



VOS COMMUNES

CHAMONIX

Chez Shoukâ, un chocolat très grand cru pour Pâques

La fabrique de café et de chocolat Shoukâ a pu obtenir quelques sacs de la fève de cacao la plus réputée du monde. La manufacture ayant ouvert en pleine pandémie propose ainsi pour Pâques un chocolat hors du commun.

Dans leur temple du chocolat et du café, Nathalie et Christian Duperrier ont une nouvelle arme pour convertir les fidèles de la gourmandise : une fève de cacao rarissime, le chuao. Considérée comme la meilleure du monde, cette fève Vénézuélienne provient d'un village éponyme, accessible uniquement en bateau, isolé entre la forêt tropicale et la mer des Caraïbes. Ce minuscule terroir, situé au nord du pays, donne chaque année vingt tonnes de précieux nectar. Une goutte de chocolat noyée dans les quatre millions de tonnes produites dans le monde.

En France, la maison Bonnat à Voiron a déjà l'habitude de travailler cet or cacaoté. Mais en Europe cela reste un privilège quasi unique. C'est dire la satisfaction qui se lisait sur les visages du couple à l'origine de la manufacture chamoniarde Shoukâ, lorsqu'ils réussirent à mettre la main sur quatre sacs.

« Nous avons pu obtenir une partie de la récolte de 2018 et de 2020 », explique avec passion la fabricante de chocolat. « Les deux récoltes sont d'ailleurs très différentes. La plus récente est plus aro-

matique et acidulée que l'autre. » Pour faire honneur au principe de leur jeune maison, les deux entrepreneurs n'ajoutent que du sucre pour fabriquer leur chocolat. « En guise de clin d'œil haut-savoyard, nous avons conservé 74 % de ce cacao hors du commun. »

Une recette toute simple qui a toutefois donné du fil à retordre à leur équipe. L'origine botanique exceptionnelle de cette fève et son coût en moyenne 17 fois plus cher que la moyenne des fèves de cacao vendues dans le commerce, ne leur donnaient pas le droit à l'erreur.

Un chocolat à déguster comme un grand vin

Comme pour le vin, le cacao peut se voir donner l'appellation grand cru. Robe, nez, bouche, terroir, tous ces termes venant de l'œnologie sont transposables au chocolat. « Bâfrer des quantités astronomiques de chocolat pour Pâques n'a, à nos yeux, pas grand intérêt. Notre idée c'est d'éveiller la curiosité de chacun en sourçant le chocolat jusqu'à sa plantation », avance le couple qui veut avec ce chocolat inviter au voyage.

Le résultat, en quantité limitée bien sûr, trône en tablette maintenant sur un de leurs étals et fera le bonheur de nombreuses papilles tout au long de ce week-end de Pâques... Du moins celles qui cherchent à fuir les chocolats standardisés de la production industrielle.

Baptiste SAVIGNAC



Anciens professionnels de l'agroalimentaire, Nathalie et Christian Duperrier ont ouvert leur manufacture de chocolat et de café il y a un et demi. "Un pari fou" qu'ils ne regrettent pour rien au monde. Photo Le DL/B.S.

Un « pari fou » ayant résisté à la pandémie

Ouverte au cœur de la crise sanitaire en février 2021, la manufacture de Nathalie et Christian Duperrier a tenu bon malgré l'incertitude ambiante. « Nous avons bénéficié d'un démarrage canon, lié je pense à la nouveauté de notre concept à Chamonix mais aussi à la fermeture des remontées mécaniques. Les gens avaient plus de temps pour flâner en ville et se sont laissés séduire par la visite de la fabrique au sous-sol », analyse le chef d'entreprise qui reconnaît avoir eu quelques inquiétudes. « Nous avons ensuite dû faire face au troisième confinement et sa règle des dix kilomètres. L'activité a alors nettement baissé

et il a fallu s'adapter. »

La gestion de ce commerce qui emploie près de 15 personnes a dû se mettre au diapason des annonces gouvernementales et de l'imprédictible saisonnalité chamoniarde. L'espace de restauration fut la principale difficulté rencontrée. « Aujourd'hui, on ne regrette pour rien au monde ce pari fou », confie les deux anciens professionnels de l'agroalimentaire qui ont voulu se reconverter en mettant à profit leur amour pour le café et le chocolat. Clients fidèles et touristes intrigués défilent maintenant dans leur boutique, qui travaille avec quelques hôtels et restaurant de la vallée.

