



# Des élèves de Liège ont reçu le **CHOCOLATIER** Jean-Philippe Darcis

Les élèves ont pu observer des fèves de cacao dans un bocal puis goûter du gruë: des fèves torréfiées (chauffées) et concassées (broyées)... Ils ont ensuite dégusté des pralines.

Jean-Philippe Darcis a été désigné chocolatier wallon de l'année 2026 par le guide gastronomique « Gault & Millau ». L'artisan du chocolat a créé son entreprise. Il a répondu aux questions des élèves de 5<sup>e</sup> primaire de l'école du Laveu, à Liège.

## Comment vous êtes-vous lancé dans ce métier ?

Un peu par hasard. Je n'étais pas très bon élève à l'école et un jour, je me suis dit : « Oh, je vais essayer le métier de pâtissier. On verra bien. » Et j'ai commencé comme ça. J'ai eu la chance de tomber sur un professeur qui m'a donné la passion du métier, l'envie de créer, d'imaginer, de faire des bonnes choses, de faire plaisir aux gens avec les bons produits. Et puis, j'ai eu envie de faire du chocolat parce que j'ai participé à beaucoup de concours où je faisais des montages en chocolat.

## Est-ce que vous avez une petite, une moyenne ou une grande entreprise ?

J'ai commencé comme petite entreprise, très petite même : une pâtisserie à Verviers. On avait 16 m<sup>2</sup> de magasin et 35 m<sup>2</sup> d'atelier. C'est vraiment minuscule parce que je me souviens, quand j'ai installé mes machines dans l'atelier, je me suis demandé comment j'allais faire pour travailler tellement l'espace était réduit. Puis, peu à peu, l'entreprise a grandi. On a

ouvert différentes boutiques. Et il y a 10 ans, on a eu la chance de construire un magnifique bâtiment, une nouvelle chocolaterie. Maintenant, on ouvre un dixième magasin et on est plus ou moins 50 personnes à travailler dans l'entreprise. Donc, ça devient une entreprise de taille moyenne.

## Que fait un chef d'entreprise ? Est-ce que vous fabriquez encore du chocolat ? Ou est-ce que vous gérez l'argent ?

Gérer l'argent, non : il y a une équipe au-dessus de moi qui s'en occupe. Donc moi, je suis toujours dans les ateliers. Mais moins qu'avant, parce qu'il y a d'autres choses à faire. Il y a le marketing, la publicité, les emballages... Il faut gérer les différentes équipes parce que chez nous, on n'a pas que la chocolaterie ; on a la pâtisserie, les macarons... Il faut gérer les nouveaux produits, créer avec les équipes... Mais j'essaie un maximum d'être dans les ateliers. C'est super important parce que c'est le patron qui doit transmettre l'âme de l'entreprise, donner une direction et s'assurer que le savoir-faire est bien transmis et que les équipes font le produit comme tu as envie de le faire, comme tu as envie de l'avoir dans tes

magasins.

## Combien de médailles ou de prix avez-vous reçus ?

Sincèrement, je ne les ai pas comptés parce que ce qui est important, c'est ce que ça t'amène. Dès que je suis sorti de l'école, j'ai commencé à faire des petits concours. Ça m'a appris la rigueur parce que dans les compétitions, tout doit être carré, tout est strict. Tu dois vraiment travailler, travailler, travailler. Ça m'a appris la créativité, parce que dans les concours, tu dois essayer de venir avec des nouvelles idées et donc ça exerce ton esprit pour créer. Et puis, ça m'a surtout amené beaucoup de belles rencontres. Après, les résultats, c'est toujours chouette de mettre un peu de la lumière sur l'entreprise.

Nathalie Lemaire



Scanne ce QR Code pour voir, en vidéo, des questions et réponses sur le CHOCOLAT.



## PRALINÉ ?

« C'est un mélange de fruits secs : ça peut être des noisettes, des noix de cajou, des amandes, des noix de pécan... On va les torréfier, c'est-à-dire qu'on va les chauffer au four pour faire sortir toutes les saveurs du fruit sec. Puis on va les mélanger avec du sucre ou du caramel, et on va broyer tout ça. Ça va nous donner une pâte qu'on va raffiner pour avoir quelque chose de très doux en bouche, très agréable. On peut même ajouter un peu de chocolat au lait pour durcir un peu cette pâte. »

« Pour faire le chocolat, je reçois des fèves de cacao. Je vais les torréfier à 120-130°C. Pas plus chaud, parce que j'aime bien garder tous les arômes fruités et floraux du cacao. Quand les fèves ont refroidi, on va les passer dans une

machine qui va les casser. Les fèves broyées vont passer sur des tamis vibrants, des petits grillages qui vont laisser passer les morceaux d'écorces, plus légers, qui sont aspirés. On a alors le gruë, à partir duquel on va fabriquer le chocolat. »