

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 1

Rubrik: Cuisine : Tristan, le prince du chocolat

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Tristan, le prince du chocolat

A Bougy-Villars, sur la côte vaudoise, Tristan Carbonatto et sa femme Yvette préparent avec amour, dans une adorable boutique, des chocolats comme on en rêve.

Après avoir goûté aux truffes du jeune chocolatier vaudois, plus moyen d'avaler des préparations industrielles... L'écart est aussi grand qu'entre des raviolis frais préparés par une grand-mère italienne et des raviolis en boîte ratatinés et blêmes.

Et ce n'est pas Tristan Carbonatto, dont les ancêtres étaient piémontais – comme les bonnes noisettes, précise-t-il – qui me contredira.

Le jeune Tristan, qui a grandi à Rolle, a toujours aimé la bonne cui-

sine, mais c'est le chocolat, cette belle matière qui se laisse travailler, qui l'attire irrésistiblement. Le jeune homme se forme à Genève chez Stettler et chez Rohr, avant de travailler chez Guignard à Orbe et chez Girardet. Dans ces grandes maisons, il apprend la rigueur du travail bien fait. Et déjà l'envie de se consacrer à sa passion dans sa propre petite entreprise le titille. «La confiserie est un domaine beaucoup trop généraliste, j'ai bien senti que je n'étais pas fait

pour préparer des canapés toute ma vie», résume-t-il. Avec sa femme Yvette, qui travaille alors dans le domaine bancaire, il commence à chercher une boutique. Et puis, merveilleux coup de pouce du sort, une ancienne épicerie de village, occupée par un artiste peintre, se libère dans le centre de Bougy-Villars, où habite justement le jeune couple. La sœur de Tristan est décoratrice, elle lui crée un véritable écrin pour ses pièces chocolatées. Les parents du jeune homme l'épaulent, sa femme Yvette met patiemment les chocolats en boîte et le petit commerce débute en septembre 1998. Deux mois plus tard, le petit Julien naît. Il faut le voir aujourd'hui sucer une truffe, l'air satisfait...

Le secret de ces chocolats onctueux et parfumés? Leur fraîcheur! Le chocolatier prépare chaque jour ses spécialités, qu'il vend très rapidement. Sur les tables de son échoppe, les truffes au marc du village voisinent avec les truffes au rhum, au champagne, au mocca, au caramel (au bon caramel brûlé et pas à l'arôme synthétique!). Les bâtonnets à l'orange confite côtoient ceux au gingembre, vraiment originaux. Les plaques aux noisettes se déclinent à 50, 70 ou 83% de cacao. Les caraques et les florentins sont de pures délices. Parmi les créations récentes de la maison, il faut absolument essayer ces deux préparations qui rivalisent de finesse: le chocolat au pain d'épices et la plaque de blanc, brun ou noir aux pistaches caramélisées. Le chocolatier est perfectionniste: les pistaches sont préparées dans son laboratoire, comme les oranges séchées qui décorent les petites corbeilles de fête. Pour les recettes à l'alcool, le spécialiste soigne les dosages. On doit toujours sentir le goût du chocolat.

Tristan Carbonatto crée aussi sur mesure toutes sortes de créations chocolatées baroques: un hélicoptère, des stylos, la gare de Bougy (!), il suffit de lui soumettre une idée pour un

LES TRUFFES SELON TRISTAN



Photo G.N.

Ingrédients

200 g de crème à 35%, 400 g de chocolat noir à 50%.

Préparation

Faire bouillir la crème à 35% et la verser sur le chocolat noir à 50% haché. Mélanger soigneusement, puis laisser reposer la ganache une nuit à l'air (20°) et non pas au frigo. Le lende-

main, former des boules avec une cuillère. On peut rouler la truffe dans du cacao en poudre, dans du sucre ou y glisser un zeste de mandarine, une goutte de rhum ou de champagne. Les truffes se conservent 15 jours à température ambiante dans une boîte à l'abri des odeurs. Il ne faut pas les mettre au frigo, parce que cela modifie la matière même du chocolat et le fait vieillir et perdre son arôme.



Photo G.N.

Le petit Julien a donné son nom à un gâteau

anniversaire et il s'ingénie à fabriquer un moule. Mais pour les fêtes de toutes sortes, il compose également quantité de gâteaux truffés comme le «Julien», du nom de son fils. Sans parler des glaces et sorbets...

Que ceux qui n'ont pas l'occasion de passer dans la région, à deux pas du très populaire Signal de Bougy, se consolent: on peut commander des chocolats chez Tristan, qui les expédie aux quatre coins de la planète. Une recommandation encore: ces chocolats, qui ne contiennent pas d'agents conservateurs, se conservent quinze jours, mais ne les mettez jamais au frigo, sous peine d'en altérer le goût si fin!

