

Edito | Eloge de la chocolatine!

Pain au chocolat ou chocolatine ? Alors on voudrait nous faire croire, ici, en Nouvelle-Aquitaine et chez nos voisins d'Occitanie que le Grand débat est clos, au prétexte qu'un sondage de l'IFOP, commandé par la Fédération des entreprises de boulangerie aurait rendu ce verdict sans appel : 84% des Français seraient « pain au chocolat » et 16% « chocolatine... » Pire encore, les Franciliens seraient 94% pour le pain au chocolat. Heureusement, nous sommes 63% en Nouvelle-Aquitaine à résister avec la plus grande part de nos voisins de l'ex Midi-Pyrénées. L'affaire est en effet des plus sérieuses mais, c'est promis, je n'insulterai personne qui ne partagerait pas mon avis sur les réseaux sociaux....Songez que l'affaire a fait grand bruit, non seulement parce que des députés avaient, en vain, proposé la reconnaissance par la loi de la chocolatine et connu un rebond, au dernier Salon de l'Agriculture, quand le chef des cuisines de l'Elysée, provoquant la présidente de l'Occitanie en lui parlant du pain au chocolat, avait reçu, du tac au tac, la réponse de Carole Delga : « Vive la chocolatine libre d'@Occitanie !... Il est vrai que c'est à Toulouse, à l'initiative d'étudiants, qu'est né le Comité de défense de la chocolatine qui a tout de même reçu le renfort des Philippe Etchebest, Michel Sarran et Hélène Darroze ! Des chefs qui en connaissent un rayon sur le mariage de la pâte feuilletée et de la barre au chocolat...

Et voici qu'une nouvelle fois il est question des deux France ? Celle d'en haut qui trouve ces gens du sud ouest décidément bien futiles. Et, nous, dans ces contrées d'Outre Loire et Garonne qui aimons bien cultiver notre différence...Et pourquoi donc l'identité ne pourrait-elle pas se nicher, aussi, au cœur d'une chocolatine ? En tout cas, même si la résistance est née près du Capitole dans cette vieille terre radicale, notons que la plus grande région de France, la nôtre, la Nouvelle-Aquitaine est résolument chocolatine. Une bonne nouvelle pour rassembler davantage Limoges, Poitiers, Bordeaux sans oublier Bayonne ? Voire... Comment, en effet, pourrait-on ignorer que c'est là, à Bayonne, lors du mariage de Louis XIII avec l'infante d'Espagne, Anne d'Autriche, en 1615, que le merveilleux produit de la fève importée des Amériques, dans les vaisseaux des Cortès, et adoptée jusque là par le clergé espagnol et à la cour de Charles Quint, a fait son entrée dans le royaume de France ?

Pain au chocolat ? Chocolatine ? Allons-voir de plus près ; comme le journalisme ne peut aller sans sources et début de vérification j'ai voulu, ce 9 mars, me rendre compte, dès 9h, par moi-même. Au village.

Première étape, la plus proche, celle de l'opulent rayon de la boulangerie pâtisserie du supermarché. Allez, laissons-nous faire : ici, c'est Pain Chocolat, deux pains conditionnés dans une barquette impeccable, accompagné d'une étiquette où il me faudra quand même le renfort d'une loupe, de retour à la maison, pour lire l'intégrale des ingrédients. Les deux sont d'apparence bien levés, ont une durée de vie annoncée de quatre jours. J'oubliais : le tout pour 1,35 euro.

Deuxième étape, la boulangerie de la grand rue au cœur du village. J'avise la chocolatine - fièrement nommée - à 90 centimes l'unité qui semble sortir du four, tant sa croûte est encore brillante. Je ne résiste pas à un brin de théâtralisation : Ah ! Des chocolatines... la boulangère se fend d'un beau sourire et le jeune père, qui d'évidence est venu chercher les viennoiseries du petit déjeuner familial, commande un bel assortiment: pains aux raisins, croissant et n'hésite pas une seconde pour demander deux petites chocolatines. Pas de doute il est d'ici et, d'ailleurs, a acquiescé à ma mise en scène.

Alors va venir le temps très attendu de la dégustation accompagné d'un café – allez pourquoi ne pas faire un peu de pub à la grande maison Michel de Pessac – issu d'une sélection d'arabicas d'Amérique Latine et de commerce équitable. La chocolatine boulangère croustillante à souhait, avec sa pâte feuilletée encore tiède, suinte le beurre et le chocolat presque fondant. Mon pain chocolat lui aussi ne manque pas d'allure ; il est bien levé et si je veux être honnête je dois le repasser au four pour une comparaison digne de valeur. Résultat ? Convenable avec ce que je ressens de beurre en moins.

C'est promis je vais voir le patron du supermarché, un homme fort sympathique, et lui proposer d'épouser pleinement sa Région, c'est à dire de revendiquer la chocolatine. Elle lui vaudra sûrement davantage de clients.



Joël Aubert

Crédit Photo :
Publié sur aqui.fr le 10/03/2019
[Url de cet article](#)