

## « J'ai commencé à faire des tartes à 10 ans »

Chaque semaine, un chef nous livre son plat préféré du dimanche. Alors que le Salon du chocolat s'ouvre à Paris, Jean-Paul Hévin nous révèle les secrets d'une tarte réussie.

Par Rémi Dechambre, photo Emanuela Cino/Agent Me!, stylisme Julie Schwob.

**P**our vous faire plaisir avec cette tarte, il est impératif d'utiliser un chocolat de qualité. Je choisis pour ma part un pure origine Pérou ou Madagascar. Tous deux ont la particularité d'être légèrement acidulés. Ce qui contrebalance le côté sucré du dessert, tout en lui apportant un parfum envoûtant. En revanche, je vous déconseille les chocolats "spécial dessert". Ils ne sont pas assez riches en matière grasse et parfois fabriqués à partir de cacao de moindre qualité. En plus, il est aujourd'hui très facile de trouver de bons produits, car la plupart des grands chocolatiers vendent leurs tablettes sur Internet. En dehors de cela, ma recette est facile. Tout juste puis-je vous apprendre à chablonner une tarte, un petit truc bien utile : faites fondre à part un peu de chocolat supplémentaire puis, une fois qu'il est tiède, recouvrez-en au pinceau le fond de tarte préalablement cuit et refroidi. Une fois durcie, cette fine couche protégera la pâte de l'humidité de la ganache. Elle restera ainsi bien croustillante.

Cette tarte est une sorte de résumé de mon parcours. Mon père était arboriculteur à Méral, en Mayenne. Quand j'ai eu une dizaine d'années, c'est naturellement que j'ai commencé à faire des tartes avec les fruits de son verger. Il était mon client numéro un, un vrai bec sucré ! Plus tard, devenu pâtissier-chocolatier, je me suis passionné pour le cacao.

### Véritables grands crus de cacao

Il y a une vraie notion de terroir dans ce produit. D'une région à l'autre, d'une plantation à l'autre, le produit est très différent. C'est, bien sûr, en Amérique du Sud que l'on trouve les meilleurs cacaos. Au Brésil, en Colombie, en République dominicaine, à Cuba, au Pérou ou encore au Venezuela, qui cultive l'un de mes préférés, le chuao. Son goût est incroyable et son intensité aromatique, exceptionnelle. Pour de tels cacaos, il est largement justifié de parler de grands crus, comme pour les vins... »



### Adulté au Japon

A 59 ans, Jean-Paul Hévin est une figure du monde de la chocolaterie. Avec cinq boutiques à Paris, il est adulté au Japon et a remporté quasiment tous les titres, y compris celui de meilleur ouvrier de France. On le retrouve au Salon du chocolat, qui se tient à Paris, du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre.  
[www.jeanpaulhevin.com](http://www.jeanpaulhevin.com)  
[www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com)

## 3 vins pour le bon accord



**UN RIVESALTES**  
Des arômes de fruits secs, de tabac et de cacao et un bel équilibre en bouche.  
Cuvée 1975, domaine Rivesaltes, 39 € sur [idealwine.com](http://idealwine.com) (vente privée du 7 au 19 décembre).



**UN PORTO**  
Un nez fruité atténué par un bouquet de fruits secs et d'orange confite. En bouche, il développe des arômes de noix et d'épices.  
Cuvée Cruz 10 ans, Porto Cruz, à partir de 13,30 €.



**UN COTEAUX DU LYONNAIS**  
Un gamay sur le fruit avec une belle persistance sur des notes de sous-bois.  
Cuvée Originel 2013, domaine du Clos Saint-Marc, à partir de 9 €.