

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

Le chocolatier de la Dacquoise voit bio

PORTRAIT

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, Eco-cert. « 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 chau-

dron 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