

DOLFIN

Le vertigineux plaisir du vrai chocolat belge

Non, ce patrimoine gourmand dont nous sommes si légitimement fiers ne s'est pas évaporé hors de nos frontières. La preuve, les maîtres-chocolatiers Dolfin poursuivent leur grand Œuvre à Wauthier-Braine, avec force fruits, épices et fleurs pour une harmonie de saveurs ensorcelantes, sans le moindre colorant ni arôme artificiel. En copeaux ou en tablettes, impossible de ne pas repérer la marque de fabrique de ce prestigieux chocolatier belge grâce à ses étuis pastels et ses écrins d'une rare élégance. Une dégustation subtile, raffinée, séductrice, et sans le moindre atome de mauvaise conscience puisque Dolfin est la première chocolaterie neutre en CO₂ en Belgique.

par Philippe Fiévet

C'est en 1989 que la chocolaterie voit le jour dans une certaine discrétion. Car, à ses débuts, celle-ci travaille à visage masqué puisqu'elle met son talent au service d'autres établissements. Puis, voici 15 ans, Dolfin se décide à exister au grand jour en lançant sa propre marque de chocolat. Une grande aventure commence alors en Belgique - qui reste la patrie où palpate le vrai cœur du chocolat - avec des saveurs uniques et des associations nouvelles qui s'exportent aujourd'hui partout dans le monde, des Galeries Lafayette à Paris au Sony Plaza

à Tokyo, chez David Jones en Australie, Harrod's et Whole Foods à Londres, Dean & DeLuca à New-York... Partout, la magie opère, explore, étonne, ravit, avec une masse de chocolat qui englobe fruits et fleurs, pour un paradis de gourmandise.

Des mélanges suaves

Si beaucoup imitent aujourd'hui ces associations aromatiques avec des saveurs venues d'ici et d'ailleurs, Dolfin croque la différence grâce à une intensité de goût inégalée. C'est en effet le meilleur de la création qui se retrouve dans ses ateliers, poivre rose du Brésil, cardamome du Guatemala, écorces de citrons et oranges confites ou encore lavande, laquelle est exclusivement récoltée dans un champ bio de haute Provence...

Finement broyée, la fleur laisse en bouche un sillage exceptionnel, tout en force et en délicatesse.

Pour libérer toute la richesse du goût, les maîtres-Chocolatiers Dolfin sélectionnent les meilleurs crus de

cacao, les recettes authentiques sans trop de sucre ni de graisse, et des ingrédients restés purs et naturels. Dès la première bouchée, on voyage, les yeux fermés, à travers les grands vents de fleurs ou parmi les plantations lointaines et irrésistiblement exotiques. Les magiciens de chez Dolfin ne cachent d'ailleurs pas leurs sources d'inspirations : la nature la plus exubérante qui incite à suivre le cours des saisons avec des ingrédients qui lui font écho : fraîche et fruitée en été, chaleureuse et épicée en hiver. Ainsi, chaque saison est-elle l'occasion d'une édition limitée, autant de sacres qui ne se limitent pas au printemps.

A la carte de saveurs Dolfin

Approchons-nous de plus près pour effeuiller les pages les plus gourmandes de la marque. En commençant par le plus dense, la tablette de 70 grammes disponibles en 20 variétés. Cette gamme présentée en pochettes acidulées, faciles à emporter, propose le grand frisson en chocolat noir ou au lait. Pour le premier, aussi puissant que corsé, on parle de

noir 70% de cacao, de noir 70% aux éclats de fèves de cacao, de noir 88% de cacao, mais aussi aux amandes grillées, café moulu, anis vert, thé Earl Grey, feuilles de menthe, gingembre frais, écorces d'oranges confites, poivre rose, lavande, poires et amandes grillées. Pour le second, plus en saveurs rondes et exquises, on joue sur du lait 38% de cacao ou avec des amandes, de la cannelle, du hot Masala, du thé vert Sencha, du caramel au beurre salé ou encore du lait spéculoos. Sous l'appellation « Carnet de voyage », les tablettes de 30 grammes s'engagent plus résolument encore vers des horizons mythiques, République Dominicaine, Sri Lanka et Brésil pour, respectivement, un noir 88% de cacao, citron-gingembre ou baies roses auxquels s'ajoutent les oranges amères d'Espagne. Quant au lait ; il cingle vers Vanuatu, le Maroc, l'Italie et l'Inde pour, un 38% de cacao, des abricots, des noisettes ou du Masala Chai. Enfin, des tablettes de 10 grammes proposent un voyage identique en raccourci. Il est vrai que la collection de ces mini-tablettes est déjà un régal pour les yeux, proposant une carte

du monde exquise qui réconciliera les plus récalcitrants avec la géographie. On signalera également d'autres escapades solitaires, en carrés gourmands pour accompagner le café ou le dessert avec pas moins de seize instants-surprise dont un irrésistible nougatine ou en copeaux destinés à se fondre dans du lait fouetté et bien chaud.

Déguster son chocolat sans grignoter sa planète

Chez Dolfin, le chocolat ne badine pas avec les gaz à effet de serre. A la suite d'un audit des émissions de CO₂ réalisé en collaboration avec l'entreprise CO₂logic afin d'effectuer un Bilan Carbone, il a été établi que chaque tablette de 70 grammes émettait 111 grammes de gaz, soit 158,5 grammes pour 100 grammes de chocolat. La ventilation de ces calculs attribue 41% de cet impact à la production des matières premières, 31% à la production chez Dolfin, à Wauthier-Braine, et 28% au transport. Du coup, dès 2008, la chocolaterie est passée à l'électricité verte, l'éclairage a été remplacé par des ampoules à faible consommation d'énergie et la température des locaux a été réduite de 1°C. Dans le cadre de sa charte sociale et environnementale, et en guise de compensation des émissions restantes, l'entreprise participe à un projet en Tanzanie. L'objectif de ce projet est de collecter et détruire les déchets dans les rue de Dar Es Salaam. Dans le même esprit cher à Dolfin, son patron, Jean-Jacques de Gruben, projette de



De délicieuses tablettes dont les saveurs vous feront parcourir le monde et sa nature exubérante



Des copeaux pour fondre de plaisir dans du lait bien chaud

construire très prochainement une nouvelle usine qui serait la plus passive possible. Ce qui donnera à chacun d'entre nous toute latitude pour croquer de plus belle sa tablette de chocolat sans risque de grignoter en même temps un morceau de sa planète.



Dolfin
The Art of Blending

Infos : 02/366 24 24 - www.dolfin.be



Le Brésil et son poivre rose immortalisé dans un puissant chocolat noir

