

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'avalier des préparations industrielles... l'écart est aussi grand qu'entre des raviolis frais préparés par une grandmère 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 cuisine, 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 soeur 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 hum, 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 laque 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.

LES TRUFFES SELON TRISTAN



Ingrédients

200g de crème à 35%, 400g 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 lendemain, former des boules avec une cuillère. On peut rouler la truffe dans du cacao en poudre, dans du sucre ou 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 fait vieillir et perdre son arôme.