

Jean-David Marchand a la passion du chocolat depuis toujours en lui. Un amour qu'il aime à partager, pour que chacun en connaisse les richesses et les subtilités.  
Contact : Jean-David Marchand.  
Tél. : 06 86 26 05 37.

**Chevilly-Larue**  
le journal  
n° 193 - Décembre 2017



Fils d'une mère philippine et d'un père ariégeois, Jean-David Marchand a grandi au Sénégal dans une famille épicurienne où saveurs et senteurs variées ont éveillé ses papilles et son odorat et développé bientôt sa passion pour le chocolat. Aujourd'hui, attaché commercial pour la Manufacture Michel Cluizel, chocolaterie haut de gamme sur la scène internationale, le Chevillais évolue dans un univers en perpétuel mouvement de création et d'excellence. Il connaît le bon chocolat, celui au goût vrai et sans artifice dont les arômes racés ont l'art de nous faire chavirer.

## JEAN-DAVID MARCHAND Fondu de chocolat

**A**LLÉCHÉ PAR les odeurs de gâteaux et les effluves de chocolat, enfant, Jean-David passait le plus clair de son temps à la pâtisserie Gentina. En quittant Dakar pour la France à sa majorité, il enfouit en lui ce doux souvenir, loin d'imaginer qu'après des études en économie sociale, son profil allait intéresser la maison de chocolat De Neuville. « J'étais à l'époque un des rares à maîtriser le nouveau logiciel de comptabilité Ciel. Affecté au service gestion, j'ai assez vite été rattrapé par les parfums suaves qui s'échappaient de l'atelier. En quelques mois et après avoir gravi un à un les échelons, je suis passé responsable des achats ». L'occasion d'apprendre de notre expert que les fèves, graines de la cabosse, proviennent essentiellement de Côte d'Ivoire, d'Amérique latine et du Ghana et qu'il existe trois variétés de cacaoyers, le Criollo, le Forastero et le Trinitario. « Rare, le premier est apprécié pour sa douceur et le second plus courant, pour sa robustesse. Le troisième est un hybride des deux ». Après dix ans passés au sein de plusieurs entreprises du secteur, l'expérience a poussé Jean-David à passer de l'achat à la vente du chocolat. Chevillais depuis 2012, il est

aujourd'hui, attaché commercial pour la Manufacture Michel Cluizel dont il conseille et promeut les produits auprès des boulangeries, pâtisseries, épiceries fines, palaces, restaurants et chocolateries de Paris. Comment dès lors ne pas lui demander les secrets pour reconnaître un chocolat de qualité ? « N'hésitez pas à faire appel à vos cinq sens » confie notre initié. « À l'œil, son aspect doit être brillant. Si sa surface est un peu blanchâtre, que le sucre s'est cristallisé, c'est qu'il est mal conservé. Mettez-le dans un endroit sec et aéré à température ambiante, entre 15 et 20°... Plus un chocolat noir a des nuances acajou, plus il a de chances d'être fin. Par contre, la couleur d'un chocolat au lait ne doit être ni trop claire, ni trop foncée. Dans les deux cas, le chocolat doit être ferme au toucher et sec et net à l'oreille quand on en casse un carré... S'il fond après avoir passé plus de vingt secondes enfermé dans le creux de la main, c'est très bien !... On doit sentir que son parfum est franc et persistant, que sa texture est lisse et soyeuse. Un bon chocolat fond en bouche. Il n'est en aucun cas pâteux. En fait, seul le pourcentage élevé de beurre de cacao est le gage de sa qualité finale ». Selon la législation européenne, un chocolat doit contenir au minimum

35% de matière sèche de cacao, 14% de cacao sec dégraissé et 18% de beurre de cacao. Et quel est le profil du gourmand ? « En général, c'est plutôt un hédoniste » souligne Jean-David. « Ce dernier ne mange pas le chocolat, il le déguste. Comme un amateur de grand vin, il en recherche en bouche les arômes qui, selon le terroir du cacaoyer, peuvent être fruités, fleuris, terreux ou encore épicés. Une fois les fèves fermentées et lentement torréfiées, chacune d'elles a une histoire à raconter. Leurs parfums naturels et racés rappellent la richesse des grands vignobles français ». Avec quel breuvage alors marier un bon chocolat ? « Si celui-ci est riche en cacao, on choisit un vin fort en tanins, comme un Côtes du Rhône ou un Bandol, voire un Madiran. Et pour le chocolat blanc ou au lait, des vins d'Alsace comme le Gewurztraminer, le Riesling ou le Pinot Gris sont parfaits ». Intarissable sur le sujet, avide de partager ses connaissances auprès des écoles et des associations de la ville qui le souhaiteraient, Jean-David est tout disposé à partager sa passion autour d'une dégustation. Quand on sait combien le chocolat est bon entre autre pour le moral et l'activité intellectuelle, difficile en cette période de fêtes de résister à une telle invitation ! \*

Florence Bédouet