

JEAN-CHRISTOPHE CROSNIER

## Le chocolat... à la folie

**M**aison fondée en 1876... Pousser la porte de la chocolaterie-confiserie Duceau, située face à l'hôtel de ville d'Angoulême, c'est musarder de bonbons (de chocolat) en tablettes, de guimauve en nougat, avant de laisser fondre en bouche une ganache pur Venezuela ou de croquer une Marguerite sur le mode Je t'aime un peu, beaucoup, à la folie... à la folie. C'est aussi guetter les nouveautés, saveurs chaudes ou froides aux textures subtiles que le maître des lieux imagine chaque année selon le temps qu'il fait. *«J'ai toujours l'esprit habité par le chocolat, confie Jean-Christophe Crosnier. Quand je goûte un chocolat brut, je l'associe aussitôt à un autre arôme : fruits, cannelle, réglisse... Les saisons me guident, en ce moment j'ai envie de créer des goûts rafraîchissants.»*

Propriétaire – avec son épouse – de l'ancienne maison familiale Duceau depuis 1994, le chocolatier de 42 ans vole de stages de formation en dégustations, de Barcelone à Paris, pour, dit-il, offrir à ses clients le meilleur du chocolat. Et la boutique aux peintures style Louis XVI se prête à l'exposition, accumulative, de ses créations. *«Cette maison appartient au patrimoine de la ville d'Angoulême, reconnaît le professionnel volontiers oublieux de son patronyme, elle a sa renommée et ses spécialités.»*

**MARGUERITE D'ANGOULÊME.** Respectueusement, Jean-Christophe Crosnier continue de fabriquer ces spécialités, parfums identitaires également très appréciés des touristes, et y met sa touche



Alberto Bocas

praliné au poivre du Népal, aux amandes et au caramel d'agrumes, au jus de yuzu ; ganaches au thé à la bergamote ; bonbon moulé croquant fourré d'un confit de groseille et d'une ganache noire à la rose, massépain à la catalane avec un zeste de citron...

L'ensemble des alliances classiques ou tendances, douces ou puissantes, répond à la même exigence : *«La chose primordiale, précise avec vénération Jean-Christophe Crosnier, c'est le produit chocolat. Il faut d'abord et toujours sentir le goût du chocolat, chercher pour tenter d'arriver à l'équilibre»...* parfait.

**MALICIEUX MILLE-FUILLES.** À ces bonbons que l'on savoure lentement, *«dans le courant de la journée avec une pointe d'appétit»*, le chocolatier ajoute, par exemple, un malicieux mille-feuilles, praliné feuilletine marié à une ganache blanche à la vanille : *«C'est le côté gourmand du chocolat, on a aussitôt envie d'en manger deux ou trois.»*

Le magasin propose aussi des tablettes faites pour découvrir le produit brut, de fines bouchées individuelles, de croustillantes cornuelles au chocolat, des sujets aux formes originales qui varient au gré des fêtes... *«Avec le chocolat, on peut tout imaginer. L'objet a beaucoup d'importance, il attire puis les gens viennent et reviennent pour le goût»*, se réjouit Jean-Christophe Crosnier qui offre ses nouveautés à la dégustation. Pour cueillir les réactions et le plaisir de sa clientèle.

**Astrid Deroost**

Chocolaterie Duceau  
18 place de l'Hôtel de ville  
16000 Angoulême  
05 45 95 06 42



Alberto Bocas

### SAVEURS DE CHARENTE

Produits du terroir, recettes, présentation et adresses des producteurs, commandes de paniers gourmands, foires et marchés, manifestations, ventes à la ferme, exploitations bio... Le site [www.terredesaveurs.com](http://www.terredesaveurs.com), mis en place par Charente Développement, agence économique du Conseil général de la Charente, propose un tour d'horizon exhaustif et mis à jour des productions charentaises (viandes, volailles, fromages et crèmerie, condiments, cognac, etc.) et de la gastronomie locale.

inventive. Ainsi, l'historique Marguerite d'Angoulême, fleur de chocolat noir, grand cru du Brésil, existe aussi, désormais, en grand modèle effeuillable servi dans un coffret à l'élégant design. Le vénérable Liqueur cognac se double d'une version Madame humectée d'un cru borderies, fruité... Il y a encore la duchesse d'Angoulême, délicat tube de nougatine fourré d'un praliné amande.

Pour sa gamme personnelle riche de quelque 50 bonbons, Jean-Christophe Crosnier joue de vingt origines de cacao – Caraïbes, Venezuela, Côte d'Ivoire, Ghana, Madagascar, Indonésie... – et de son talent pour oser tous les voyages :