

Spéculoos

S'INSPIRER • RENCONTRER • DÉCOUVRIR



• ÉCAUSSINNES •

Inspiration vintage
chez Amandine et Pierre

• BRUXELLES •

Rencontre avec la
cordonnière Camille Labro-Méler

• GAND •

Découverte d'un concept-store
aux accents poétiques



CONVERSATION GOURMANDE

Animée par l'envie d'exercer un métier en phase avec ses valeurs, Pauline Vanderbeck a créé sa chocolaterie biologique et éthique baptisée Kako. Immersion dans l'atelier partagé d'une entrepreneuse passionnée.

Texte & photos : Studio Spéculoos

La chocolaterie, c'est un rêve de petite fille ou une vocation survenue sur le tard ?

« Un peu des deux. Je n'avais jamais imaginé devenir chocolatière jusqu'au jour où, lors d'un séjour au Canada, j'ai travaillé durant un été dans la boutique d'un couple de chocolatiers. Ils étaient ravis d'engager une Belge et moi très heureuse d'apprendre les bases de la chocolaterie grâce à ce job d'appoint. À mon retour en Belgique, j'ai débuté une formation dans ce secteur et effectué quelques stages auprès d'artisans chocolatiers. Si j'ai découvert ce métier sur le tard, je suis depuis toute petite animée par le désir de trouver une voie qui me permette de changer les choses. Les dimensions éthiques et biologiques sur lesquelles repose mon projet m'ont ainsi permis de réaliser ce rêve de petite fille. Accomplir mon métier avec passion, engagement et conviction est essentiel à mes yeux. Je suis donc devenue chocolatière pour toutes ces raisons mais aussi parce que je suis depuis toujours une grande amatrice de chocolat. J'aime le rapport qu'ont les gens avec ce produit. Il est un appel au bonheur et au bien-être. Le nom Kako, qui signifie cacao en créole, est quant à lui survenu par hasard alors que je chantais des comptines créoles avec ma fille Louise, née tout juste un an avant le début de mon projet. »

Pauline, dans l'atelier qu'elle partage avec d'autres entrepreneurs actifs dans le secteur alimentaire.





Le fondeur crée un jeu de températures avec le chocolat et permet d'obtenir un résultat lisse, croquant et brillant.

RECETTE DES « COEURS FONDANTS »

POUR 10 PORTIONS

Pour les cœurs :

10 carrés de chocolat noir à 80 % d'environ 2 cm²

Pour la pâte à moelleux :

- ▷ 55 g de sucre
- ▷ 2 œufs entiers et 2 jaunes d'œufs
- ▷ 110 g de chocolat noir à 80 %
- ▷ 85 g de beurre fondu
- ▷ 35 g de farine tamisée

Préparez la pâte à moelleux en battant le sucre et deux œufs entiers en un ruban blanc et crémeux. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients à ce mélange.

Remplissez les moules – moules individuels à cupcakes par exemple – de pâte et glissez un carré de chocolat au centre. Laissez reposer au frigo au moins 2 heures.

Faites cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon la taille.

Pensez-vous que le public soit sensible aux valeurs que vous défendez ?

« Oui, de plus en plus. Privilégier l'économie locale, manger bio et éthique, réduire ses déchets : à l'heure actuelle, ces éléments nous taraudent en tant que citoyen. En découvrant mes produits, la plupart des gens sont ravis de trouver 'enfin' une solution qui réunit ces différentes valeurs. Je rêve d'un monde où les entreprises, petites ou grandes, soient prêtes à s'engager de cette façon pour le bien de la société. Dans mon activité, je réfléchis aux solutions les plus écologiques possibles. À côté de ma gamme classique de coffrets cadeaux, j'ai aussi développé une gamme de chocolats en sachets biodégradables et en vrac. Je travaille également dans un atelier partagé avec d'autres projets en lien avec l'alimentation saine et durable. Nous tentons, lorsque c'est possible, de grouper nos livraisons afin de minimiser notre impact écologique. »

Sur la base de quels critères avez-vous choisi le chocolat qui compose vos produits ?