Bonne dégustation!

Maud Ledoux

Tristan, chocolatier, 1172 Bougy-Villars, tél. 021/807 21 25, fermé lundi et mardi (ouvert aussi le dimanche).

LES CHOCOLATS SUR PAPIER GLACÉ

Plusieurs livres consacrés à l'art du cacao sont sortis récemment: *Tentation chocolat*, de Christiane Guarch, aux éditions Cabédita, avec des recettes et une histoire du chocolat. *Le Baron du chocolat*, Toblerone, de Patrick Feuz et Andreas Tobler, aux éditions Benteli, raconte la saga du Toblerone, créé il y a 90 ans.

Un goût d'amande

Comme l'olivier, l'amandier est un arbre symbolique très ancien. Originaire d'Asie centrale, il a conquis tout le pourtour de la Méditerranée: Perse, Chypre, Grèce, Afrique du Nord, et surtout l'Espagne. Depuis plus de mille ans, on y produit les meilleurs massépains. On y cultive plus de cinquante variétés d'amandiers doux.

Actuellement, près d'un tiers de la production mondiale annuelle, de plus de 800 000 tonnes, vient d'Espagne. Il y a des années de bonne récolte, il y en a de moins bonnes et certaines variétés sont meilleures et plus chères que d'autres. Outre le fruit sec lui-même, on trouve dans le commerce des amandes entières, mondées ou non, des lamelles, des languettes et des amandes moulues. Il y a le massépain, bien sûr, et, surprise, le vieux sirop d'orgeat de notre enfance fait son retour sur les rayons. L'occasion de le faire peut-être découvrir à vos petits-enfants!

Le massépain à la fête

On ne parlera pas ici de l'origine du mot, qui fait le bonheur des linguistes. Mais le produit lui-même, comme l'amandier, a une longue histoire. Plusieurs pays en revendiquent la lointaine paternité. L'Espagne peut invoquer une tradition millénaire. Le meilleur massépain serait celui de Tolède, qui lui consacre d'ailleurs un musée. On le produit de façon artisanale, mais aussi industrielle, avec toujours un grand souci de la qualité. Celle-ci dépend du «cru» des amandes, de la finesse du broyage, du sucre.

Le vrai massépain se compose de 50% d'amandes moulues, 50% de sucre, parfois de miel, et du blanc d'œuf. Les connaisseurs le dégustent entre le troisième et le quinzième jour de fabrication. Le massépain, qui a envahi le monde, se retrouve dans des friandises typiques de différents pays. Pensez aux calissons

d'Aix, aux pains d'épices fourrés, aux dattes de Tunisie...

Dans le commerce, on trouve le massépain traditionnel (parfois avec moins d'amandes et plus de sucre, ce qui le rend moins cher...) en blocs à cuire. On en fera des petits fours, des bouchées au chocolat. Il risque malheureusement d'être aromatisé à l'essence d'amandes amères, ce qui lui enlève sa finesse d'origine.

La loi suisse permet d'appeler massépain un mélange de sucre (68% maximum) et d'amandes (32% minimum). S'y ajoutent du glucose, du sorbitol et des colorants. On le trouve sous la forme de petits rouleaux, faciles à modeler, pour confectionner des petits sujets ou des découpes à l'emporte-pièce. On ne le cuit pas. Les figurines parfois très élaborées qu'on trouve en magasin sont chères, car les détails sont patiemment peints à la main. Pour la Suisse, c'est une maison de Lyssach qui fournit de nombreux commerces.

Le faux massépain existe, et il est toléré par la loi... C'est le persipan. Il ne contient pas d'amandes, mais de la poudre de noyaux d'abricots et de pêches. Aromatisé à l'essence d'amandes amère, il peut contenir jusqu'à 74% de sucre! Ce produit, bien moins cher, est utilisé par certains pâtisseries et dans l'industrie alimentaire. On le trouve aussi en magasin. Lisez bien les étiquettes et méfiez-vous du trop bon marché!

On peut faire son massépain soi-même, avec 250 gr d'amandes mondées moulues, 250 gr de sucre glace et un blanc d'œuf très frais, le tout passé au mixer. Ce massépain maison peut se conserver, bien emballé dans un film plastique, au frais, pendant quinze jours. Les massépains du commerce ont une date de conservation à respecter impérativement. Même avec un conservateur (le sorbitol), le massépain demeure un produit sensible.

Janine Chassot/FRC