

Vous êtes certains que ça se mange, ça ? - 1/6

Périple gustatif d'un chocolat immangeable ou presque : Lindt Noir Ultime 99% de cacao...

Me revoilà aujourd'hui pour vous parler du Lindt Excellence 99% de cacao Noirissime, chocolat de dégustation possédant le plus fort taux de cacao du marché.

Cette fois-ci j'en suis sûr !!

Récit de l'aventure :

A la recherche du 99% !!!!!

Des recherches furent entreprises sur les cinq continents et au-delà par mes meilleurs hommes.

Je passerai sous silence les mille et une péripéties rencontrées par ces téméraires émissaires à la recherche du Graal du Cacaoyer. Sachez que nous n'en avons pas revu certains dont les dernières liaisons radio laissent à penser qu'ils ont fini dans quelques obscurs estomacs indigènes.

Un autre a même été interné pendant quelques jours après avoir énoncé le but de ses recherches. On l'a cru fou ! Il est toujours dépendant des drogues qui lui ont alors été administrées.

Bref, si vous voulez plus de détails, contactez nos avocats.

Pour ma part, en tant que chef d'agence internationale, c'est dans un rôle confortable de superviseur en chef que je m'installai. Surfant allègrement sur le web avec mon adresse légendaire, je ne mis pas longtemps à découvrir l'identité et le lieu de fabrication dudit produit :

Noirissime Dégustation 99% de cacao, dans la gamme Lindt Excellence.

Quand je pense aux pauvres bougres qui ont payé de leur vie ce renseignement acquis en quelques minutes, je me dis qu'il y a vraiment, parfois, des choses aberrantes en ce monde. M'enfin...

Fidèle à mes habitudes narratrices, je vais vous détailler le packaging du produit.

D'autant qu'il réserve quelque innovation intéressante.

Lindt a en effet demandé à une agence de design en merchandising (mercatique en français...) de lui concevoir un emballage novateur pour seoir au mieux à son produit d'exception.

L'Agence Model, puisque c'est d'elle qu'il s'agit, a choisi de présenter la tablette dans une fine barquette en plastique d'une couleur dorée (encore...) close par un opercule de papier plastifié assurant sa conservation.

Vous verrez plus bas à quel point il est important de penser à cette longue, longue, très longue conservation.

La barquette en elle-même est alvéolée pour permettre une protection accrue de la tablette en cas de chocs. Ceci, sans doute, pour vous laisser tout le plaisir de casser la tablette...

Coté emballage de cette barquette, on trouve un étui cartonné à dominante blanche.

Ca change un peu. Symbole de pureté en terme de taux de cacao ?

Toutes les inscriptions sont en léger relief ou en incrustation, d'une couleur (devinez ?) dorée ! Il y a des codes communications invariables quand même. (voir mes précédents avis chocolat).

Un superbe carré de chocolat lui aussi en relief et incrustation souligne un gigantesque "99% cacao" sur le

Vous êtes certains que ça se mange, ça ? - 2/6

recto du carton.

C'est sobre et de bon goût. Rien à dire, pas de surenchères lourdes et inappropriées dans le design. Des trois produits fort en cacao testés par mes soins, c'est à lui que va ma préférence en terme de packaging.

Le verso :

Une lithographie représentant des maîtres artisans chocolatiers en train de façonner des chocolats nous met une petite couche version tradition et savoir-faire ancestral.

Suivie de ce texte que je vous laisse méditer :

"C'est dans le plus grand secret que Lindt a réuni ses meilleurs Maîtres Chocolatiers pour atteindre la quintessence du chocolat avec Excellence Noirissime à 99% de cacao. Une innovation révolutionnaire qui exprime toute la force du cacao.

Fermez les yeux et laissez vous subjuguer par la sensation extraordinaire de la plénitude du chocolat."

Que de superlatifs dans cette description presque alchimique de l'élaboration du produit. On imaginerait presque une réunion de sorciers et autres magiciens en train de concocter un puissant philtre magique. Après ça, ils ont intérêt à assurer au niveau goût !

Mais avant de parler de ça, faisons un petit tour coté composition.

99% de cacao, ça doit pas laisser beaucoup de place au reste.

Effectivement !

Cacao : 99% Minimum.

Ingrédients : diverses variétés de cacaos, cassonade (sucre roux). Il peut y avoir des traces de cacahuètes, de noisettes, d'amandes, de lait et de lécithine* de soja.

Coté opercule plastique obturant la barquette plastique, il y a encore une mine de chose à lire.

Sacré mode d'emploi pour manger un carré de Noir, Monsieur Lindt !

Voici donc les conseils de dégustation du susnommé Monsieur Lindt pour appréhender au mieux sa dernière merveille !

