

Signe d'exception



CHAMPAGNE  
**BILLECART-SALMON**  
*Maison Fondée en 1878*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# Les saveurs d'un alphabet gourmand.

TEXT CAROLINE SPIR  
PHOTOGRAPHS BY OLIVIER ARSANDAUX  
*The Leading Hotels of the World*

Au cœur des Alpilles, dans les ruelles tortueuses de

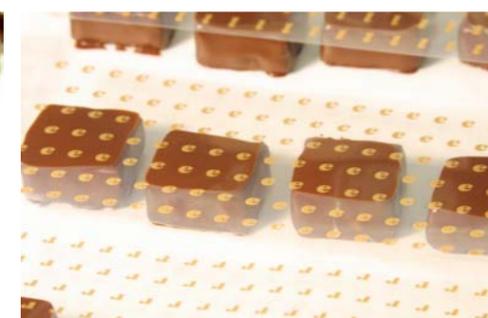
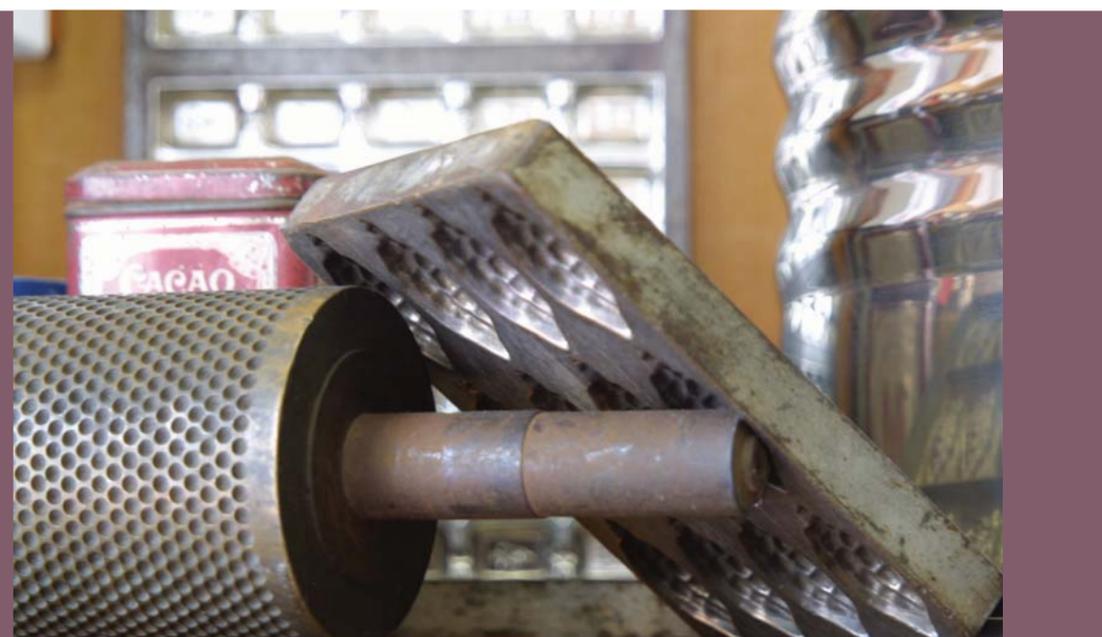
Saint Rémy de Provence, au pays du Mistral et de l'accent

chantant, un nom résonne...celui de **Joël Durand**. Maître

chocolatier réputé, le **sud** lui inspire une infinie **créativité**

qui effleure nos sens et surtout...notre enfance.

Au cœur des Alpilles, dans les ruelles tortueuses de St Rémy de Provence, au pays du Mistral et de l'accent chantant, un nom résonne...celui de Joël Durand. Maître chocolatier réputé, le sud lui inspire une infinie créativité qui effleure nos sens et surtout...notre enfance.



À l'approche de Noël, l'excitation se fait sentir. Petits et grands s'organisent face aux nombreux préparatifs. Et Joël Durand ne pourra pas nous contredire. Dans sa minuscule boutique du boulevard Victor Hugo, où règnent divers objets des années 50, on s'affère ! **Comme dans un orchestre, chacun répète sa partition** : cueillette, fabrication, découpage, nappage et emballages sont rythmés par une ambiance festive.

Mais où se cache notre chef d'orchestre ? Une silhouette élégante et naturelle se détache à l'angle d'une porte. Les cheveux bruns, bouclés, de grands yeux scintillants, le sourire aux lèvres, il s'apprête à nous livrer de **savoureux secrets**. D'origine bretonne, c'est en venant régulièrement en vacances dans le sud de la France, qu'il décide de s'y installer définitivement. Avec une formation de pâtissier glacier, il accède à son rêve et peut désormais se consacrer à **sa passion : le chocolat**.

L'air ambiant, l'azur du ciel et les paysages gorgés de soleil l'inspirent. C'est alors qu'il crée des carrés de chocolat qui exhalent plus que jamais le goût de la Provence ou l'exotisme de ses voyages en déclinant ses émotions par des lettres de gourmandise.

À l'approche de Noël, l'excitation se fait sentir. Petits et grands s'organisent face aux nombreux préparatifs. Et Joël Durand ne pourra pas nous contredire. Dans sa minuscule boutique du boulevard Victor Hugo, où règnent divers objets des années 50, on s'affère ! Comme dans un orchestre, chacun répète sa partition : cueillette, fabrication, découpage, nappage et emballages sont rythmés par une ambiance festive. Mais où se cache notre chef d'orchestre ? Une silhouette élégante et naturelle se détache à l'angle d'une porte. Les cheveux bruns, bouclés, de grands yeux scintillants, le sourire aux lèvres, il s'apprête à nous livrer de savoureux secrets. D'origine bretonne, c'est en venant régulièrement en vacances dans le sud de la France, qu'il décide de s'y installer définitivement. Avec une formation de pâtissier glacier, il accède à son rêve et peut désormais se consacrer à sa passion : le chocolat.

