Le chocolat un peu, beaucoup… à la folie !

Chaque année à Pâques, le chocolat est à l'honneur dans toutes les familles. Les français, grands amateurs, en consomment à cette période 15 000 tonnes ! Avant la dégustation, si nous découvrions comment les œufs, lapins ou autres jolies poulettes sont réalisés par nos artisans chocolatiers de la destination Baie de Saint-Brieuc - Paimpol - Les Caps ?

Le chocolat, un art d'exception

Qui n'a jamais rêvé de pénétrer dans l'antre d'un chocolatier et de découvrir, tel le petit garçon dans Charlie et la Chocolaterie, tous ses plus beaux secrets ? Certainement pas moi ! C'est donc avec beaucoup d'excitation et de gourmandise que j'ai rencontré Yannick Le Lain, chocolatier et pâtissier de Ker Étienne.

Son métier, Yannick l'a appris très jeune, en démarrant son apprentissage à 14 ans et par la suite, auprès des compagnons du devoir lors d'un tour de France qui dura 8 ans. Désormais installé depuis 26 ans à Erquy et 3 ans à Binic avec Muriel et leur fils Yoann, il ravit les papilles de ses clients avec de nombreuses créations chocolatées comme leur spécialité, la Noix de Saint-Jacques, cette bouchée de chocolat blanc parfumé à l'orange qui enrobe un succulent praliné croustillant.

Chez Ker Étienne, la qualité est primordiale. C'est pourquoi tout est fait maison avec des produits haut de gamme, dont du chocolat d'exception venu de France et de Suisse. Ces matières premières possédant chacune leur ADN, elles permettent à l'artisan de créer des recettes uniques, pour offrir le meilleur aux gourmets, comme lors des fêtes de Pâques.

Pâques, la fête du chocolat

À quelques de semaines des festivités, l'activité bat son plein dans le laboratoire de Ker Étienne. Tous les ans, le chocolatier travaille un thème différent auquel il réfléchit durant plusieurs mois. Cette année, ce sont les œufs plumes qui sont à l'honneur !

Sur les grilles, des demi-œufs attendent déjà patiemment leur moitié tandis que Yannick s'affaire autour de l'enrobeuse. Dans cette cuve, 40 kg de de pistoles de chocolat fondent depuis la veille et un robinet débite une cascade chocolatée dans laquelle j'ai irrémédiablement envie de plonger les doigts. Prenant sur moi, j'observe le geste précis de Yannick qui passe son pinceau sous le robinet pour couvrir d'une première couche ses moules, qu'il laisse se figer durant quelques minutes. L'opération se répète une seconde fois, puis les moules sont déposés pour une dizaine de minutes au réfrigérateur.

À leur sortie, place à la délicate opération du démoulage. En quelques coups, apparaissent de jolies moitiés d'œufs joliment brillantes, au bord desquelles le chocolatier dessine avec une poche à douilles, une corolle qu'il laissera cristalliser. Il remplit le ventre de ces œufs de fritures avant de souder les deux parties… avec encore et toujours du chocolat. Puis il les pulvérise d'un mélange de chocolat et de beurre de cacao pour les unifier, avant d'y apporter la décoration finale.

En environ 30 minutes, le chocolat liquide de l'enrobeuse est devenu un joli œuf garni qui va ravir petits et grands lors des chasses aux œufs.

Malgré toutes les terribles gourmandises qui me tendaient les bras durant cette rencontre, je suis restée fine observatrice du savoir-faire de Yannick Le Lain, sans jamais céder à la tentation. Maître Artisan et ancien Compagnon du Devoir, le chocolatier met toute son expérience au service du goût et de la qualité et offre des délices à déguster… et pas uniquement à Pâques !

Ker Etienne
1, rue de la Corniche
22 430 Erquy
02 96 72 09 61
et
2, place du Marché
22 520 Binic
02 96 69 52 53
http://www.keretienne.fr/

Où se régaler dans la destination :

Baie de Saint-Brieuc :
Serge Abalain
7, rue Glais Bizouin
22 000 Saint-Brieuc
02 96 33 32 63
http://abalain-chocolatier.com/

Johann Dubois
9, rue du Général Leclerc
22 000 Saint-Brieuc
02 96 61 09 04
https://www.duboischocolatier.com/

La Duchesse de Rohan
2, rue Saint-Gouëno
22 000 Saint-Brieuc
02 96 33 36 27
Facebook @laduchessederohan

Binic-Étables-sur-Mer :

Au goût du jour
6, rue Pasteur
22 680 Étables-sur-Mer
Facebook : @boulangerieaugoutdujour

Cap d'Erquy-Val André :

Au monde du Chocolat
39, rue du Val
22 400 Lamballe-Armor
02 96 31 09 95
http://www.aumondeduchocolat.fr/

Pâtisserie-Chocolaterie Le Mercier
Rue Saint-Martin / Place du Marché
22 400 Lamballe-Armor
02 96 31 02 05 / 02 96 31 00 85
https://www.boulangerie-patisserie-lamballe.fr/

Guingamp - Baie de Paimpol :

La Ferme Chocolat
16, rue Saint-Yves
22 260 Pontrieux
07 85 08 46 24
https://lafermechocolat.fr/

Léonidas Guingamp
8, rue Notre-Dame
22 200 Guingamp
02 96 21 20 43
Facebook : @Léonidas-Guingamp

La Chocolaterie de Guingamp
46, rue Notre-Dame
22 200 Guingamp
02 96 44 31 66
Facebook : @la.chocolaterie.de.guingamp

Les Toqués du Chocolat
ZA Runanvizit
22 970 Ploumagoar

09 84 12 13 78
https://lestoquesduchocolat.com/

Quai Cacao
6, quai Duguay Trouin
22 500 Paimpol
02 96 20 18 39
https://www.quai-cacao.bzh/

Saveurs Gourmandes
2, place de Verdun
22 500 Paimpol
02 96 20 42 31
https://www.saveursgourmandespaimpol.fr/

Saint-Quay-Portrieux :
Saveurs Gourmandes
44, Quai de la République
22 410 Saint-Quay-Portrieux
09 51 03 56 72
https://www.saveursgourmandespaimpol.fr/

©Crédit photos : Aurélie Tiercen