Charleroi / Dimitri Salmon innove à la veille des fêtes et explore de nouvelles saveurs

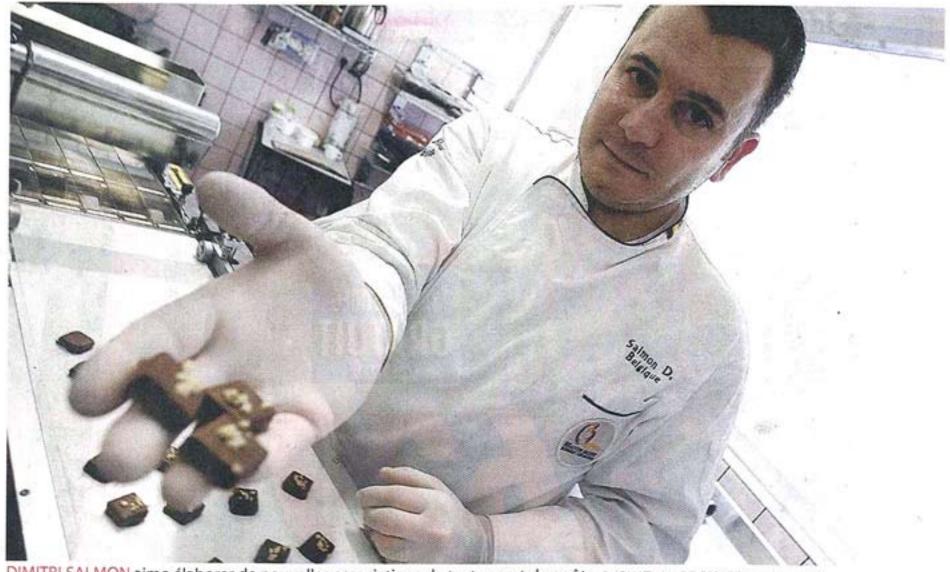
Le chocolatier de la Dacquoise voit bio

I PORTRAIT I

L'entreprise de Dimitri Salmon s'agrandit à Mont-sur-Marchienne. La Dacquoise se prolonge désormais d'un atelier de chocolaterie bio. « En Wallonie, nous ne sommes qu'une poignée à avoir le label », dit-il. En Hainaut, il serait seul. C'est la concrétisation d'un an de travail.

Pour monter son projet, l'artisan a dû rechercher des matières premières et des fournisseurs qui répondaient aux normes de son organisme de contrôle, Ecocert. « Nous avons dû étudier des procédés adaptés et mettre au point des fourrages sans conservateurs. » Leur fabrication est artisanale : à côté de la tempéreuse qui brasse lentement le chocolat liquide, il prépare d'onctueuses ganaches à base de beurre frais et de crème, des pralinés maison ou de succulents gianduja. Ça sent bon la noisette, le caramel au beurre salé, les amandes, les épices douces, les pulpes de fruits et les huiles essentielles qu'il mélange aux écorces d'agrumes dans certaines préparations. « Avec le chef du restaurant étoilé l'Éveil des Sens à Montigny-le-Tilleul, Laury Zioui, nous avons mis au point une ganache au gingembre et au citron confit. Elle fourrera une praline enrobée de chocolat noir, »

Élu meilleur artisan de Belgique en boulangerie-pâtisserie, Dimitri Salmon consacre une lar-



DIMITRI SALMON aime élaborer de nouvelles associations de textures et de goûts. © JONATHAN DE CESARE/JDC PICTURES.

ge part de ses loisirs à élaborer de nouvelles associations de textures et de goûts. On craque pour le croquant des pépites de noisette, on fond pour la tendreté du massepain bio parfumé à la mandarine, la délicatesse des purées de fruits préparées dans un chaudron de cuivre, les notes corsées de l'arabica qui relève une ganache au lait. Ainsi construit-il sa collection d'hiver. Avant de préparer les pralines qui feront les beaux jours des clients au printemps: romarin, bière blanche bio du Hainaut, géranium...

Si Dimitri Salmon a déjà plein de créations en tête, ses productions ne se font que par petits volumes. Chez lui, la mécanisation est réduite à la simple expression d'une bande transporteuse qui conduit les carrés de matière jusqu'à l'enrobage. L'artisan prend plaisir à expliquer l'enfance d'un art appris dans les plus grandes maisons, à Paris et Bruxelles. Mais il a l'ambition de développer sa marque et sa capacité de production. Pour alimenter un réseau de distributeurs en Belgique et à l'étranger. DIDIER ALBIN