

Laurent Gerbaud
enrichit son carnet
de voyage de **cinq**
nouvelles tablettes
raffinées et
étonnantes



Laurent Gerbaud
enrichit son carnet
de voyage de **cinq**
nouvelles tablettes
raffinées et
étonnantes



*Pour les palais en quête d'émotions
nouvelles, LAURENT GERBAUD
débusque les matières brutes les plus
savoureuses et manie avec
délicatesse goûts et textures en
mélanges inattendus. Sous cette
enveloppe discrète et raffinée
éclosent des alliages uniques de
saveurs et de sensations fortes. Son
travail instinctif des contrastes
préserve l'authenticité des
ingrédients dans l'exigence d'un
chocolat noble et envoûtant aux
fèves rares d'Équateur et de
Madagascar.*

Yuzu du Japon

(Chocolat 70% - 50g - 13cm x 13 cm)



'J'ai découvert le Yuzu grâce à mon ami Sadaharu Aoki, grand pâtissier japonais installé à Paris. C'est un citron japonais, au goût vraiment très spécial, difficile à définir. Véritablement unique. Comme il est trop fort pour être confit, j'ai préféré l'utiliser en poudre, comme cela se fait au Japon. Si le Yuzu est un fruit très connu là-bas, il est aussi fort rare. J'ai donc dû me le procurer directement auprès du producteur. Son goût très subtil aux saveurs acidulées est doux et rafraîchissant. Il envahit agréablement le palais, porté par la longueur en bouche du chocolat.'

Bergamote de Calabre

(Chocolat 70% - 50g - 13cm x 13 cm)



'On connaît surtout la Bergamote pour son rôle essentiel dans la composition du thé Earl Grey. Pourtant, c'est un agrume au goût puissant, complexe et rond. Les fruits que j'utilise pour cette production sont le cadeau d'un ami de Calabre: ils viennent tout droit de son jardin. L'arôme de la bergamote est si puissant qu'il m'a fallu les couper en très fines tranches, avant de les semi-confire pendant six jours. Cela a permis d'en retirer l'amertume et de n'en garder que le meilleur. Le mélange avec le chocolat noir met en évidence l'élégance racée et naturelle du fruit.'

Eclats de fèves de Madagascar

(Chocolat 70% - 50g - 13cm x 13 cm)



'Je suis vraiment amoureux du cacao de Madagascar. Le goût en est si fort, si fruité, si complexe...que j'ai cherché à l'intensifier, à l'amplifier encore au sein d'une tablette. Les fèves que j'utilise pour cette tablette sont des variétés criollo et trinitario. Elles sont broyées assez grossièrement, ce qui leur donne un croustillant sans pareil. A la dégustation, on ne se rend pas immédiatement compte qu'il s'agit de fèves : les parfums de fruits rouges du mélange évoluent harmonieusement vers une pointe acidulée avant de se révéler complètement.'

Esprit de Noël

(Chocolat 70% - 50g - 13cm x 13 cm)



'Cela faisait longtemps que j'avais envie de créer une tablette qui me transporte instantanément vers la période de Noël. La croquer, c'est comme sentir un parfum d'enfance et se retrouver plongé dans tout ce qui fait la chaleur de ce moment de l'année, et cela vous met le sourire aux lèvres... C'est la magie du mélange d'épices que j'ai alliées au chocolat : cannelle, orange confite, gingembre, poivre, une pointe de cardamome. La recette n'a été vraiment parfaite qu'après y avoir ajouté les spéculoos belges Dandoy. Leur croquant est absolument irrésistible.'

Piments doux

(Chocolat 70% - 50g - 13cm x 13 cm)



'J'ai œuvré longtemps à réussir le mariage des piments et du chocolat de Madagascar que j'adore. Il m'a fallu choisir patiemment, parmi les milliers d'espèces existantes, les piments qui conviennent. C'est dans le respect des proportions que se situe la réussite de cette recette. J'ai voulu un chocolat où les piments remplissent la bouche sans brûler la gorge. J'ai finalement opté pour une subtile alchimie entre le piment d'Espelette, du piment du Mexique et du poivre blanc. A laisser fondre doucement.'

Laurent Gerbaud

LAURENT GERBAUD, artisan chocolatier installé à Bruxelles, marie le chocolat, les fruits et les épices depuis près de 7 ans. Le chocolat et tous les ingrédients qui composent chacune de ses créations sont tous nobles et précieux, sélectionnés parmi les meilleurs du genre; la fabrication de chaque gourmandise est artisanale. Outre les cinq nouveautés de cette saison, LAURENT GERBAUD continue à proposer ses grands classiques, comme les **Oranges de Shanghai**, les **Baies Rouges de Perse**, les **Mendiants** et **L'Invitation au Voyage**. Les produits sont distribués dans une cinquantaine d'épicerie fines au Royaume-Uni, en France, en Allemagne et en Belgique, notamment chez AM Sweet, 4 rue des Chartreux, 1000 Bruxelles. Toute l'information sur www.chocolatsgerbaud.be Atelier : 7 rue d'Alost, 1000 Bruxelles - +32.2.213.37.20 - info@chocolatsgerbaud.be