

# À Arbois, le sucré sacré par **Édouard Hirsinger**



Le maître chocolatier Édouard Hirsinger est issu d'une longue tradition familiale, inscrite dans les murs de la cité jurassienne d'Arbois. Même l'adresse de la boutique, place de la Liberté, est un hommage et un cri à sa conception du chocolat. Vivant et en mouvement.

*La boutique de la maison Hirsinger, en bois et en ébène, est un véritable écrin aux créations du maître.*

**C'**est entre les pierres blondes d'une bâtisse du XVI<sup>e</sup> siècle et autour de son patio où flotte encore un peu d'Espagne que l'activité de la maison Hirsinger s'organise depuis 116 ans ! Le 33 de la place de la Liberté à Arbois, c'est bien plus qu'un nom ou une adresse : c'est une institution, une longue tradition et quatre générations de pâtisseries, confiseurs et chocolatiers qui se passent... la spatule. À son arrière-grand-père Auguste, à son grand-père Édouard puis à son père Claude, a succédé Édouard, deuxième du nom. Le maître chocolatier, âgé de 53 ans, a repris le flambeau en 1993 et fait honneur à sa lignée. Il a reçu le titre de meilleur ouvrier de France (Mof) dès 1997. Sa signature ? Technicité, inspiration et saisonnalité.

## Sa signature ? Technicité, inspiration et saisonnalité

« Dans cette maison, on naît, on vit, on travaille et on meurt ! » résume Édouard Hirsinger, tout sourire. On innove aussi et on ne s'endort pas sur ses lauriers. Le laurier, Édouard est même prêt à l'infuser dans une douceur chocolatée pour peu qu'elle fasse les délices d'une clientèle de gourmands, de fidèles, de touristes, de curieux et autres becs sucrés venus de la région, de France, d'Europe ou d'ailleurs. Le maître chocolatier travaille toujours dans le laboratoire d'origine, modernisé bien sûr,

avec une équipe de neuf salariés et apprentis. Si mignardises et gâteaux font encore la farandole sur les présentoirs, l'activité chocolat a pris le pas sur la pâtisserie (à 60 %). Les mini-lingots d'or brun s'exposent dans les vitrines comme de petites pièces de joaillerie. Quelque 70 sortes de chocolats fins offrent aux amateurs de subtilité et de complexité gustatives des harmonies de saveurs qui charment, surprennent ou épatent.

## Adeptes du « chocolat vivant »

Tout en rouge et en ébène, la boutique fait aux créations d'Édouard Hirsinger un écrin stendhalien. On nous y annonce la Fée verte, Mon Amie la rose, le Xocoatl, la Boule d'ambre, >>>





Edouard Hersinger  
Chocolatier  
Confiseur

**20**

*C'est le nombre de meilleurs ouvriers de France à être maîtres chocolatiers en France.*

»» le Turkheim, le Pur 100 ou encore le Slow food. Autant de noms de baptême, parfois énigmatiques, qui sentent bon l'absinthe, le thé de Chine, la vanille Bourbon, le piment du Mexique, le rocou, le fruit, la tonka, la coriandre, la fleur de pissenlit ou l'aspérule.

En plus des grands classiques de la maison, à chaque saison s'invitent des nouveautés. Racine carrée pour l'hiver par exemple, où la fève de cacao se marie au raifort d'Alsace, pays du patriarche, et à la gentiane du haut Doubs, dont est originaire la maman d'Édouard Hirsinger. Comme un grand couturier, le maître sort ses collections saisonnières, selon son inspiration et ses récoltes. « Pour la gamme Quattro, l'idée est de décliner à chaque fois quatre textures et d'associer quatre fruits en fonction des mois de l'année : mûre en automne, mandarine en hiver, fraise au printemps, citron vert l'été », énumère le maître chocolatier. Ce membre du comité d'organisation de la Coupe du monde de pâtisserie n'a pas subi de formatage d'une grande maison avant de reprendre l'affaire. Sa créativité, il la confie à son instinct et à ses émotions. Il passe autant de temps à produire qu'à inventer de nouvelles associations. Ce qui représente une dizaine d'heures par jour à éditer artisanalement les recettes ou à imaginer la prochaine. Minutie du geste, haute précision dans la pesée, l'enrobage ou encore le glaçage... La sophistication se fait quant à elle discrète dans l'aspect des chocolats (quoique !), mais elle explose en bouche. « C'est tout le sens de mon travail, se délecte l'adepte d'un chocolat qui vit : *Quand les chocolats n'ont pas exactement la même forme, c'est même bon signe !* »

Dûment déposé à l'Institut national de la propriété industrielle (Inpi), le concept de « *chocolat vivant* » va pourtant à rebours de la tendance actuelle. « *Par commodité et esprit pratique, la profession tend à congeler ses produits en période creuse pour s'assurer un stock suffisant en période intense (Noël et autres fêtes), explique Édouard Hirsinger. Je préfère au produit décongelé le*

**« Dans cette maison, on naît, on vit, on travaille et on meurt ! »**



*Une autre spécialité maison : les marrons glacés. La maison Hirsinger fait partie des derniers à les confectionner à l'ancienne.*

chocolat frais qui, certes, se conservera moins longtemps, mais gardera tous ses arômes et sa sincérité. » Ce principe d'authenticité va de pair avec le désir de rester en lien avec le terroir, avec les saisons et ses souvenirs de voyages.

