



Mathieu Arthaud dans son atelier.

MATHIEU ARTHAUD

Le chocolat made in Auvergne

Le pâtissier Mathieu Arthaud, installé à Ceyrat (Puy-de-Dôme) dans sa boutique Zeste de gourmandise, vient d'ouvrir sa propre chocolaterie à Cournon, le tout premier « Bean to bar » en Auvergne.

Le chocolat n'échappe pas à la tendance du sourcing responsable conforté par une maîtrise de process de A à Z. Les chocolatiers-pâtisseries sont ainsi de plus en plus nombreux à choisir de travailler la fève de cacao directement dans leurs ateliers, même si l'approche reste encore confidentielle (1 à 2 % du marché artisanal). À l'image de Mathieu Arthaud, qui après avoir ouvert sa propre pâtisserie Zeste de gourmandise à Ceyrat, aux abords de Clermont-Ferrand, vient d'inaugurer son « Bean to bar » à Courmon-d'Auvergne. Un moyen « de raconter une vraie histoire, mais aussi de faire réellement notre propre chocolat exactement comme on le souhaite ».

TORRÉFIÉES SUR PLACE

Ainsi, depuis décembre 2021, Mathieu Arthaud est le premier Auvergnat à fabriquer son chocolat directement à partir d'une matière première brute. « Les fèves fermentées et séchées arrivent ici et je les torréfie moi-même. » Avec une dimension éthique au-delà de l'approche artisanale : « Je travaille avec CocoaTeam, une entreprise bordelaise qui traite en direct avec des

coopératives paysannes à 80 % bio dans le monde entier, assure-t-il. Les agriculteurs sont payés 4 à 5 fois plus que les cours mondiaux. Travailler des fèves qui reflètent de vraies valeurs écologiques et humaines, c'était très important pour moi », dit-il.

UNE DIZAINE D'ORIGINES

L'Auvergnat, qui a fait ses armes en tant que pâtissier dans des hôtels-restaurants 5 étoiles à Courchevel (Le Lana) ou en Corse (La Villa), confectionne ainsi les premières tablettes « made in Auvergne », à base d'une dizaine d'origines différentes. Du Cameroun, de Madagascar, de Sao Tomé, de République dominicaine, du Mexique ou encore du Libéria, du pur origine qui permet d'exprimer les terroirs sans filtre. « C'est comme pour un cuisinier, quand on a un très bon produit, il ne faut pas grand-chose pour le magnifier », confie-t-il. Il reconnaît qu'il faut néanmoins maîtriser une grande technique : « Le chocolat est peut-être la matière la plus difficile à travailler, en une fraction de seconde ou à un petit degré près, on n'a pas le droit à l'erreur. » Sans oublier une bonne dose de créativité pour le sublimer. Ainsi, les peaux du cacao sont récupérées pour créer des infusions. Des rochers,



Le mendiant, une création du chocolatier.

des orangettes, des pâtes à tartiner à base de noisettes italiennes, du chocolat à la casse, des bonbons ganache pralinés et autres oursons à la guimauve, le pâtissier ne se contente pas de fabriquer de simples tablettes. « Je souhaite aussi travailler avec les chefs. On peut tout à fait imaginer créer un chocolat signature, grâce à notre atelier sur place, notre torrificateur et notre meule en granit, on peut vraiment faire du sur-mesure », assure-t-il. Et pour rester dans son optique éthique, le Clermontois a même souhaité créer ses étuis en résidus de malt de bières, fabriqués à 100 m de la boutique et de l'atelier de Courmon. Pour continuer à écrire une belle histoire auvergnate jusqu'au bout. ●

MATHILDE JARLIER