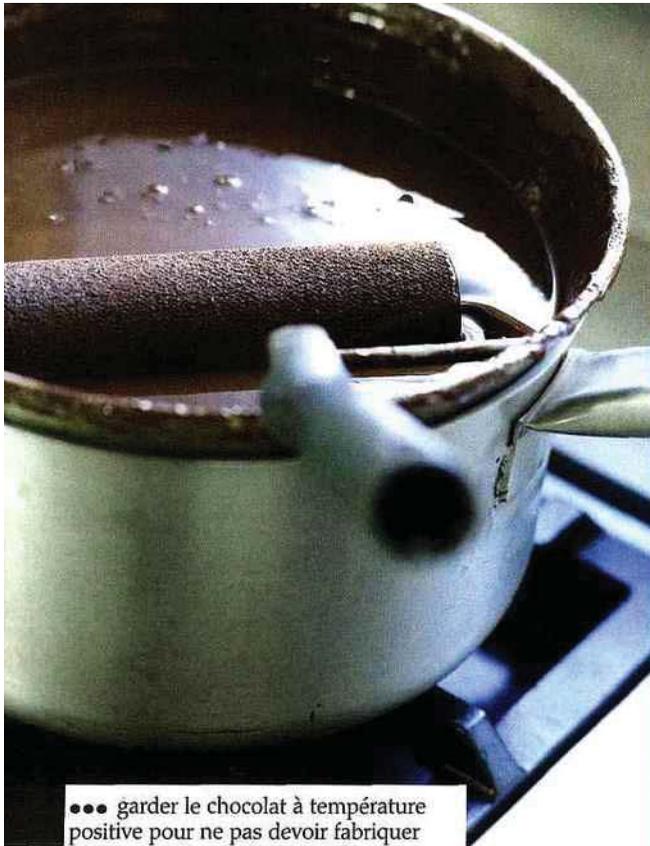
On dirait que le père de Pinocchio a aménagé personnellement l'effarant musée qui s'est accumulé génération

après génération au sous-sol de la boutique. Derrière la devanture primitive de l'enseigne inaugurée sous le second Empire, on surprend dans son sommeil un siècle de progrès révolus. Aux moules à biscuits dont les personnages sculptés en creux vous suivent du regard, aux batteurs à manivelle, au distributeur de crèmes glacées d'avant-guerre, inventions aussi précaires que les premiers aéronefs au fuselage de bois et à la voilure de papier, succèdent dans leur cage de verre les sculptures en pâte de cacao qui ont obtenu l'admission d'Edouard Hirsinger au petit club intraitable des dix-neuf chocolatiers Meilleurs Ouvriers de France. Mais toutes ces vieilleries incurables conservent encore un dépôt de nouveauté auprès de la relique familiale, un carnet

de recettes parcheminé dont l'écriture d'épargnant appartient au bisaïeul du maître artisan. La fraîcheur tenace de certaines trouvailles ancestrales aurait bien de quoi ridiculiser une tradition récente qui se flatte de rendre au cacao ses lettres de noblesse : le « tous t'chefs » de l'arrière-grand-père Auguste, un mélange racé de chocolat noir et de praliné noisette, n'a pas pris une ride en cent dix ans de bons et loyaux services.

