

# Loisirs et découvertes

par Natalie Sicard **PARTANCES**



## BRUXELLES

## Tous les chemins mènent... au chocolat !

En déambulant dans l'épicentre de la capitale belge, il est tout aussi improbable de ne pas tomber sur le Manneken-Pis que sur une enseigne dédiée au chocolat ! Une denrée qui règne comme un roi dans une ville qui, si facile à visiter à pied, est la reine des itinéraires et promenades thématiques. Alors, quoi de plus tentant que d'y suivre un parcours sur le thème du chocolat, couronné d'un atelier avec l'un de ses meilleurs artisans ?

**G**âce à la réputation de ses chocolatiers, quand on pense Bruxelles, on pense chocolat et ses effluves flottent à chaque coin de rue. Certains quartiers débordent d'ateliers et de boutiques, comme les abords de la Grand-Place, le Sablon, les Galeries royales Saint-Hubert et le Mont des Arts.

### LES GRANDS CLASSIQUES...

Pour une entrée en matière, une première escale au Musée du Cacao et du Chocolat près de la Grand-Place nous invite à voyager dans son univers, depuis ses origines chez les Aztèques et les Mayas. Si cette denrée fait son entrée en Europe, en sol ibérique, au 16<sup>e</sup> siècle, grâce au conquistador espagnol Cortés, la première chocolaterie belge ouvre ses portes à Bruxelles en 1912, dans la superbe galerie de la Reine, sise aux Galeries royales Saint-Hubert. Une institution d'origine qui vaut le détour !

Pour la croquante petite histoire, c'est Jean Neuhaus qui, en 1857, y débarque de sa Suisse natale pour y ouvrir une « confiserie pharmaceutique ». Il offre des médicaments

contre les maux d'estomac et la toux, qu'il enrobe de chocolat pour dissimuler le goût amer. Ces spécialités pharmaceutiques se verront peu à peu transformées en pâtes de fruits et en chocolats à la vanille, jusqu'à ce que son petit-fils mette au point, en 1915, la première bouchée au chocolat fourrée d'une noix grillée : la fameuse praline qui fait la renommée de Neuhaus. Le succès fut tel que la maison créa un emballage spécial, le ballotin, une boîte en carton permettant de superposer les pralines sans les écraser.

Mais il n'y a pas que Neuhaus qui ait contribué à l'essor du chocolat en Belgique au 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles. Il y a Côte d'Or, aux affolantes tablettes, fondé en 1883, Godiva, ou encore Leonidas, célèbre pour sa « Manon au café », pour ne nommer que ceux-là ! On ne manquera pas de trouver leurs boutiques proches de la Grand-Place et de découvrir celles d'autres grands noms qui se sont taillé une place dans les dernières années. On fera un saut chez Jean-Philippe Darcis, dont le macaron pur chocolat fond littéralement dans la bouche.

SUITE À LA PAGE 40 >



> SUITE DE LA PAGE 39

**AUTRES GRANDS NOMS  
PLACE DU GRAND-SABLON**

D'autres temples du chocolat ont pignon sur rue sur la Place du Grand-Sablon, un endroit qui, au 13<sup>e</sup> siècle, n'était que marécages et sablonnières, et qui servait de séchoir à ciel ouvert pour la laine, d'où son nom. Entourée de maisons et d'hôtels du 16<sup>e</sup> au 19<sup>e</sup> siècle, cette place accueille le samedi un réputé marché d'antiquités.

Mais on y va aussi pour déguster une pâtisserie chez Wittamer, fondée en 1910, et pour faire une halte chez l'un des chocolatiers les plus reconnus, Pierre Marcolini. Si les Belges sont forts dans le design et la mode, on dit de lui qu'il fait de la haute chocolaterie et qu'il aurait modernisé l'art du chocolat belge. Pour cet artisan qui torréfie lui-même les fèves de cacao, le chocolat se déguste

comme du bon vin et on trouve chez lui des pralines, carrés et tablettes de chocolat dont l'origine est spécifiée. De « grands crus » qui font le bonheur des fins connaisseurs.

Il n'est pas belge, mais un arrêt à la boutique du chocolatier français Patrick Roger est un must ! Dans ce lieu blotti dans un monument historique du 15<sup>e</sup> siècle, où se côtoient des murs de briques avec fresques d'origine et des luminaires contemporains en forme de tubes de couleur émeraude, le design est un régal pour les yeux. Mais ce qui l'est plus encore, ce sont les « œuvres » qui y sont exposées. C'est que cet artisan sculpte le chocolat comme une matière brute qu'il transforme en pièces géantes, dont certaines font 80 kilos. Chapeaux melons, citrouilles, sapins de Noël, abeilles, oranges-outangs, hérissans, pin-



gouins... Quand j'y suis passée était exposé en vitrine un troupeau de manchots empereurs grandeur nature en chocolat !

**UNE LEÇON DE CHOCOLAT !**

Pour clore cette balade, on fait une escale à l'atelier-boutique du chocolatier Laurent Gerbaud, situé sur le Mont des Arts, à deux pas du Musée

Magritte. Il y règne une ambiance un brin surréaliste avec des inscriptions aussi rigolotes que « le chocolat Gerbaud, le chocolat qui rend beau » et un sceau rouge avec le mot « chocolat » en chinois en guise de logo. C'est qu'après une formation en boulangerie-pâtisserie-chocolaterie, ce passionné s'envole pour Shanghai et y ouvre un atelier de chocolat arti-

sanal. Si les Chinois ne sont pas très friands de chocolat — ce qui l'oblige à plier bagage après deux ans —, il rapporte en sol belge sa découverte des mille arômes de l'Asie et un vocabulaire culinaire marqué par des mariages inattendus de saveurs.

