

Vins et chocolats : que du bonheur

Artisan chocolatier, Award du jeune talent 2011 au salon du chocolat de Paris, Aline Géhant trouve de très nombreuses similitudes entre le chocolat et le vin.

« *Nous parlons de crus, de tanins, de longueur en bouche... En effet, nous dégustons les chocolats de la même façon que les vins* », assure Aline Géhant.

Le rosé de Tavel et la ganache à la lavande Hier, sur le stand des crus Lirac et Tavel, aux côtés de l'ancien sommelier du groupe Ducasse, Kelly Mc Auliffe, l'Avignonnaise a réussi le pari de déchiffrer les origines des crus à travers un parallèle vin et chocolat.

« *C'est très difficile de trouver les accords entre des vins secs sans les tester au préalable. C'est encore plus difficile avec les vins rosés alors que c'est vraiment simple avec tous les vins doux. Vous pouvez tout proposer, tout fonctionne* », raconte-

t-elle. Alice Géhant et Kelly Mc Auliffe ont osé le rosé de Tavel avec la ganache à la lavande - tout simplement excellent ! -, la ganache miel-thym et le macaron aux fruits rouges. Ils ont offert à la dégustation la ganache au citron et celle à la cannelle. Avec une grande réussite.

« *C'est très difficile. Mais c'est vraiment génial, simplement ahurissant* », s'enthousiasmait Kelly Mc Auliffe lors de dégustations particulièrement suivies. À voir le sourire des invités, le pari est gagné.

J. N.