Bons vivants

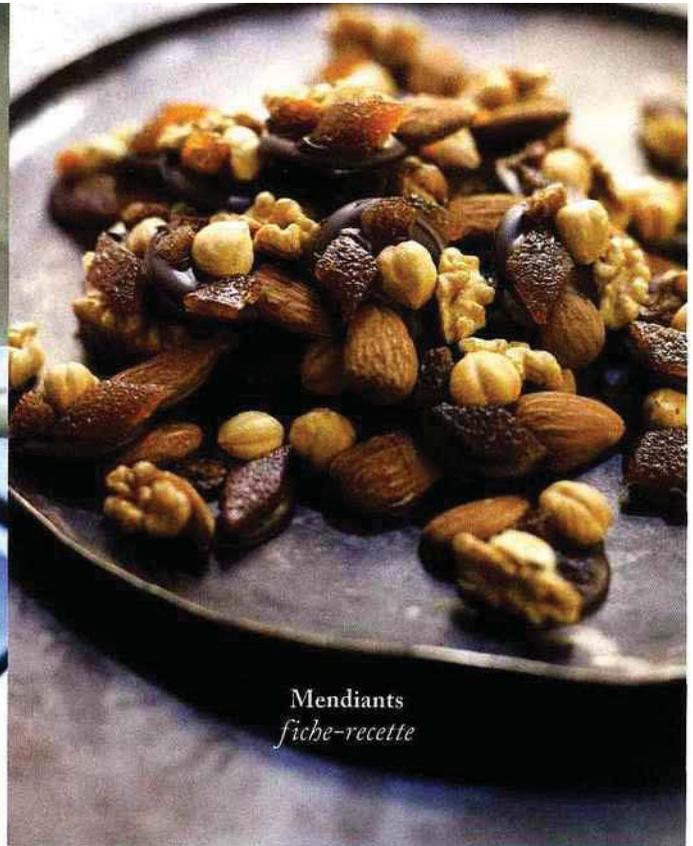
L'exemple de ces modernités passagères a convaincu Hirsinger que, bien souvent, la sophistication d'une technologie était inversement proportionnelle à celle de ses performances. Trop d'artifices destinés à prolonger la durée de vie des chocolats y sont parvenus aux dépens du goût. Les ganaches qui se conservent plusieurs mois sont grasses et insipides. « C'est une déviance du métier. Il faut accepter qu'un produit soit périssable, qu'il réagisse au temps et à son environnement, pour le porter au comble de l'intensité. » Hirsinger a choisi de



●●● garder le chocolat à température positive pour ne pas devoir fabriquer des morts-vivants. S'il émulsionne ses ganaches avec un mixeur sous vide, c'est uniquement pour retarder leur oxydation en évitant d'y incorporer de l'air. Mais bien d'autres bonnes pratiques relèvent simplement du bon sens. Une fois conçus, les tissus d'une ganache se resserrent pendant quatre jours. Le pâtissier trop pressé pour attendre sa taille définitive avant de l'enrober s'expose à ce qu'elle se rétracte à l'intérieur de son nappage, qui s'en désolidarise comme une peau morte. La conséquence logique de ces chocolats éphémères est de retrouver le sens des saisons. Et d'ouvrir le champ d'une diversité nouvelle : la gamme d'été d'Edouard Hirsinger inclut par exemple une ganache à la reine-des-prés, fleur de prairie sauvage aux saveurs d'amande amère, coiffée de pâte d'abricot. Créé à quatre mains avec son camarade de jeux culinaires, le grand chef arboisien Jean-Paul Jeunet, ce montage délicat prescrivait une enveloppe partielle qui laisserait apparaître les cristaux de la pâte de fruit. Le chocolatier immerge le socle et les ailes dans une flaque de chocolat liquide, afin de livrer le véhicule décapoté.

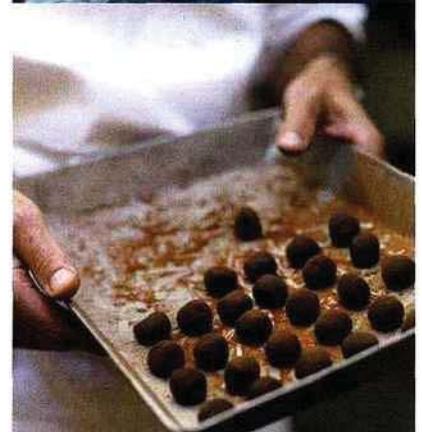
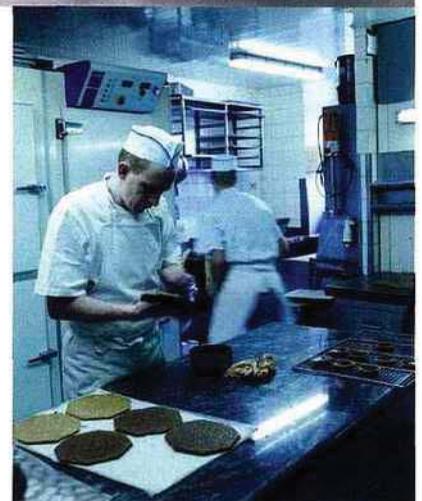
Terroirs d'accords