### Patrimoine vivant

Le savoir-faire de la maison Hirsinger n'en est pas pour autant 100 % chocolat. Les parfaits trompe-l'œil que sont les fruits et légumes miniatures en pâte d'amandes font oublier les heures de façonnage à la main. Qui n'aurait pas le goût de ce genre de paniers garnis ne résistera pas en revanche aux marrons glacés maison. « *Nous sommes les derniers à les confectionner à l'ancienne, du fruit à peine cueilli, variété Sardone,*

### Tokyoïte aussi !

Depuis janvier 2012, on trouve les chocolats Hirsinger au Japon. Sur Omotesando, l'avenue des Champs-Élysées de Tokyo, une élégante boutique en rouge et noir flatte l'intérêt croissant des Nippons pour les chocolats haut de gamme. Le chic d'un ballotin ou d'un coffret de chocolats fins pour la Saint-Valentin, c'est au Japon devenu un *must*. Instrument d'opportune commercialisation, le Chez Hirsinger tokyoïte exporte luxueusement le *made in France*.

au produit fini. Sur les 300 kg que nous recevons de notre fournisseur ardéchois – qui n'en récolte qu'une tonne chaque année – il ne reste plus après épluchage manuel que 180 kg, d'où une production limitée. » La méthode traditionnelle de cuisson, de confisage et d'enrobage apporte une saveur, une texture et un sensuel incomparables. « Comme ils sont sans conservateurs, le seul inconvénient pourrait être que leur qualité ne soit garantie qu'une poignée de jours, reconnaît le chocolatier. Mais en général, ils ne font pas long feu... »

Dans la cave voûtée de cette demeure ancestrale survit le passé familial, mais également une bonne partie de l'histoire de la pâtisserie. Jarres à œufs, ancêtre de la sorbetière, premier distributeur automatique de glaces, objets insolites, bricolés et ingénieux se bousculent, pour le grand plaisir des visiteurs invités par l'office de tourisme à des ateliers-visites en période estivale. L'établissement porte haut son label d'Entreprise du patrimoine vivant. ■

/ Nadine Eybert-Baud - Photos : Nicolas Gascard /

◆ Chocolat Hirsinger,

38, place de la Liberté. 39600 Arbois  
03 84 66 06 97 - [www.chocolat-hirsinger.com](http://www.chocolat-hirsinger.com)



## Pour Noël, faites votre ballotin *made in Hirsinger*

Chaque année, le refrain résonne avec les comptines de Noël. Au pied du sapin, le père Noël dépose souvent les traditionnels ballotins de confiseries. Et le chocolat y tient une large part. Si Noël avait un goût, il y a même fort à parier que ce serait celui-ci. Les boîtes restent en effet rarement fermées plus de 10 minutes. On se délecte rapidement de ces savoureuses douceurs, que l'on partage avec ses proches qui nous entourent. C'est l'une des magies de Noël. Alors, pourquoi ne pas proposer des ballotins façonnés vous-même, garnis de chocolats préparés par vos soins. C'est la garantie d'un cadeau personnel, auquel vous pouvez même y glisser votre cachet ! Pour se faire, *L'Esprit Comtois* a sollicité Édouard Hirsinger pour souffler une recette, à retrouver ci-dessous.

## Le Tous-T'chefs

### Ingrédients :

- ◆ 300 g de noisettes ;
- ◆ 250 g de sucre glace ;
- ◆ 600 g de chocolat noir (60 % minimum) ;
- ◆ Caissettes en papier ;
- ◆ Fabriquer des cachets maison.

### Progression :

Griller 300 g de noisettes, les monder en les frottant dans un tamis. Les mixer très finement avec 250 g de sucre glace. Ajouter 600 g de chocolat noir (à 60 % minimum de cacao), préalablement mis au point<sup>(1)</sup>. Couler le tout à la poche à douille dans de petites caissettes en papier puis recouvrir d'un cachet maison. Il ne reste plus qu'à les placer dans votre ballotin.

<sup>(1)</sup> Mise au point : faire fondre le chocolat à 45 °C, le refroidir à 27 °C puis l'utiliser à 32 °C.



*Le savoir-faire de la famille et de la pâtisserie repose dans la cave voûtée de cette maison ancestrale. Des visites y sont organisées l'été.*