Je cite :

"Excellence Noirissime 99% est un chocolat qui exprime toute la force et la richesse des fèves de cacao. Pour vous permettre d'en apprécier toutes les saveurs, nous vous conseillons d'habituer votre palais aux chocolats à fort taux de cacao en commençant par Excellence 70%, puis 85% de cacao"

Vous verrez plus bas que la précision est utile...

Je cite à nouveau :

"Pour déguster Noirissime 99%, croquez un petit morceau et laissez le fondre doucement sur la langue. Puis laissez vous envahir par les sensations uniques procurées par ce chocolat d'exception. un goût cacaoté, fort aromatique avec une pointe fleurie, une note poudrée, un léger goût de fruits secs et surtout un équilibre entre acidité et amertume."

Vous êtes certains que ça se mange, ça ? - 3/6

Vient ensuite un graphique reprenant plusieurs courbes de goût, notamment le cacaoté, l'amertume**, l'astringence***, l'acidité, la note fruitée et leur intensité pendant le temps de la dégustation.

En un bref résumé et si l'on en croit ces courbes, l'acidité se manifeste rapidement avec force pour ensuite s'estomper au profit de l'amertume, le cacaoté qui monte régulièrement en puissance tandis qu'astringence et note fruitée restent au stade de présence.

Oui mais qu'en est-il de ma propre dégustation ?

Visuellement, le chocolat a vraiment une teinte noire, d'un noir profond.

Les carrés sont coupés en deux dans la diagonale, une moitié est lisse et comporte l'inscription Lindt tandis que l'autre est striée de 6 lignes.

Le tout est fidèle au carré représenté sur l'emballage.

Les arômes qui se dégagent de la tablette sont agréables et complexes : cacao bien sûr mais pas seulement cela. Odeur de sous bois après la pluie je dirais. Agréable et prometteur pour la suite.

Hélas, cent fois hélas...

Au vu de mon titre, vous avez sans doute compris que je n'ai pas du tout apprécié ce chocolat.

Malgré les conseils de dégustation et la suggestion de l'accompagner d'un bon café, je n'y ai trouvé aucun plaisir gustatif.

Même avec un café, c'est dire...

Alors pourquoi ?

Ce chocolat est sans aucun doute à réserver à des connaisseurs avertis en la matière.

Eux seuls seront sans doute à même de retrouver les saveurs et arômes décrits dans les courbes un peu plus haut.

Eux seuls encore seront à même de l'apprécier pour lui-même.

Amateur de chocolat noir, ma première confrontation, qui restera la seule d'ailleurs, s'est donc soldée par un échec.

L'attaque en bouche est très acide et masque tout autre goût.

A tel point qu'on n'a pas l'impression de manger un carré de chocolat.

L'astringence*** (voir définition en fin d'avis) est palpable.

On a vraiment l'impression de voir sa bouche et son palais s'assécher.

C'est une impression désagréable à un tel niveau d'intensité. Associée à l'acidité qui, il est vrai, va en s'amenuisant, le contact avec Noirissime 99% est éprouvant.

Mais ce n'est encore que peu de chose car voici venir en force l'amertume, ajoutant au tableau une note disharmonieuse supplémentaire. En même temps, on commence à s'apercevoir qu'on est en train de déguster un carré de chocolat. Les arômes et goûts de cacao se développent et envahissent la bouche.

Ces derniers pourraient être agréables s'ils n'étaient pas gâchés par ce qui précède.

Vous êtes certains que ça se mange, ça ? - 4/6

Seul point positif, la finale.

Elle est longue et traduit les derniers arômes de cacao.

La salive ayant fait le reste en ôtant toute l'agressivité de la dégustation, un fort goût de cacao reste en bouche pendant un long moment.

Là encore c'est une question d'approche personnelle mais les arômes subsistants sont complexes.

Concernant la note fruitée décrite dans les courbes, désolé mais noyée dans l'agression des papilles, je ne l'ai pas discernée.

Conclusion ?

Elle sera brève : A éviter.

C'est un chocolat agressif qui met en avant des qualités qui sont en fait ses défauts : Amertume, acidité et astringence.

Il n'y a quasiment aucun plaisir sérieux à prendre en le dégustant.

A moins d'être un accroc du chocolat, plus encore que je ne le suis moi-même.

A ne pas mettre dans toute les bouches, donc !

Mon épouse, pourtant gourmande de chocolat, n'a pas du tout apprécié non plus. Pour comparer, il a fallu que je lui offre une plaque de Poulain 86% après qu'elle eut goûté la mienne.

Quant aux enfants, ils l'ont recraché et se demandent encore quel mauvais tour leur père a bien voulu leur jouer...

Divers

Ce chocolat est à conserver dans un endroit frais et sec.

La tablette ne fait que 50 grammes pour près d'1, 80 € !

La tablette comporte 21 carrés, soit environ 2. 4 grammes de chocolat par carré !

36 € au kilo, là, on paie l'emballage, c'est clair !

