



François Deremiens au travail : « La majorité des gens savent comment on fait du vin et le rôle que joue le terroir. Avec le cacao aussi, il existe de grands crus, qui sont à la fève de cacao ce que la Romanée-Conti est au vin ! »



La marque Deremiens décline quatre gammes de chocolat : les grandes plantations, le pur d'origine, les grands crus et, le top, les crus d'exception. Là, on atteint le nirvana du chocolat.



DEREMIENS L'ALCHIMISTE DES GRANDS CRUS DE CHOCOLAT

Au cœur de la Gaume, à Jamoigne, François Deremiens s'est imposé comme l'un des artisans chocolatiers les plus talentueux du pays, accumulant récompenses et distinctions.

Par Philippe Fiévet

Contrairement à ce que l'on croit, tous les chocolatiers ne font pas leur chocolat. Artisan modeste qui n'hésite pas à se qualifier lui-même de chocolatier de l'ombre – « c'est pour cela que je fais beaucoup de chocolat noir », ajoutera-t-il en plaisantant – François Deremiens, 44 ans, fabrique le sien dans son atelier de Jamoigne, près de Chiny. Cela fait de cet Ardennais d'origine un Gaumais pure souche, ce qui, dira-t-il sur le même air, lui donne l'avantage de bénéficier de la double nationalité.

Pour lui, l'aventure a commencé aux États-Unis, lors d'un voyage dont il revient avec une conviction : celle de s'imposer comme chocolatier. Il démarre modestement dans sa cuisine, puis dans l'annexe d'une ancienne

ferme avec un atelier de 18 m², lequel grandit au fur et à mesure que sa notoriété gagne du terrain. En dehors de la bonne saison, le chocolatier se mue en pâtissier et en glacier. Mais le chocolat reprend vite le dessus, d'autant que les commandes affluent. Les 18 m² en deviennent 400 en 2007, date à laquelle François Deremiens ouvre sa seule et unique boutique à Prouvy, devenue, aujourd'hui encore, un lieu de pèlerinage pour les amateurs de chocolat.

Le sien provient de fèves des quatre coins du monde, du moins là où elles présentent un profil aromatique particulier, ce qui exclut la Côte d'Ivoire, le Ghana et le Cameroun, aux mains des grands industriels mondiaux. Il va donc plutôt se fournir de préférence en Amérique centrale et du Sud, s'accordant parfois un crochet par la Tanzanie, l'Indo-

nésie, le Viêt-nam ou les Philippines, voire dans des contrées insoupçonnées en matière de production de fèves de cacao, comme l'Inde. Les caractéristiques gustatives qu'il propose vont des fruits du verger aux notes boisées ou fumées, avec une pointe de groseille par-ci ou de framboise par-là, sans le moindre ajout. C'est le cacao qui s'exprime et lui seul ! « La majorité des gens savent comment on fait du vin et le rôle que joue le terroir. Avec le cacao aussi, il existe de grands crus, qui sont à la fève de cacao ce que la Romanée-Conti est au vin ! »

La marque Deremiens décline quatre gammes de chocolat : les grandes plantations, le pur d'origine, les grands crus et, le top, les crus d'exception. Là, on atteint le nirvana du chocolat, ce qui n'a pas échappé à de grands chefs étoilés comme Pierre Résimont, Tristan Martin ou René Mathieu du Château de Bourlingster. Les distinctions suivent le mouvement, avec des médailles en 2018 à la Coupe d'Europe dans la catégorie « Bean to bar » (de la fève à la tablette), ou encore à la coupe du monde à Londres deux ans plus tôt, dans la section « Praliné et caramel ».

Et puis, François n'est pas peu fier d'appartenir au club très fermé des croqueurs de chocolat à Paris – « pour un Belge, c'est pas mal ! » –, de même qu'il occupe invariablement une place de choix dans le Gault

& Millau depuis dix ans. Côté chiffres, il préfère la discrétion et reconnaîtra, du bout des lèvres, produire quelques tonnes de chocolat par an et quelques millions de pralines.

Pour les trouver, il faudra aller dans sa boutique en Gaume, chez Gingko à Bruxelles ou encore chez le pâtissier Dany Gerlache, à Ciney et à Celles. Mais on ne compte plus les chocolatiers qui travaillent son produit, comme Carré Noir à Liège. À l'international, Deremiens a le vent en poupe : le Japon, la France, l'Angleterre et le Canada comptent parmi ses plus chauds partisans. Quant aux nouveautés, une nouvelle gamme bio a pris

son envol il y a deux ans tandis que, tout récemment, est sorti de l'atelier un chocolat blond belge. « Belge », insiste-t-il, car ce chocolat biscuité, caramélisé et gourmand utilise un ingrédient national : la cassonade. Et c'est un vrai délice ! =

Ses produits sont aujourd'hui exportés au Japon, en France, en Angleterre et partout dans le monde où l'on apprécie le goût du vrai chocolat d'exception