Inter view

YANN
SONGES & CACAO

Bonjour Yann, peux-tu nous parler de Songes & Cacao ?

« À la base je travaille dans le cinéma et, pendant le confinement, j'ai eu envie de faire du chocolat, d'abord pour moi et puis... ça a dérapé ! J'ai créé "Songes & Cacao" il y a 3 ans maintenant et je fabrique donc du chocolat cru, en Ardèche, à Lamastre. »

Qu'est-ce que ça veut dire "chocolat cru" et pourquoi faire du cru ?

Je reçois des fèves crues qui ont été fermentées et séchées au soleil dans leur pays d'origine, juste après la récolte, et la spécificité c'est que je ne les torréfie pas. Je les travaille directement crues pour deux raisons :

• Une raison nutritive. Garder la fève crue permet de conserver tous les bienfaits du cacao en plus concentré (la torréfaction, qui est une cuisson haute température, détériore la qualité). On garde donc tous les antioxydants, la théobromine, le magnésium, les minéraux, les vitamines, les oligo-éléments... et on a moins de glucides.

• Une raison aromatique. Autant la torréfaction est un exhausteur du goût du chocolat qu'on connaît, autant elle va casser tout une gamme aromatique fine qui compose le terroir de chaque variété de cacao. Donc en cru on va être sur du chocolat plus authentique et, un peu comme avec le vin, d'une origine à l'autre on peut vraiment avoir des saveurs très différentes, avec plus de longueurs en bouche.»

Comment se passe la fabrication ?

« Je fais tout à la main. Je vais d'abord concasser et enlever la peau des fèves. Ensuite je broie le cœur de la fève avec une meule de pierre (qui monte à 40°c de friction maximum) qui va transformer la fève en une pâte qui ressemble à du chocolat fondu. On est donc là à 100% de cacao et je vais ensuite incorporer à cette pâte mes ingrédients, directement dans la meule. Je sucre uniquement à la fleur de coco pour l'indice glycémique bas, la présence d'antioxydants et aussi pour son mode de culture et de récolte écologique. »

Et d'où viennent tes cacaos ?

« Il existe 3 variétés principales de cacao : Criollo, Trinitario et Forastero. Je travaille beaucoup avec la Criollo du Pérou. Criollo c'est une variété "reine" pour sa qualité ancestrale préservée. J'ai aussi de l'Équateur qui est une variété nationale indigène. J'ai un Trinitario du Honduras aussi qui est super. Je me fournis beaucoup en Amérique du Sud et j'ai un Côte d'Ivoire qui est très intéressant aussi. Je choisis que du bio et je sélectionne des coopératives équitables ou dans des circuits où les coopératives sont transparentes et éthiques. Je me fournis très peu en Afrique car ils ont déforesté beaucoup de pays pour planter le cacao en plein soleil sauf que le cacao est un arbre de sous bois qui a besoin d'une couverture ombragée et qui va prendre les arômes de ce qui l'entoure. Donc je favorise l'agroforesterie ou les producteurs qui ont planté leur cacaoyer en forêt. »

Pour les saveurs, comment fais-tu ?

« Avant d'être chocolatier je mangeais du chocolat mais que du chocolat noir. Comme je ne fais plus du chocolat que pour moi, je me suis amusé à inventer des recettes, des parfums, qui vont venir faire alliance avec les saveurs de chaque cacao. Je choisis toujours des ingrédients naturels et bio, locaux quand je le peux et je crée uniquement des chocolats vegan. Pour le "chocolat au lait", je remplace le lait par de la farine de châtaigne d'Ardèche. Et pour le "chocolat blanc" j'utilise un mélange de farine d'avoine, d'amandes broyées et une pointe de fleur d'oranger. »

Quelques mots qui te tiennent à cœur ?

« **Éthique & Qualité**. Ce sont des valeurs qui amènent à faire des choix pas toujours simples mais qui me semblent être les plus importants pour moi dans le monde actuel. »