

Journal Sud-Ouest 16/12/2010

Article de Arnaud Dejeans

Tout sur le chocolat

HISTOIRE ET RECETTES

Un ouvrage pour les curieux et les gourmands aux éditions Artza



Anne-Marie Chancerel (textes) et Caroline de Otero (photos) signent un livre intelligent de 32 pages sur le chocolat. Pour l'histoire, la journaliste de France Bleu Anne-Marie Chancerel est remontée aux origines de cacao au Pays basque : « Dans son trousseau, la jeune Marie-Thérèse avait caché un trésor : du chocolat, une petite douceur avant ce mariage avec un roi qu'elle n'avait jamais vu... C'était à Saint-Jean-de-Luz, en juin 1660. Quelques jours plus tard, depuis Ciboure, Louis XIV adressa une lettre au chancelier à qui il a accordé la permission de vendre une composition dite chocolat. Marie-Thérèse l'infante d'Espagne avait introduit le chocolat à Versailles mais son époux a toujours préféré le café. »

Des sucettes au chocolat ?

Six pages plus tard, le lecteur passe à table : 14 recettes simples et faciles à réaliser chez soi avec les trucs et astuces des vrais pros, illustrées par de multiples photos. Truffe, caramel parfumé au piment d'Espelette, sucette, tarte, mousse, mendiant, macaron, mayonnaise... Le tout au chocolat. On retrouve aussi les recettes classiques du chocolat chaud ou le gâteau basque au chocolat. Serge Couzigou et Christophe Puyodebat, des musées de Biarritz et Cambo, ont accepté de livrer quelques recettes secrètes. Quelques conseils livrés dans le livre : « Variez les couleurs de chocolat, le faire fondre en douceur au bain-marie, variez les moules et soyez indulgents, les erreurs sont souvent à l'origine de nombreuses découvertes culinaires. »

Ce livre est le premier volet de la collection Histoire et recettes de la maison d'édition Artza, basée à Saint-Pée-sur-Nivelle : « Nous allons bientôt publier un livre de ce type sur le piment d'Espelette », annonce la responsable Florence des Grottes.