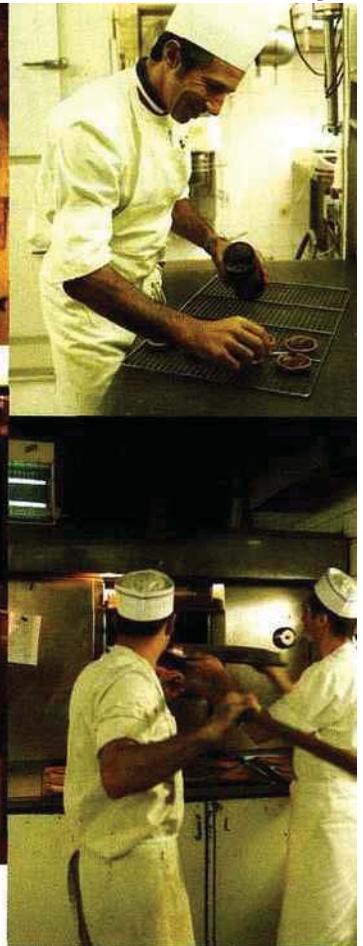
Etrange patrie chocolatière que le Jura. Comment cette province à l'écart de toutes les routes commerciales a-t-elle pu croiser celle d'une denrée aussi rare que



Mendiants
fiche-recette

le cacao ? Un tel miracle devait bien générer quelques prodiges. Hirsinger ancre plusieurs de ses chocolats dans un terroir. Intime, pour ses ganaches à la reine des prés, à la réglisse des bois et à l'infusion de grande absinthe, pour ses racines de gentiane confite ou ses notes bleutées de safran prises dans une masse aux amandes. Exotique, comme ce très méditerranéen praliné aux pignons de pain serti d'éclats de citron de Menton confit. A l'entendre, le chocolatier serait un sculpteur d'émotions. Pour suggérer Banyuls et la Catalogne septentrionale, il a créé une ganache au vin de Maury, surmontée de pâte de fruit à la figue et au miel de garrigue. Le « caraméliier » Henri Le Roux, son mentor établi sur la presqu'île bretonne de Quiberon, est célébré à travers les trois épaisseurs du H-H-H (« hommage d'Hirsinger à Henri ») : nougatine de sarrasin portant une ganache au caramel beurre salé, sur laquelle repose de la compotée de pomme acidulée. A l'instar d'un vin complexe, ses bonbons sont des petits génies enfermés dans une lampe. Il suffit d'effleurer celle-ci pour que des éclats lumineux en appellent une foule d'autres tapis dans les ténèbres de la mémoire, un lieu, un passé, aux aguets d'une lézarde. C'est comme une estampe japonaise, en somme, quelques traits clairvoyants dont le pouvoir évocateur a celui de ramener à la surface des continents engloutis.





Gêne matérielle et patrimoine immatériel

Le chocolat est un art, la pâtisserie est une science. Quant à la confiserie, c'est une corvée qui ressemble à celle des tailleurs de pierre et des batteurs d'or. Mêmes raffinements dépourvus de reconnaissance, essentiels et dérisoires. La maison Hirsinger s'obstine à entretenir tous les savoir-faire satellites de celui d'un chocolatier, comme ces grands cuisiniers qui préfèrent passer des heures sur leurs propres bouillons alors qu'il en existe d'excellents dans le commerce. Il y a sans doute un peu d'instinct de conservation dans cette obsession autarcique. Le chocolatier réalise ses extraits, ses pralinés, ses nappages, ses pâtes d'amande, et va jusqu'à griller son café vert. Il confit le fruit et glace lui-même les excellents marrons du Haut-Var, si rares que même l'industrie locale se résigne à s'approvisionner dans le Piémont. Cette vigilance qu'il s'impose est appliquée avec une égale rigueur à ses fournisseurs. C'est un snobisme assez courant chez les chocolatiers de négliger la qualité de leur matière première. Le produit doit s'incliner devant leur talent, dont la gageure consiste à en arrondir les défauts les plus saillants. Hirsinger multiplie, quant à lui, ses pourvoyeurs de chocolat, et travaille régulièrement de minuscules provenances. Sa gamme de ganaches nature, modulée selon le pourcentage et la source des cacaos employés, est peut-être la plus nuancée au monde. A mesure identique, deux origines peuvent livrer des chocolats très différents. Ne consulter que leur teneur

