

WO SCHLEMMEN PFLICHT IST

LES SECRETS DU CHOCOLAT FRANÇAIS

Die französischen Pâtisseries sind stolz auf ihre Desserts. Einer der Hauptgründe ist Spitzenschokolade. Der Fabrikant Valrhona bildet sogar selbst Chocolatiers aus.

VON BIRGIT HOLZER



Oh nein, sattgegessen hat sich Michel Chambert auch nach 41 Jahren in seinem Job noch nicht. Schokolade gehe immer – und sie zu probieren, sei fast Pflicht. „Wir sind doch hier die ersten Tester.“ Offiziell soll Chambert aber nicht Schokolade schlemmen, sondern die Abläufe in der Fabrik überwachen, wo sie verarbeitet wird.

Ein schwerer Geruch von purem Kakao erfüllt die Räume, benebelt die Sinne. Hier entstehen feine Drops, raffinierte Pralinés, dicke Kuvertüre-Tafeln. Die Arbeiter in ihren ursprünglich weißen, jetzt schokobraun befleckten Hemden wiesel um die Maschinen in Fabrikhalle eins herum, die lärmend Kakaobohnen säubern, rösten, zerkleinern und mahlen, erhitzen und in Formen gießen. Die Künstler – meist Frauen, die für die Feinarbeit die geschickteren Hände haben – sitzen in Halle zwei, setzen vorsichtig Nüsse und karamellisierte Trockenfrüchte auf die Tafeln, verzieren sie mit einem Guss,

wickeln sie in Papier. „Ein Paradies für Naschkatzen“, schwärmt Chambert. Ob dieser Arbeitsplatz glücklich mache, wie es Kakao angeblich tut? Chambert lacht. Und sieht dabei nicht unglücklich aus.

Er gehört zu den ältesten Mitarbeitern von Valrhona, einem Traditionsunternehmen in Tain l'Hermitage im Rhônetal, dem es auch seinen Namen verdankt – die Kontraktion von Vallée du Rhône. 1922 gegründet, gab sich der Schokoladen-Fabrikant 1947 diese Bezeichnung. Heute werden pro Jahr rund 6000 Tonnen erstklassige Schokolade produziert, Tendenz gleichbleibend: Man will nicht die Quantität steigern, nur die Qualität, sagt Franck Vidal, Mitglied im Führungszirkel. Denn von seinem Ruf lebt das Haus. Seit jeher arbeitet es mit renommierten Küchenchefs zusammen: Paul Bocuse, Alain Ducasse, Anne Sophie Pic, die in direkter Nachbarschaft ihr Drei-Sterne-Restaurant hat. In „Schulen der Hohen Schokolade“ in Versailles, Tokio und Tain l'Hermitage bildet

Valrhona auch selbst Pâtisseries aus. Seit 1989 organisiert es den C³ genannten Wettbewerb, der den weltbesten Konditor in der Restauration ermittelt. Eine Jury aus insgesamt über 200 Fachleuten bestimmt über den feinsten Geschmack, das originellste Arrangement: Dessert-Herstellung als Kunst und Handwerk.

Beim Pâtissier handelt es sich um ein Metier mit langer Vergangenheit – und mit Zukunft, sagt Richard Sève, Konditor und Chocolatier aus Lyon. „Früher war das Dessert nicht mehr als der logische Abschluss einer Menüfolge. Heute wird es als Element für sich erwartet.“ Der Trend gehe zu kleineren Mengen, mehr Raffinesse und weniger Show-Effekten. Nirgends gelinge das so gut wie in Frankreich, sagt Sébastien Serveau, ChefPâtissier im Pariser Grandhotel Ritz. „Hier gibt es die besten Desserts.“ Das liege an der Tradition, am Know-How, aber auch an den Zutaten in Spitzenqualität: Obst, Crème fraîche, Sahne – und Schokolade. ●