

L'artisane du chocolat et du bonheur !



MARC-ANDRÉ HOULD

Dimanche, 14 mai 2017 00:00

MISE à JOUR Dimanche, 14 mai 2017 00:00

Implantée au cœur de la petite localité de Deschambault-Grondines depuis maintenant cinq ans, la chocolatière Julie Vachon présente à une clientèle de plus en plus fidèle des produits confectionnés avec passion et savoir-faire. Tout ce qu'elle prépare fait le bonheur des plus gourmands.

«Le chocolat, c'est un art. Tu l'as ou tu ne l'as pas», affirme d'entrée de jeu la sympathique chocolatière.

C'est en commençant sa carrière comme caissière pour un chocolatier qu'elle a fait la découverte de ce métier encore méconnu. «C'est en voulant traverser le comptoir, si l'on peut dire, que je me suis inscrite au D.E.P. en pâtisserie. Je n'étais pas certaine. Pendant mon cours, ç'a déboulé rapidement. Je me suis rendu compte que j'aimais ça et que c'était ça que je voulais faire.»

Au terme de sa formation, elle a entrepris quelques stages un peu partout autour du globe afin de perfectionner et maîtriser son art. Force est d'admettre que le charme du chocolat a opéré car aujourd'hui, cette récipiendaire du prestigieux titre de Pâtissière de l'année 2016 pour la région de Québec est bien fière du travail accompli.

«J'ai ouvert prudemment ma chocolaterie et c'est ce qui fait que je suis encore ouverte aujourd'hui. Je suis fière de ça».

Du plaisir pour les papilles

Parmi ses créations, il faut souligner sa tartinade maison chocolat noisette. Comparativement aux grandes marques connues, celle-ci ne contient pas de gras transformés ni d'huile de palme. Par ailleurs, comment résister à sa poudre de chocolat chaud épicé? Avec ses inspirations mexicaines et ses nuances de cannelle, de Cayenne et de cardamome, elle peut être utilisée à la fois dans un smoothie ou même un café brésilien. Et bien sûr, en traditionnel chocolat chaud... ou froid.

Si l'on parle beaucoup des bienfaits du chocolat noir, le chocolat au lait garde également une place bien précieuse dans le cœur des amoureux du chocolat. Mais qu'en est-il du chocolat blanc?

«Il est méconnu, méprisé même. Plusieurs ont une opinion très négative du chocolat blanc. Moi, j'utilise des pistoles qui ont un goût vanillé. Le chocolat blanc que je propose est vraiment à l'opposé de ce que l'on connaît», explique-t-elle.

Il va sans dire que le chocolat blanc demeure une matière beaucoup plus sucrée et plus grasse que le chocolat noir car son ingrédient premier demeure le beurre de cacao. Il est donc à découvrir et à déguster... modestement.

De nouveaux projets

Désireuse de proposer de nouveaux produits, Julie Vachon est également propriétaire d'une crèmerie qui se situe un peu plus loin dans le village où elle fabrique également tout artisanalement. Une bonne nouvelle attend les fidèles clients de Julie: dès cet été, ses deux entreprises se retrouveront sous un seul et même toit. «Tout l'espace proposera aux clients l'accès à la fois à la chocolaterie et à la crèmerie.»

Julie Vachon est bien plus qu'une chocolatière. C'est une passionnée! Le chocolat a le pouvoir de rendre les gens joyeux et Julie Vachon réussit à le faire avec brio.

JULIE VACHON CHOCOLATS

243, Chemin du Roy, Deschambault (Québec) G0A 1S0

BROWNIE À LA TARTINADE DE NOISETTES

Ingrédients

- 1 tasse de tartinade au chocolat et noisettes
- 1/4 de tasse de cassonade
- 1/4 de tasse de sucre
- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de farine
- 1 c. à soupe de poudre de cacao
- 2 œufs

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F.
2. Tapisser un plat de cuisson carré de 8 pouces avec un peu de beurre et ensuite recouvrir de papier parchemin.
3. Dans un bol, fouetter le beurre avec la cassonade, le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Ajouter graduellement les œufs. Ajouter la tartinade et mélanger.
5. Tamiser le cacao et la farine. Incorporer doucement à la pâte de chocolat.
6. Verser le tout dans le plat. Cuire au four de 25 à 30 minutes.
7. Laisser tiédir dans le moule environ 7 à 10 minutes sur une grille avant de démouler et de couper en carrés.

Note: Vous pouvez ajouter aussi ½ c. à thé de poudre de chocolat chaud épicé à la poudre de cacao pour rehausser les brownies en leur donnant une petite touche mexicaine.

0 commentaires

Trier par Plus ancien ▼

f 591

PARTAGEZ SUR FACEBOOK



PARTAGEZ SUR TWITTER



AUTRES



PHOTO MARC-ANDRÉ HOULD, COLLABORATION SPÉCIALE

La chocolatière Julie Vachon.