



Préface



par *Pierre Hermé*

QU'EN EST-IL DE L'HISTOIRE DU CHOCOLAT FRANÇAIS ? C'est étonnant mais avant qu'Eri Ikezi ne vienne frapper à ma porte, je ne m'étais jamais rendu compte qu'aucun ouvrage ne s'était penché sur la question. Il y avait bien des livres relatant celle du chocolat suisse, du chocolat belge mais aucune littérature fouillée et documentée sur le cacao hexagonal.

Frappé de ce constat, son projet de dépeindre l'histoire et de faire l'éloge du chocolat artisanal français m'a tout simplement captivé. Plus que ça, il m'a paru essentiel. Comment était-il possible qu'aujourd'hui il n'existe pas un tel manuscrit ? Il y avait un vide à combler et elle proposait d'y travailler. C'était il y a six ans (en 2012). Je m'en souviens comme si c'était hier. Je venais de faire la rencontre d'une personnalité hors norme, enthousiaste, prête à se plonger corps et âme dans son sujet, comme le sont les personnes animées par une passion.

Eri Ikezi n'avait qu'une obsession : inscrire la France dans l'histoire du chocolat. De cette passion a découlé cette bible composée de recherches, de rencontres et de dégustations. Une soif de savoir qui l'a conduite à s'immerger tout entière dans la matière. Bien sûr, elle y évoque les origines historiques, les différentes variétés, le contexte de production ou encore la dimension socio-économique du cacao, comme pour poser les bases. Mais ceci, elle le fait de manière légère, le propos principal étant ailleurs.

L'auteur veut montrer ce qui se cache derrière chaque bonbon de chocolat français, les artisans, ceux qui transforment la matière cacao en créations d'exception. Au cours de ces six années de recherches, elle est partie à leur rencontre, les a questionnés, regardés, a passé du temps en leur compagnie. Elle a interviewé des dizaines d'acteurs clés de l'industrie du chocolat artisanal français (près de quatre-vingt-dix personnes), a visité de nombreux sites de production. Quoi de mieux pour asseoir son propos que la parole des professionnels dans le domaine ?

C'est merveilleux de lire ici retranscrit intacte les échanges qu'elle a eus avec certains d'entre eux comme le très visionnaire Robert Linxe à l'origine de La Maison du Chocolat, notre pair à tous, aujourd'hui disparu. Eri Ikezi n'hésite pas non plus à parler technique mais là encore, moins par soucis du détail pur que de la bonne compréhension de la complexité et de la précision du métier de chocolatier.

Cette bible du chocolat donne la part belle à ces artisans géniaux qui ont contribué et contribuent encore à élever le chocolat français au rang d'exception ; instructif, documenté, sensible, plein d'anecdotes, de détails, de gourmandise, d'audace et d'humilité. Enrichissant pour la profession, tout autant que pour le grand public, la parution de ce livre me réjouit...