

L'ART DE LA HAUTE  GASTRONOMIE

# 3 ÉTOILES

N°43 • OCT./NOV./DEC. 2014

## MUGARITZ

Le phénomène  
Andoni Luis Aduriz

## CHRISTOPHE ARIBERT

Les Terrasses à  
Uriage-les-Bains

## GUY SAVOY

Au Caesars Palace  
de Las Vegas

## FOIE GRAS LAFITTE

Le meilleur des Landes

## Enrico Crippa

À Alba, cœur historique  
du Piémont, pays  
de la truffe blanche,  
le talent le plus  
insolent de la Botte.



## RECETTES ÉTOILÉES

CHRISTOPHE ARIBERT  
ENRICO CRIPPA

## YANNICK DELPECH

L'Amphitryon  
à Toulouse

Beaux produits  
FROMAGER  
XAVIER

FRANCE METRO : 12 € - BEL/LUX : 13 € - DOM : 14 €  
ITA/PORT/CONT./ESP : 14 € - CR : 20,40 FS - MAR : 140 MAD

L 11578 - 43 - F: 12,00 € - RD





**E**n pénétrant dans la boutique d'Édouard Hirsinger, on est saisi par une belle odeur de confiserie. Ce chocolatier reste, en effet, l'un des derniers du métier à confectionner lui-même l'ensemble de ses préparations. Mélange d'amandes naturellement grillées par la chaleur du sucre, son pralin se pare d'une touche d'anis. De même, la pâte d'amande n'est pas achetée à un grossiste, mais élaborée au sein du petit atelier d'Arbois, tout comme le nougat. Très sensible à la provenance des produits, Édouard Hirsinger se fournit chez des fermiers des environs pour le lait, le beurre, les œufs et son cacao vient de plantations sélectionnées à Madagascar, au Venezuela ou encore en République dominicaine. Autre spécificité très rare : ici, point de congélation ! Tous les chocolats sont fabriqués au fur et à mesure de la demande, sans conservateur, arôme ni colorant, afin de préserver leur fraîcheur et surtout de garder les saveurs indemnes, ce qu'il a appelé le « Chocolat Vivant » (un terme qu'il a même déposé à l'Institut national de la propriété industrielle). De l'artisanat pur et dur.

« La noblesse du chocolat m'a révélé, explique-t-il joyeusement. C'est une matière précise, exigeante, qui demande une attention de chaque instant. » Formé à Besançon, il a été très influencé par Henri Le Roux à Quiberon, l'« inventeur » du caramel au beurre salé. Lorsqu'il est revenu à Arbois pour devenir la 4<sup>e</sup> génération de Hirsinger à s'installer dans les murs de la boutique, il

## Édouard Hirsinger

### La noblesse du chocolat

*Au cœur du village jurassien d'Arbois, ce M.O.F. chocolatier fait perdurer un savoir-faire familial unique...*

s'est lancé un nouveau défi, le concours de M.O.F., afin de prouver qu'il n'était pas simple héritier, mais véritable maître chocolatier, un but qu'il atteint en 1997.

Au cœur de ce village jurassien, Hirsinger représente effectivement la pérennité familiale : l'arrière-grand-père proposait déjà en 1900 des recettes à base de chocolat ainsi que des glaces qu'il stockait dans le frais sous-sol du magasin de pierre, aujourd'hui transformé en un petit musée... De nos jours, quelques spécialités de l'aïeul demeurent à la vente comme le « Tous l'chef », une bouchée de chocolat noir au praliné de noisettes grillées. Mais les créations priment afin d'offrir des produits qui se déclinent selon les saisons. Ainsi, le « Choco-passion », une dacquoise aux amandes, crème brûlée passion et mousse chocolat ou encore l'« Auguste », du prénom de son fils : un chocolat noir et orange amère avec des saveurs de pain d'épices. Au pays du vin jaune, Édouard Hirsinger a également mis au point une magnifique bouchée noix et curry qui se marie très bien avec cette spécialité régionale.

Afin de perpétuer l'histoire millénaire du cacao et de participer à son évolution, il consacre de nombreuses journées à réfléchir, créer, travailler de ses mains le chocolat en l'associant aux noisettes du Piémont, au piment d'Espelette ou au citron de Menton pour offrir le meilleur à une clientèle fidèle jusqu'au Japon où il exporte son savoir-faire jurassien 100 % pure origine. • – Deborah Rudazki

