

Les péchés mignons de la Fudgerie

En cette fin de semaine de Pâques, une petite halte à la Fudgerie boutique Les Mignardises Doucinet s'impose. Vous y trouverez une impressionnante variété de fudges maison, des bouchées chocolatées renversantes et d'autres petits péchés mignons auxquels vous ne pourrez résister.

Située au cœur du Trait-Carré à Charlesbourg, l'unique fudgerie artisanale au Québec prend place dans une maison de plus de 300 ans, que les propriétaires, Michelle Martin et Jacques Thivierge, ont rénovée eux-mêmes.

En poussant la porte d'entrée, l'odeur du chocolat nous souhaite d'abord la bienvenue et la vue de tous ces petits plaisirs chocolatés nous incite à entrer. Dans la cuisine de cette demeure tricentenaire le maître fudgeron, Jacques Thivierge, s'affaire à la préparation de ses petits délices selon la technique artisanale. À lui seul, il concocte pas moins de 80 variétés de fudges à partir d'essences naturelles et autres ingrédients nobles. Sur le comptoir, un plateau rempli de gâteries fait saliver les visiteurs qui s'empres- sent d'y goûter, participant ainsi à l'évaluation des nouveaux produits.

Grands crus

Les propriétaires travaillent avec des chocolats d'origine, des grands crus qu'ils se sont amusés à sélectionner comme s'il s'agissait d'un bon vin. Les fèves de cacao proviennent de différents pays et se distinguent par leur côté fruité, floral, amer ou terreux, selon leur origine, le type de sol, le soleil et la façon dont elles ont été cultivées.

Puisqu'il est impossible d'importer directement les fèves de cacao, celles-ci sont d'abord torréfiées au soleil dans leur pays d'origine, avant d'être transportées vers des usines de transformation, dont Barry Callebaut, à Saint-Hyacinthe. Elles y sont ensuite nettoyées, broyées et pressées, afin d'y retirer le beurre de cacao qui entrera dans l'élaboration des recettes de chocolat. Étonnement, il existe 1800 recettes de chocolat. Le tourteau,

pour sa part, est broyé, afin d'obtenir la poudre de cacao.

Jacques Thivierge choisit des chocolats de qualité qui proviennent de Barry Callebaut et de l'Association des chocolatiers français, puis les transforme en fudges en y ajoutant des saveurs souvent renversantes! Plaisir de l'Inde, Éclats de fève de cacao, Grand Marnier, Poivre rose, Fleur de cacao et piment... de quoi sucrer les becs les plus raffinés.

Bien que le fudge représente 75 % de ses ventes, le maître fudgeron concocte aussi des petites bouchées chocolatées à l'état brut. C'est-à-dire qu'elles ne sont pas produites dans des moules, mais gardent plutôt une allure rustique.

Bientôt, M. Thivierge proposera un chocolat sans sucre innovateur à ses clients, garni d'un ingrédient qui n'a encore jamais été utilisé en chocolaterie. «Avec ce nouveau produit qui offrira toujours une saveur pure en bouche, on va atteindre le ciel», estime M. Thivierge, qui ne souhaite pas révéler son secret.

La fudgerie propose aussi plusieurs produits du terroir ou d'importation qui s'offrent tellement bien en cadeau, mais qu'on préfère souvent garder pour nous.

Petite histoire

Michelle Martin a œuvré pendant 32 ans chez Bell Canada et lorsqu'elle a pris sa retraite, à 49 ans, il n'était pas question qu'elle demeure inactive. C'est lors d'un séjour dans une île située en face de Cape Cod, que le couple a eu l'idée d'ouvrir sa propre fudgerie. «Il y avait plusieurs fudgeries là-bas et tout le monde était heureux. Le problème, c'est que le fudge américain était trop sucré, granuleux et ressemblait plutôt à de la tîre», estime M. Thivierge.



En arrêtant à la Fudgerie boutique Les Mignardises Doucinet, aujourd'hui ou demain, vous y trouverez certainement des cadeaux de Pâques surprenants.

Photo Benoit GARIÉPY

«La fudgerie boutique Les Mignardises Doucinet a donc vu le jour en novembre 2002. Notre objectif était de faire connaître le chocolat raffiné», explique M^{me} Martin.

Après avoir passé 32 ans dans le

domaine de la restauration, dont 20 ans comme chef cuisinier, M. Thivierge a quitté ses fourneaux pour se consacrer à la fabrication du fudge. Sa conjointe, Michelle Martin, a entrepris une deuxième carrière en

s'occupant plutôt de la gestion de l'entreprise et du service à la clientèle.

«Nous apprécions travailler ensemble, chacun à ses talents et chacun à le dernier mot dans son département», badine M. Thivierge.

Une expérience historique

(AD) — Les murs de la maison tricentenaire qui abrite la Fudgerie boutique Les Mignardises Doucinet ne dégagent pas qu'une odeur de cacao, mais aussi plusieurs histoires que les propriétaires se font un plaisir de raconter.

D'abord, prenons le temps de connaître un peu mieux cette maison qui a séduit Michelle Martin et Jacques Thivierge, devenus propriétaires en novembre 1999. La fudgerie fut nommée Les Mignardises Doucinet, en mémoire de madame Elisabeth Doucinet. Il s'agit de la première dame à avoir habité cette maison, qui, selon l'histoire, aurait été construite par son époux, Jacques Bédard. Ils y vécurent en-

semble avec leurs 18 enfants de 1670 à 1711 et, par la suite, elle fut promise à leur fils Charles.

Cette maison de style colonial français, avec son toit à deux versants, ses fenêtres à deux battants et ses ouvertures asymétriques, perdit son toit cathédrale au début du XX^e siècle pour adopter le toit Mansart que l'on connaît aujourd'hui.

Ensuite, arrêtons-nous sur l'his-

toire de ce fudge qui nous procure des moments de plaisir. Le fudge provient des Anglais qui produisaient du caramel. Lorsqu'ils outrepassaient la cuisson, ceux-ci s'écriaient «Fudge!» et déposaient le caramel dans une plaque. Celui-ci devenait un bonbon, qui s'apparente à notre sucre à la crème. Par la suite, les Américains l'ont chocolaté, afin d'obtenir ce qu'on appelle aujourd'hui le fudge.