« Ce ne fut pas un choix évident car il s'agit d'une matière première sujette à de vifs débats en raison des conditions de travail souvent déplorables des personnes qui récoltent le cacao. Je me suis mise en quête d'un chocolat qui soit à la fois qualitatif et juste. Le chocolat que j'emploie provient de République Dominicaine et du Pérou. Il est biologique et issu du commerce équitable. Le noir est composé à 71 % minimum de cacao, il est intense en cacao et en amertume et possède également de délicieuses touches de fruits rouges. Mon chocolat au lait est composé à 38 % minimum de cacao. Il possède une belle présence lactée et des notes grillées. Un bon chocolat se déguste par petites portions. Il surprend, fait plaisir et apporte des notes particulières qui se dévoilent les unes après les autres. On le dit souvent, et c'est vrai, le chocolat s'apparente au vin. »





Racontez-nous les grandes étapes de la fabrication d'un chocolat...

«Lorsque j'achète ma matière première, elle se présente sous la forme de petits callets. Le premier mélange a donc déjà été fait avec de la pâte de cacao, du beurre de cacao et du sucre de canne. C'est alors à mon tour de transformer tout ça. Je place les callets dans un fondoir qui chauffe le chocolat à quarante-cinq degrés. Celui-ci est pompé au fond de la cuve puis reversé comme une fontaine. Sur son trajet, le chocolat est refroidi à trente-deux degrés pour pouvoir être travaillé. Ce jeu de températures permet d'obtenir un résultat lisse, croquant et brillant. Ma spécialité, ce sont les billes chocolatées. Pour les confectionner, j'utilise des moules en forme de demi-sphères que je remplis de chocolat puis de ganache. J'assemble ensuite les deux moules pour obtenir la forme d'une bille. Mes autres produits phares sont les éclats de chocolat aux fruits secs et les fruits confits enrobés.»

Comment vous faites-vous une place au soleil dans ce secteur hautement concurrentiel ?

«Je ne pense pas être en concurrence avec les grandes marques qui existent depuis longtemps. J'appartiens à une autre famille, celle des petits producteurs et des artisans. Je touche une clientèle différente, curieuse et sensible à la qualité, pas à la quantité. En tant que petit artisan, j'ai un rapport plus direct avec les clients. Ils veulent connaître mon histoire et discuter des valeurs du ►

Les billes au chocolat noir fourrées au caramel au beurre salé ont beaucoup de succès auprès de la clientèle de Pauline.



Avec les billes fourrées et les fruits confits enrobés, les éclats de chocolat noir aux noix de cajou caramélisées font partie des spécialités de cette chocolatière.

« LES DIMENSIONS ÉTHIQUES ET BIOLOGIQUES SUR
LESQUELLES REPOSE CE PROJET M'ONT PERMIS DE RÉALISER
MON RÊVE DE PETITE FILLE. »

projet. En plus de la dégustation de qualité que je leur propose, ils apprécient la démarche derrière mon activité. J'essaie aussi de produire une gamme qui ne soit pas trop classique. Ce que mes clients préfèrent, ce sont les billes de chocolat noir fourrées au caramel au beurre salé. Les éclats de chocolat noir aux noix de cajou caramélisées ont aussi leur succès. »

Vous partagez votre atelier avec d'autres entrepreneurs actifs dans le secteur alimentaire. Parlez-nous de votre collaboration...

« Lorsque j'ai démarré mon projet, je partageais juste l'atelier avec Szandra Gonzales qui a lancé 'Little Green Box', un concept de box repas composé de produits locaux, bio et de saison. Par la suite, on a rencontré Stéphanie Baras qui développait sa biscuiterie enfantine 'Les Boudines'. On a rapidement sympathisé. On partage toutes les trois les mêmes valeurs et nos parcours sont assez similaires. Nous avons vécu une reconversion professionnelle après être devenues mamans. On a appris à travailler ensemble et on est désormais amies. Depuis septembre 2018, un nouveau projet s'est installé dans l'atelier : 'Little Morning', deux entrepreneurs qui ont eu l'idée de lancer un concept de petits-déjeuners sains en bocaux. Notre lieu de travail ne manque donc pas d'ambiance et les moments de partage et de convivialité sont appréciés de tous. »

Kako est encore une jeune entreprise. Que peut-on vous souhaiter pour l'avenir ?

« Que ma chocolaterie prenne une dimension encore plus écologique et durable tout en continuant de régaler ses clients. J'aimerais également poursuivre ma quête de partenaires dont l'état d'esprit est proche du mien. J'espère que mon équipe s'agrandira avec des personnes passionnées et que Kako restera synonyme de goût, d'innovation et de dignité. J'adorerais aussi avoir un jour un atelier qui soit entièrement autonome au niveau de sa consommation d'énergie. » ♦

www.kako.be