

Boulangerie-confiserie-café Zenhäusern Frères SA, Sion

Découverte gourmande: dégustation «vins & chocolats»

Marier la douceur du chocolat à la finesse du vin, c'est ce que proposent la boulangerie-confiserie Zenhäusern Frères et une société viticole de Sion par le biais d'un voyage gustatif à la découverte de saveurs inédites et étonnantes.

Le désir d'affirmer leurs compétences d'artisans et leur passion ont conduit Zenhäusern Frères SA et les caves Favre de Sion à collaborer pour proposer une dégustation «vins & chocolats» que l'on peut qualifier d'expérience originale. Car c'est ici bien plus la confrontation que l'harmonie des saveurs qui est recherchée avec pour résultats des découvertes et surprises gustatives qui enchantent le palais.

La séance de dégustation, qui peut accueillir entre 8 et 25 personnes, débute par une brève présentation des deux entreprises. Les participants, réunis dans une cave, ont devant eux une assiette comprenant sept chocolats sous forme de truffes, pralinés ou plaquettes (voir photo ci-dessus à droite).

Le vigneron sert un premier vin à déguster en expliquant sa provenance et ses caractéristiques. Le chocolatier indique à son tour quel chocolat prendre

en bouche pour tenter d'en déceler la composition et les arômes. Puis vient le mariage vin-chocolat proprement dit, accompagné des commentaires des participants invités à décrire les sensations gustatives qu'ils éprouvent alors. Les professionnels leur donnent quelques pistes au sujet des saveurs qu'ils devraient retrouver, puis le moment venu fournissent les explications tant attendues pour leur apprendre à véritablement saisir toutes les subtilités du chocolat.



Sous le regard de Jörg Zenhäusern, Vincent Tritter (à g.), chef confiseur «chez Zen», et Jean-Luc Antille des caves Favre transmettent avec passion leurs connaissances du chocolat et du vin, faisant ainsi de la dégustation un événement que les participants n'oublient pas.



Les sept truffes, pralinés et plaquettes qui sont dégustés avec des vins.

Et ainsi de suite pour les six autres vins (rouges, blancs, surmaturés) et chocolats.

Les participants dégustent ainsi par exemple une Petite-Arvine avec une bouchée aux fruits de la passion ou encore un Cornalin (vin rouge du Valais) avec un praliné finesse de cacao. Parfois c'est le vin qui prend le dessus, parfois le chocolat domine; des mariages plaisent à certains, d'autres les apprécient moins. Les sensibilités diffèrent d'un dégustateur à l'autre et cela donne lieu à d'intéressants et sympathiques échanges d'impressions.

Saveurs étudiées

Pour chercher et faire ressortir la confrontation des saveurs entre le vin et le chocolat et dégager une multitude d'arômes en bouche au moment de la dégustation, l'entreprise «chez Zen» a travaillé des couvertures et multiplié les essais pour élaborer des spécialités en fonction de chaque vin sélectionné par la maison Favre.

Jörg Zenhäusern, qui est à l'initiative de cette collaboration, explique: «en proposant des produits très élaborés et surprenants sur les plans gustatif et visuel, nous voulons démontrer

notre maîtrise du chocolat et nos capacités à réaliser des produits inédits. Ces dégustations nous permettent de nous démarquer et d'affirmer notre volonté de développement dans le domaine du chocolat, un produit qui gagne toujours davantage en prestige et au sujet duquel les consommateurs ne se soucient pas du prix. Ce qui compte pour eux c'est qu'il soit extraordinaire à tout point de vue. Ils l'apprécient alors comme un bon vin».

L'efficacité de ces dégustations est incontestable pour promouvoir le chocolat de haute qualité et le savoir-faire artisanal. *jpm*



La maison Zenhäusern propose des assortiments vin & chocolats en vue de dégustations à domicile entre amis.