

Bonnat : chocolatier depuis 1884

Une histoire de famille qui a débuté il y a plus d'un siècle, à Voiron. Bonnat est aujourd'hui l'un des cinq derniers chocolatiers français à travailler le chocolat depuis la fève de cacao.



© F. Pâtou

Tous les gourmets connaissent le nom de Bonnat. Avec plus de 80 bouchées, dont l'onctueux « Pavé de Voiron », le chocolat à la Charretruse et toute une gamme de grands crus garantis 65 à 75 % de cacao, le chocolatier voironnais perpétue les valeurs les plus nobles du grand artisanat.

La chocolaterie Bonnat a été fondée en 1884 par Félix Bonnat. Après avoir parcouru la France comme un vrai compagnon pour apprendre les secrets du chocolat, ce liquoriste de formation s'installe cours Sénozan, à Voiron, où la maison n'a pas bougé depuis. Ambitieux et exigeant, il achète les meilleures fèves de cacao de la planète, pour les torréfier et les transformer en tablettes et dominos de chocolat. Dès 1902, la société s'affiche parmi les plus grandes maisons de prestige et exporte sa production dans les comptoirs des colonies françaises, en Afrique et en Indochine.

Un siècle plus tard, les chocolats Bonnat n'ont pas perdu un milligramme de leur finesse. En gage du respect de la tradition, la devanture du magasin (photo) est restée la même depuis sa création. C'est là que Stéphane Bonnat, quatrième maître chocolatier de la filiation, officie en



© F. Pâtou

>> Stéphane Bonnat, quatrième maître chocolatier de la filiation, en compagnie de sa mère Nicole, recherche toujours la perfection.

Chocolats Bonnat : péché mignon des célébrités

compagnie de sa mère Nicole, de sa sœur Cécile et de ses 25 salariés. Dans l'arrière boutique de son palais de la tentation et comme au premier jour, les fèves arrivent des plus grandes plantations du monde, pour 40 % du Venezuela, terre d'origine du cacao, mais aussi d'Indonésie, de l'Équateur, de Madagascar, du Gabon et du Sri Lanka. Chaque variété, parce qu'elle nécessite un degré de torréfaction adapté, est ensuite triée, nettoyée et grillée par ventilation grâce à un « casse cacao » centenaire, un tarare en bois des îles qui fait la fierté de la maison. Stéphane

Bonnat sait exploiter la quintessence de chaque cru et sublimer le goût du chocolat. Par son palais exceptionnel et selon des recettes dont il détient tous les secrets, il crée chaque année de nouveaux produits. Chocolats bio et kascher, antiallergiques et recommandés par les associations de consommateurs : les chocolats Bonnat sont vendus en France entière dans 180 magasins, mais aussi dans tous les pays d'Europe, aux États-Unis et au Japon, à travers 2 000 points de vente. ■

Annick Berlioz



Charles de Gaulle adorait les pavés Bonnat. Mme de Gaulle se les procurait à Paris chez Fauchon. Mais le général n'est pas la seule célébrité à avoir cédé à la tentation. En 1963, le chef pâtissier de la Maison blanche s'envole pour les États-Unis, en emportant quelques boîtes de chocolats. Et d'autres grands noms, parmi lesquels Grace et le prince Rainier de Monaco les appréciaient aussi. De son côté le président du Conseil général, André Vallini, ne manque pas d'offrir des chocolats de la célèbre maison Bonnat lorsqu'il reçoit une personnalité internationale ou un hôte de marque dans le département.

© F. Pâtou

>> Zoom

Comment se fabrique le chocolat

La torréfaction est une étape importante dans la fabrication du chocolat. Rôties dans de grosses sphères métalliques animées par un mouvement rotatif, les fèves de cacao dévoilent ainsi leur arôme et leur saveur. L'opération sera surveillée en permanence, et ce jusqu'à ce que les fèves brû-

lantes se brisent en deux et révèlent des reflets violacés. Elles seront ensuite grillées, refroidies, concassées et dégagées de leur germe non comestible, avant d'être enfin broyées en pâte de cacao. C'est de cette matière très grasseuse, constituée à 50 % de beurre de cacao, que naîtra le chocolat.



© F. Pâtou