

Éric Comte travaille le chocolat de la fève à la tablette

PORTRAIT

Les fèves de cacao arrivent de la plantation de son père, en Équateur.

À 53 ans, Éric Comte, Cabriérois depuis 2001, se lance dans une nouvelle aventure. Après une carrière débutée chez L'Oréal « formidable école de vente », il prend la direction commerciale du domaine viticole familial puis crée, en 2003, sa propre affaire spécialisée dans les conditionnements innovants et écologiques, ouvrant de nouveaux marchés aux vins de la région, notamment à l'export (Scandinavie, Japon, etc.).

« C'est au cours d'une marche en solitaire sur le chemin de Compostelle que j'ai pris conscience, il y a trois ans, de mon envie de changer de vie, privilégier le commerce de proximité, apprendre un savoir-faire artisanal, m'intégrer plus activement dans le tissu économique local. Enfin et surtout : prendre du plaisir dans mon travail ! »

Maîtrise de tout le procédé de transformation

Son idée : lancer à Cabrières une activité de chocolatier Bean to Bar, littéralement « de la fève à la tablette ». Un processus au cours duquel l'artisan maîtrise toutes les étapes de la fabrication d'une tablette de chocolat de A à Z : la torréfaction des fèves, le broyage, le vannage (séparation de la peau de la fève), le broyage, le conchage, le tem-



Éric Comte ne travaille que des produits bio.

pérage, le moulage de la tablette. Un mouvement né aux États-Unis il y a une quinzaine d'années pour faire renaître le vrai métier de chocolatier non plus à une échelle industrielle comme c'était devenu la règle, mais à

une échelle artisanale.

« Cela fait plusieurs années que je m'intéressais au cacao. En effet, mes parents, qui vivent une partie de l'année en Équateur (foyer d'origine du chocolat, il y a 5 000 ans) ont acheté

Du chocolat noir pur ou au citron, à l'huile d'olive et bientôt à la spiruline

TABLETTES Il propose dès à présent une gamme de cinq tablettes de chocolat Bean to Bar de 50 g, dont un avec des éclats de fèves de cacao, un avec de la poudre de citron de Menton et l'un avec de l'huile d'olive du Moulin Nicolas de Cabrières et de la fleur de sel de Camargue. Il envisage d'élaborer une préparation pour chocolat chaud avec de la spiruline, en collaboration avec Julie Pigeot qui va cultiver cette algue prochainement à Cabrières. On pourra trouver ses créations au Moulin Nicolas, à Cabrières. Il devrait être ensuite distribué dans les épiceries fines, les cavistes, les moulins à huile de la région, magasins bio. Contact : 5, place de la Fontaine, à Cabrières. 06 22 20 12 51 contact@carreart.fr

des terres à pâturage (Hacienda Éléonore) dans la province d'Esmeraldas, à la frontière de la Colombie. Mon père, Pierre-Yves Comte, y a planté 40 ha de cacaoyers de la variété Arriba Nacional, dont 20 ha arrivent en production. Mais je n'imaginais pas devenir chocolatier ! Au départ, j'envisageais plutôt de commercialiser nos fèves de cacao et j'ai d'ailleurs suivi le cursus Devenez expert en Cacao du Cirad (organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes). »

Rencontre avec le Nîmois Manuel Gauzy

« J'ai eu la chance de rencontrer Manuel Gauzy (Marius cacao rue Émile-Jamais à Nîmes), chocolatier Bean to Bar autodidacte et passionné. Puis, j'ai eu le privilège d'être formé par Chloé Doutre-Roussel et Maria de Jacobe, expertes mondialement reconnues dans le domaine du cacao. Je ne pouvais pas avoir de meilleures professeures. Devenues des amies, elles m'apportent régulièrement leurs conseils. »

Éric Comte ne travaille que des produits bio. Il ne rajoute aucune matière grasse au chocolat qui contient naturellement du beurre de cacao. Il a créé en 2020, chez lui son atelier de fabrication et son laboratoire. Une délicieuse odeur de chocolat parfume désormais la garrigue autour de sa maison !

► Correspondant ML : 06 52 30 10 50