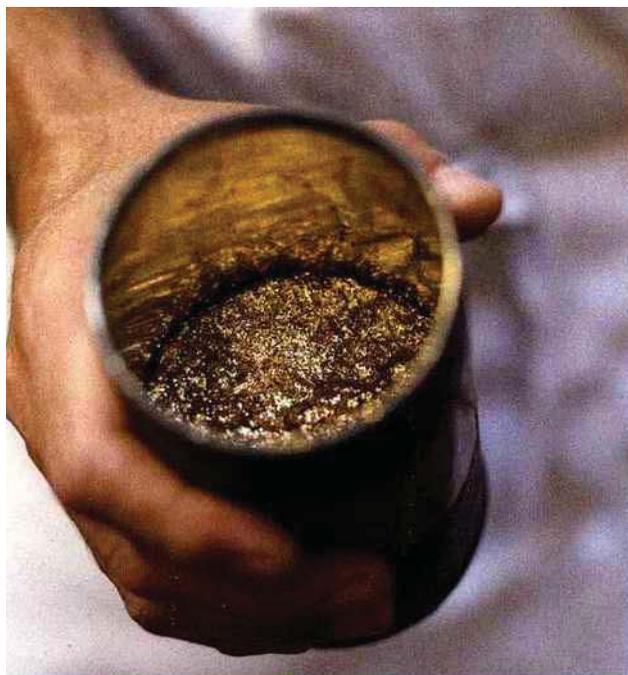
●●● Chocolats et vins

L'expérience instruit que les mariages entre ingrédients d'une même extraction sont moins risqués. Mais l'essentiel consiste à les faire rimer ensemble. Les confiseurs aiment composer des vers, c'est bien connu. Ceux d'Hirsinger s'expriment dans les chocs de textures et de saveurs : entre la vivacité d'une nougatine au piment d'Espelette et la délivrance d'une ganache à la cardamome verte. Chaque accord doit transcender la simple somme de ses composants, vivre une existence détachée. C'est exactement ce qui survient entre la trame enluminée d'un vin jaune du domaine de la Pinte, dont les notes de cerneau équilibrent le foisonnement épicé, et un chocolat à la massepain incrustée de noix fraîches et de curry. Hirsinger recourt à une balance numismatique pour que son masala, dosé au dixième de gramme près, n'inhibe pas la pâte d'amande. Aux antipodes de ce ton sur ton, il suggère également sa ganache infusée au poivre vert, à l'état où, plus parfumée que piquante, la baie est toujours un fruit, pas encore une épice. Son mordant plein d'arômes débusque la fraîcheur insoupçonnée de cette étoffe de vin jaune pesamment damassée, une acidité de grain noble qui perce la profondeur des levures gorgées de sucre.

en cacao pur, c'est un peu comme juger un vin sur son seul degré d'alcool. Il suffit pour s'en convaincre de croquer dans un certain chocolat bolivien, doux comme ces galets qu'une rivière polit en les roulant au fond de son lit, avant de déguster ce Pérou découvert par hasard sur le le marché de Noël de Montbéliard, au profil viril, aussi rugueux que du granit.

Le succès

Paris est souvent perçu comme l'étape cruciale dans une carrière de chocolatier en quête de reconnaissance. Y tenir un pied-à-terre accroît sensiblement les chances de se faire remarquer. Mais les vertiges de la capitale n'auraient jamais tourné la tête de ces artisans accrochés à leur massif jurassien. Un jour, Edouard Hirsinger fut invité au salon du Chocolat de Tokyo. Des investisseurs, impressionnés par cette aventure familiale et la virtuosité de son dernier héros, lui ont offert une boutique sous la célèbre tour Dior du quartier de Ginza, où il est à peu près honoré comme un dieu vivant. Sa dynastie chocolatière était depuis toujours insensible aux séductions du grand monde. Il fallait donc que ce soit lui qui vienne à elle.



TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU (6-8 pers.)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 20 mn

Mélangez au batteur 90 g de **beurre mou**, 40 g de **poudre d'amande** très fine, 80 g de **sucres glace**. Ajoutez 1 **œuf entier** et 1 **demi-œuf**, lissez et ajoutez 200 g de **farine**. Arrêtez le batteur dès que la pâte est mélangée, puis réservez au frigo 1 h.

• Préchauffez le four sur th. 5/150°. • Etalez la pâte et faites-la cuire dans un cercle à tarte, environ 20 mn. Laissez refroidir.

• Pendant ce temps, préparez la ganache de garniture : faites bouillir 27,5 cl de **crème fleurette**, versez petit à petit sur 250 g de **chocolat grand cru à 75 %** et 100 g de **beurre en dés**. Lissez la ganache pour qu'elle soit brillante (au besoin, finissez le lissage avec un mixeur plongeant, maintenu au fond du récipient pour ne pas incorporer d'air.) • Versez à chaud la ganache sur le fond de pâte sucrée aux amandes et faites prendre au frigo. Décorez de **feuille d'or** ou de **poudre d'or** au moment de servir.

à table + Dégustez-la avec un **Macvin rouge du Jura**.