

# Édouard Hirsinger, l'artisan du Chocolat vivant®

En Arbois, capitale des vins du Jura, la maison Hirsinger, héritière d'un savoir-faire transmis depuis trois générations de pâtisseries-chocolatiers, cultive l'art d'élaborer un chocolat d'excellence avec une exigence de qualité impartiale.

Après avoir succédé à son père en 1993, Édouard Hirsinger a reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1997. Son approche du produit, différente de ce qui se pratique ailleurs, vise un haut degré de qualité concernant les matières premières, les recettes et la fraîcheur. Explications : tout d'abord, cet alsacien d'origine, d'une humilité exemplaire, sélectionne les meilleurs ingrédients en travaillant en réseau et en s'appuyant sur des critères précis : les œufs utilisés sont certifiés biologiques, le lait est fourni par la coopérative d'à côté, tout comme le beurre élaboré à Nozeroy et la crème fabriquée dans la Bresse en AOC\*. Quant aux fèves de cacao, elles proviennent des meilleurs fournisseurs, dont une filiale en commerce équitable et une autre en bio, de Bolivie : cette ganache, rare, dosée à 75 % de ce cacao, délivre une constellation d'arômes extraordinaires en bouche, puissants et soyeux.



Deuxièmement, son travail s'inscrit dans une logique respectueuse du cycle de la nature puisqu'il suit la saisonnalité des produits : son lingot « Slow Food » à la pâte de fraise assaisonnée de vinaigre balsamique (le traditionnel, celui qui a vieilli 12 ans en fût et qui repose dans les bouteilles de 10 cl dessinées par Giorgio Giugiaro) est disponible uniquement au printemps, et est suivi en été par notamment « Mon amie la rose », une ganache rose avec une gelée de feuilles en transparence. Au total, la collection compte une soixantaine de chocolats réédités chaque année qui s'agrandit avec deux ou trois nouvelles créations par an.

Troisièmement, le chocolat d'Hirsinger est un produit frais : exempt d'arôme, d'ingrédient artificiel et de conservateur, il ne subit aucune congélation – le chocolatier arboisien ne veut pas obtenir la meilleure durée de conservation possible mais le meilleur goût possible. Il ne travaille pas sur du volume, et pour preuve il n'a que deux boutiques : celle d'Arbois et depuis 2012, une adresse au Japon, dans le très chic quartier de Ginza, qui affiche le chocolat le plus cher de Tokyo, à environ 10 € la pièce. Au final, son chocolat est un produit noble de grande qualité, naturel, qu'il a dénommé Chocolat vivant®, nom qu'il a déposé à l'Institut National de la Propriété Industrielle. Un seul bémol : il faut consommer ces merveilles sous quinze jours ! ■

\*AOC : appellation d'origine contrôlée

