

# LAPRESSEAFFAIRES.COM

NOËL SUCRÉ

## Fudgerie à l'ancienne

22 novembre 2005 - 10h29

Collaboration spéciale, Le Soleil

Stéphanie Bois-Houde

Souvent, il faut compter sur une vaillante grand-maman pour cuisiner du fudge.

Si l'on veut gâter sa mamie, c'est plutôt gênant de lui en offrir une boîte «ordinaire». Mieux vaut lui réserver la crème en la matière.

Avec ses 80 variétés de fudges préparés à l'ancienne au chaudron, Les Mignardises Doucinet devrait la laisser bouche bée. Inspiré par le film *Chocolat* (ou par Juliette Binoche brassant son chocolat chaud épicé), Jacques Thivierge, maître fudgeron, a créé un fudge au piment jalapeño.



Toujours bon premier vendeur, sa douceur «exotique», résultat de la fusion de fèves de cacao fruitées et florales, se déguste avec porto et fromages, par exemple un cheddar mi-fort ou un bleu. Au chanvre grillé, à la bergamote, aux huiles essentielles, au garam massala et au nougat, tous sont faits à partir de pur beurre de cacao et parfumés qu'avec des matières nobles.

Vendus au poids ainsi qu'en plusieurs formules «touski» — une tranche étageant trois variétés dans une gradation de saveurs —, la planche à fudge fréquente maintenant celle des fromages.

---

**Fudgerie Les Mignardises Doucinet**  
**319, 80 rue Ouest, Charlesbourg**  
**Tél. : 418-622-9595**