

La fève de cacao aux origines du goût

EPINAL

Il aime les voyages, René Lamielle. Mais si le chocolatier qui a pignon sur rue (celle de Rualménil à Epinal, depuis 1964 !) et une réputation certaine bien au-delà de la cité des images multiplie les excursions à travers le monde depuis une vingtaine d'années, c'est le plus souvent pour nourrir sa passion professionnelle.

Et pour découvrir des pépites : des fèves de cacao qui permettront - après une quinzaine d'étapes de transformation quand même depuis la cueillette de la cabosse - de créer des chocolats dignes de ce nom.

En route vers « l'île chocolat »

Ce Suisse d'origine est comme chez lui en Côte d'Ivoire, il ne compte plus les pays qu'il a visités à travers le monde, dont beaucoup en Amérique du Sud et a les yeux qui brillent quand il évoque son projet voyage. Ce sera à São Tomé-et-Principe, au large du Gabon. L'île de Principe est appelée « l'île chocolat », de quoi émoustiller la curiosité de cet infatigable chercheur de trésors authentiques. « Pour trouver un petit producteur, il faut parfois faire des kilomètres. Mais trouver la ressource pour notre chocolat, ça n'a pas de prix », s'enflamme celui qui a transmis le virus à son fils Philippe. Indonésie, Vietnam,

Afrique...

René Lamielle serait capable de faire encore plusieurs fois le tour du monde pour dénicher des cacaos ayant du caractère et de l'authenticité. Les termes utilisés sont souvent les mêmes qu'en œnologie : il parle de « crus », d'assemblages. Quand le vigneron évoque la vigne et les miracles de la nature, un

chocolatier comme lui s'émerveille encore quand il explique qu'un cacaoyer produit environ 15 000 fleurs, que 80 d'entre elles seulement donneront une cabosse qui abritera entre quinze et quarante fèves de cacao. « Des fèves qui avaient plus de valeur que l'or pour les Aztèques », aime souligner celui qui a repris à son compte la

devise de Prosper Montagné : « On ne fait du bon qu'avec du très bon. »

Rien d'étonnant à ce que dans ses assemblages, René Lamielle réserve toujours une large part aux criollos, qui sont la Rolls des fèves de cacao, avant les trinitarios et les forasteros.

S. KUHN



René Lamielle, à Epinal, est un chocolatier si passionné qu'il en devient un conteur, expliquant par exemple que les fèves de cacao avaient plus de valeur que l'or pour les Aztèques.