L'air ambiant, l'azur du ciel et les paysages gorgés de soleil l'inspirent. C'est alors qu'il crée des carrés de chocolat qui exhalent plus que jamais le goût de la Provence ou l'exotisme de ses voyages en déclinant ses émotions par des lettres de gourmandise.



Si beaucoup le donnait perdant, son succès perdure depuis 7 ans. Repéré en 1994 par le Guide des Croqueurs de Chocolat, il est placé parmi les 10 meilleurs chocolatiers de France. Et pour cause ! Qu'il travaille du chocolat en provenance d'Equateur, de la Côte d'Ivoire, du Venezuela, de la Nouvelle-Guinée, de Saint Domingue ou encore du Brésil, il en fait un mélange équilibré pour lui donner un goût très onctueux à la hauteur de ses exigences gustatives. **Subtil et inédit**, le chocolat se révèle: étonnant, moelleux, légèrement souligné par des brins de **lavande**, des essences de **romarin**, ou encore une **fleur d'anis étoilée**.



Chaque carré est une invitation aux voyages et se métamorphose au rythme des arômes qui l'habitent. Le **chocolat au lait et graine de vanille** nous fait découvrir Madagascar, le chocolat blanc et bouquet de menthe fraîche appelle aux délices de l'Orient, le **chocolat noir et cardamome verte** entrouvre les portes de l'Inde, le miel d'arbousier respire la Corse, et le praliné aux amandes de Provence et olives noires résonne en échos dans la vallée des Baux ...à leur manière, tous nous transportent de saveurs en ailleurs. Certes les **mélanges** sont **audacieux**, mais le goût est fin, la sensation intense voire profonde.

Si beaucoup le donner perdant, son succès perdure depuis 7 ans. Repéré en 1994 par le Guide des Croqueurs de Chocolat, il est placé parmi les 10 meilleurs chocolatiers de France. Et pour cause !

Qu'il travaille du chocolat en provenance d'Equateur, de la Côte d'Ivoire, du Venezuela, de la Nouvelle-Guinée, de Saint Domingue ou encore du Brésil, il en fait un mélange équilibré pour lui donner un goût très onctueux à la hauteur de ses exigences gustatives. Subtil et inédit, le chocolat révèle alors un étonnant moelleux légèrement souligné par des brins de lavande, des essences de romarin, ou encore une fleur d'anis étoilée. Chaque carré est une invitation aux voyages et se métamorphose au rythme des arômes qui l'habitent. Le chocolat au lait et graine de vanille nous fait découvrir Madagascar, le chocolat blanc et bouquet de menthe fraîche appelle aux délices de l'Orient, le chocolat noir et cardamome verte entrouvre les portes de l'Inde, le miel d'arbousier respire la Corse, et le praliné aux amandes de Provence et olives noires résonne en échos dans la vallée des Baux ...à leur manière, tous nous transportent de saveurs en ailleurs. Certes les mélanges sont audacieux, mais le goût est fin, la sensation intense voire profonde.





**Rien que de la douceur à partager, à déguster, là au creux du palais.** Les amateurs ne s'y trompent pas et viennent au-delà des frontières y chercher des saveurs tant originelles qu'originales ! Si les chocolats de Joël Durand se distinguent de tous les autres, c'est certainement à leur texture qu'ils le doivent. Un résultat unique qui tient autant aux techniques de fabrication qu'au savoir-faire légendaire de Joël Durand. « **Le chocolat est capricieux**, il demande une maîtrise absolue de par les éléments qui y sont ajoutés. Il doit toujours être travaillé à une température ambiante ». Ainsi mieux vaut travailler le chocolat noir avec du thym frais pour en dégager tout l'arôme. Quant au Tiramisu, il est le plus difficile à réaliser. Chaque détail a son importance que se soit le mixage, **le tour de main, le dosage, la cuisson** ou le nappage et ce, tout au long de la chaîne de fabrication.

La qualité des matières premières et la créativité de notre maître chocolatier ; sans cesse en évolution; contribuent indéniablement à faire de ses **petits carrés** de véritables... **chef-d'œuvre !**

Rien que de la douceur à partager, à déguster, là au creux du palais. Les amateurs ne s'y trompent pas et viennent au-delà des frontières y chercher des saveurs tant originelles qu'originales ! Si les chocolats de Joël Durand se distinguent de tous les autres, c'est certainement à leur texture qu'ils le doivent. Un résultat unique qui tient autant aux techniques de fabrication qu'au savoir-faire légendaire de Joël Durand. « Le chocolat est capricieux, il demande une maîtrise absolue de par les éléments qui y sont ajoutés. Il doit toujours être travaillé à une température ambiante ». Ainsi mieux vaut travailler le chocolat noir avec du thym frais pour en dégager tout l'arôme. Quant au Tiramisu, il est le plus difficile à réaliser. Chaque détail a son importance que se soit le mixage, le tour de main, le dosage, la cuisson ou le nappage et ce, tout au long de la chaîne de fabrication.

La qualité des matières premières et la créativité de notre maître chocolatier ; sans cesse en évolution; contribuent indéniablement à faire de ses petits carrés de véritables...chef-d'œuvre !