

Fou de chocolat!

Depuis l'école primaire le chocolatier cannois Philippe Brito en croque pour le cacao. Il nous en régale désormais...

C'est un pur Cannois. Ou si l'on préfère un Cannois pur chocolat. À 33 ans, Philippe Brito se passionne pour le cacao depuis l'âge de neuf ans au CM2 où il avait, avec ses camarades de classe, préparé des petits œufs en chocolat.

Il effectue plus tard des stages en entreprise puis travaille à Valbonne, au *Noga Hilton* à Cannes, chez Alain Ducasse à Monaco ainsi qu'au *Monte Carlo Bay* avant de revenir s'installer il y a quatre ans chez lui, dans la Cité des festivals.

Pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur c'est un homme dangereux... dangereusement sucré!

Il vous fait partager sa passion pour le chocolat et vous donne également quelques conseils de préparation et erreurs à ne pas commettre au cas où l'envie vous prendrait de confectionner quelques œufs et cocottes à la maison. Cette année, lui a choisi de mouler des super-héros - de Marvel par exemple - et des princesses comme Cendrillon et sa célèbre chausure de verre.

ALAIN MAESTRACCI
amaestraci@nicematin.fr

Philippe Brito (79, avenue Maréchal-Juin), à Cannes. Ouvert du mardi au samedi et le dimanche matin. Tel. 04 93 94 43 48.
www.philippebrito.com



(Photos Fabrice Laporte)

Quelques bons conseils...

• Ne jamais mettre d'eau dans du chocolat que vous faites fondre.

• Toujours dans le même cas, attention à ne pas brûler le chocolat.

• Le chocolat « passe partout » c'est un chocolat à 60%. Pour du plus corsé

vous pouvez prendre du 70 à 80%.

• Il existe un chocolat sans sucre, très bien pour les diabétiques qui peuvent se faire plaisir. C'est d'ailleurs le chocolat le plus

vendu par Philippe Brito.

Les puristes vous le diront : le vrai chocolat c'est le chocolat noir. Celui-ci est principalement composé de beurre de cacao, de cacao et de sucre. Pour le chocolat au lait, on rajoute de la poudre de lait. Il faut également faire attention au pourcentage. Ainsi, dans un chocolat à 70%, on trouve 70% de cacao et de beurre de cacao, le reste c'est du sucre. Autrement dit : l'important pour le goût c'est la teneur en cacao. Le préféré de Philippe Brito c'est le Madagascar 64%

« ni trop corsé, ni trop amer; bien équilibré, il reste longtemps en bouche ». Ajoutons que le Noir 68% Peta Zeta avec des fèves de cacao du Ghana est assez ensorcelant! Philippe Brito assure que « le plus important pour travailler du chocolat c'est le respect des températures ». Si

vous voulez confectionner des œufs, cloches, cocottes à la maison, il vous faut évidemment les moules idoines. Choisissez ensuite le chocolat de votre convenance et mettez-le dans une casserole. C'est maintenant qu'il faut être vigilant : toujours faire fondre le chocolat au bain-marie; quand vous arrivez à une température de 45/50 °C, retirez du feu et faire descendre le mercure à

27/28 °C. C'est à cette température que le beurre de cacao commence à cristalliser. Enfin faites remonter la température à 30/32 °C, c'est la température de travail qui

vous permet de verser le chocolat dans les moules de votre choix. Le chocolat se mange tout seul ou arrosé avec un bon champagne pour les gourmets.



Trésor de cave

L'Oppidum rosé des Terres de Saint-Hilaire à Ollières

Bientôt les légumes de saison vont colorer les marchés provençaux et l'envie d'une bonne bouillabaisse ne faiblira pas avant la fin de l'été. Cela tombe bien, le domaine Les Terres de Saint-Hilaire propose l'Oppidum rosé, qui promet un beau mariage avec la cuisine méditerranéenne. Le millésime 2014 en AOP Coteaux varois en Provence, vient de recevoir une médaille d'argent aux Vinalies internationales, concours de l'Union des œnologues de France. Il fait partie d'une nouvelle gamme de vin, résultat d'un réencépagement entamé en 2002, et dévoilée il y a une quinzaine de jours. C'est un rosé de repas, qui aux traditionnelles notes d'agrumes, ajoute celles de fruits à fleurs blanches, comme la poire. On le sert entre 8 et 12 °C.

Le printemps est la belle saison pour faire une virée à Ollières sur les Terres de Saint-Hilaire : 1500 hectares dont 140 de vignes. On s'y balade à pied ou à vélo, on y fait du cheval, on y pique-nique, on y déjeune à l'auberge, on y dort aussi dans l'ancienne verrerie du XVIII^e siècle, entièrement restaurée et située en pleine nature⁽¹⁾. Chemin faisant, on découvre l'abbaye, dont les moines ermites cultivaient déjà la vigne. Selon la famille Burel, propriétaire des lieux, une villa romaine et un temple dédié à Hercule y ont été mis au jour. Inutile de chercher un trésor. Il n'y en a qu'un. Vous l'aurez sous les yeux : c'est la vigne, étalée de tout son long dans un décor naturel, qui vous fera respirer le grand air.



(Photo Denis Carpijn)

RÉGINE MEUNIER
meunier@nicematin.fr

1. Formule gîte 315 € l'appartement pour la semaine ou chambres à partir de 35 € par jour. L'Oppidum rosé, 2014, 7,90 €.

Les Terres de Saint-Hilaire, RD 3 à Ollières. Tél. 04 98 05 40 10.

Gôtés pour vous

Les œufs de Grégory Berben

Pour Pâques, deux Cannois, l'artiste peintre plasticien Grégory Berben et Philippe Brito, pâtissier chocolatier, nous propose une gamme bien originale. L'idée est partie d'une rencontre entre deux passionnés de leur art, deux univers qui ne sont, finalement, pas si différents : la peinture et la chocolaterie. La toile se fait chocolat, le beurre de cacao coloré se substitue à la peinture.

Grégory Berben a su apprivoiser la matière pour donner libre court à son imagination et, avec l'aide de Philippe Brito, il a réalisé une gamme unique qui s'articule autour de trois axes : la reproduction des toiles originales, le travail de la matière avec collage, la peinture sur œuf. Tarifs : de 25 à 200 €. Reins. gregoryberben.com ou patisseriephilippebrito.com



L'écomusée en choco... Lac!



©Cédric Fruneau

Le chocolatier niçois Pascal Lac propose lui aussi des belles créations pour Pâques. De véritables œuvres d'art dans le style écomusée mais ces œuvres-là sont certes faites pour être vues mais surtout pour être mangées. Mieux : dégustées avec plaisir et amour car ces œufs et les accessoires sur lesquels ils reposent (brouette, caisse en bois...) sont également en chocolat. En bonus, ils sont garnis de friture aux parfums nature et gianduja. De l'art qui se croque... [en croque!]
Tarif : à partir de 42 € pièce (365 grammes).

Bon choix...

Philippe Brito dit que l'on parle d'un chocolat comme on parle d'un vin. Ainsi, la qualité du chocolat dépendra de celle des fèves. Il faut donc bien choisir la marque du chocolat que l'on va travailler. Philippe Brito préfère le chocolat du Français Valrhona.

Recettes, bons plans, producteurs, astuces et vidéos sur Le Coin bleu, notre blog cuisine et terroir.
<http://lecoinbleu.nicematin.com/>