Genèse du Noirissime 99% (source internet)

Ce chocolat est bien évidemment destiné aux amateurs de chocolat.

Ce n'est qu'au bout de cinq années de recherches et de travail que naît le 99%. Le concept industriel ainsi mis en place répondrait aux attentes de plus de 21% des consommateurs de chocolat noir.

Le design de cette tablette d'exception et contenant 50 gr de chocolat a été confié à Future Brand qui prend également en charge la refonte complète de la gamme.

En revanche, aucune campagne publicitaire n'a été programmée sur cette nouveauté.

Née en 1989, la gamme Excellence initiait le segment " dégustation ", destiné aux amateurs de chocolat noir, en annonçant un ambitieux 70 % de cacao.

" Une première qui venait satisfaire le goût prononcé des Français pour l'amertume riche en saveur des

Vous êtes certains que ça se mange, ça ? - 5/6

chocolats fort en cacao ", explique Petra Staudenmaier, directrice marketing de Lindt & Sprüngli.

Le succès est au rendez-vous, et quelques années plus tard, le spécialiste du chocolat Suisse proposait encore plus fort avec Excellence 85 %.

" Cette montée progressive en taux de cacao nous invitait à aller toujours plus haut, souligne Juan Casaponsa-Sitjas, pdg. Ainsi, nos équipes de recherche et développement s'entraînaient à atteindre le taux ultime ".

22/02/2001 - CB-News - Anne Lavaud

Histoire de Chocolat... (résumé...)

Ce qui fera d'un chocolat un grand chocolat, c'est la qualité de la matière première utilisée. Le Cacao

C'est la graine du cacaoyer, un arbre originaire d'Amérique du Sud et plus particulièrement répandu dans les pays aux climats équatoriaux ou tropicaux, en floraison toute l'année.

La graine elle-même est issue de gros fruits appelés cabosses.

L'origine même du chocolat se perd dans la nuit des temps. Des traces de l'exploitation et de l'utilisation du cacao remontent aux civilisations précolombiennes.

Le cacao joua en outre un rôle important dans nombre de rituels religieux de ces civilisations. Les mayas en faisaient par exemple un breuvage appelé "Chacau haa" dans le nom du quel on peut retrouver les racines de notre mot chocolat.

Preuve de sa grande valeur, les Aztèques, au VIIème siècle firent du cacao un impôt que les peuples conquis devait aux envahisseurs.

La fève de cacao devint alors une monnaie d'échange dans toute l'Amérique centrale.

On ne doit de connaître le cacao qu'au retour des expéditions de Cortès, notamment celle de 1528, quand les cales chargés du cacao du Mexique, il l'introduisit dans toute l'Europe.

Naturellement amer, l'adjonction de sucre de canne et d'arôme de vanille lui ôte une grande partie de cette caractéristique et en fait une boisson de prestige. Ce n'est que plus tard (début 17ème) que la France découvra le chocolat.

Début 18ème, le titre de chocolatier de la reine est créé et... envié.

L'industrialisation galopante du 19ème siècle voit la naissance de plusieurs chocolateries.

1847, c'est l'année où est moulée la première plaque de chocolat par la maison Fry de Bristol.

S'installent ensuite la maison Menier (dont les chocolats noir dessert sont encore commercialisés) construite sous la direction de l'ingénieur Gustave Eiffel à Noisel, la maison Poulain (1848) fondée par Auguste Poulain. En Suisse s'installe Henri Nestlé en 1867.

Georges Cadbury, Rodolphe Lindt et Philippe Suchard viennent ensuite.

Les progrès techniques issus de cette époque industrielle vont permettre d'améliorer le nettoyage des fèves importées, leur torréfaction avant un broyage devenu très fin. La pâte de cacao ainsi élaborée devient plus fine. Les chocolats gagnent en qualité et finesse.

Vous êtes certains que ça se mange, ça ? - 6/6

De nos jours, les principaux pays producteurs sont le Brésil, la Côte d'Ivoire et la Malaisie. La production annuelle mondiale dépasse les 2 500 000 tonnes.

Pour les bonheur et le plaisir de tous... ou presque.

Le chocolat en quelques chiffres :

410 000 tonnes de chocolat sont dévorées chaque année par les Français, ce qui représente...

7 kilos par personne tous les ans.

94% des Français consomment du chocolat au moins une fois par semaine et 17 millions en mangent tous les jours.

12 000 emplois sont assurés dans l'Hexagone par la filière chocolat

56 entreprises assurent 90% de la production française

5 multinationales se partagent 80% du marché mondial et 70% du marché européen.

* Lécithine : Lipide phosphoré abondant dans le jaune d'œuf, le système nerveux. Du grec lekhitos, jaune d'œuf

** Astringence, astringent : Se dit d'une substance qui resserre les tissus ou diminue les sécrétions.

*** Amertume : saveur amère => saveur aigre, acide, désagréable

Source : Le Petit Larousse illustré