Avec sa bouille ultra sympathique, il nous raconte par bribes son parcours atypique tout en nous faisant humer et goûter différents types de chocolat et de fèves. Entre le chocolat de la grande distribution et le pur, sans trop de sucre comme celui qu'il utilise (en provenance d'Italie, de Madagascar, de l'Équateur, du Pérou), la différence est frappante. Quelle leçon de goût ! On apprendra ensuite à remplir les moules sous la fontaine à chocolat, puis à créer nos propres mendiants — une fine semelle de chocolat agrémentée de fruits secs — avec divers ingrédients faisant partie de la « palette » du créateur. On le dit précurseur du sucre-salé... C'est qu'il combine allègrement le chocolat noir avec du gingembre, des baies rouges de Perse, des pamplemousses, des abricots, des pistaches salées, des fruits secs, des piments doux et plusieurs autres épices et noix exotiques. D'ailleurs, ce sont ses *kumquats* confits — agrumes originaires de Chine et qui ressemblent à des mini oranges —, enrobés de chocolat noir, qui ont marqué le début de sa carrière.

Après avoir appris une foule de choses sur la fabrication du chocolat, le tout dans une ambiance des plus conviviales, on repart avec nos créations dans un sachet, lesquelles seront dégustées dans l'heure qui suit ! Bref, un arrêt incontournable pour tout amateur de chocolat à Bruxelles.

**MAIS ENCORE...**

On ne fait qu'un saut de puce ? On visite la Maison des Maîtres Chocolatiers proche de la Grand-Place, qui offre démonstrations et dégustations, et regroupe les créations d'une dizaine d'artisans chocolatiers, dont Darcis et Gerbaud. <

**Pour en avoir encore plus plein la vue,**

on visite le « Belgian Chocolate Village », le nouveau Musée du chocolat belge, qui a ouvert ses portes en septembre 2014 : [www.belgianchocolatevillage.be](http://www.belgianchocolatevillage.be)

Pour des visites et ateliers autour du chocolat à Bruxelles :  
> « Sur la route du chocolat » avec [Itinéraires.be](http://Itinéraires.be)  
> « Bruxelles à s'en lécher les babines » avec [Busbavard.ca](http://Busbavard.ca)

Ou on visite : [www.belgique-tourisme.qc.ca](http://www.belgique-tourisme.qc.ca)  
[www.visitbrussels.be](http://www.visitbrussels.be)

**Biphentin®**  
Capsules de chlorhydrate de méthylphénidate à libération contrôlée

UNE FOIS PAR JOUR

UN PRODUIT DE LA RECHERCHE CANADIENNE

10 mg | 15 mg | 20 mg | 30 mg | 40 mg | 50 mg | 60 mg | 80 mg

**Indications et usage clinique :**

Biphentin® est indiqué pour le traitement du trouble déficitaire de l'attention avec hyperactivité (TDAH) chez les enfants de 6 à 11 ans, les adolescents de 12 à 18 ans et les adultes de plus de 18 ans. Biphentin® est indiqué dans le cadre d'un programme de traitement global du TDAH qui peut également comprendre d'autres mesures (psychologiques, éducatives, sociales) pour les patients atteints de ce syndrome. Le traitement médicamenteux n'est pas indiqué chez tous les patients présentant ce syndrome. L'efficacité pendant une période de plus de quatre semaines n'a pas été systématiquement évaluée lors des essais contrôlés. Les médecins qui décident de prescrire Biphentin® pendant des périodes prolongées devraient réévaluer périodiquement l'utilité à long terme du médicament pour le patient traité. Biphentin® ne devrait pas être administré à des enfants de moins de 6 ans. Aucune donnée n'est disponible pour les patients âgés de plus de 65 ans.

**Contre-indications :**

- Anxiété, tension, agitation, thyrotoxicose, artériosclérose avancée, maladie cardiovasculaire symptomatique, hypertension modérée ou grave ou glaucome
- Tics moteurs ou antécédents familiaux ou diagnostic de syndrome de Gilles de la Tourette
- Pendant un traitement par inhibiteur de la monoamine oxydase, ou pendant un minimum de 14 jours suivant l'arrêt d'un traitement par inhibiteur de la monoamine oxydase

**Mises en garde et précautions les plus importantes :**

- **Pharmacodépendance/tolérance.** Une surveillance attentive est essentielle pendant la période de sevrage.

**Autres mises en garde et précautions pertinentes :**

- Le risque de mort cardiaque subite doit être envisagé bien qu'on ne dispose pas de données confirmant qu'il existe un risque accru d'événements cardiaques indésirables.
- Chez les patients qui participent à des activités ou à des exercices vigoureux; qui prennent d'autres stimulants ou médicaments pour traiter le TDAH; ou qui ont des antécédents familiaux de mort cardiaque subite.
- Cardiovasculaires – mort subite et anomalies cardiaques structurelles préexistantes ou autres problèmes cardiaques graves.
- Dépistage de pathologies cardiovasculaires et vasculaires cérébrales avant d'instaurer le traitement et surveillance de nouvelles pathologies en cours de traitement.
- Surveillance de la tension artérielle à intervalles appropriés, spécialement chez les patients ayant des pathologies préexistantes qui peuvent entraîner de l'hypertension.
- Inhibition de la croissance à long terme : surveillance étroite des patients qui nécessitent un traitement à long terme. Interruption du traitement chez les patients qui arrêtent de grandir ou de prendre du poids normalement.
- Effets psychiatriques : dépistage des patients porteurs de symptômes dépressifs pour déterminer s'ils sont à risque de trouble bipolaire.
- Administration non recommandée pour la prévention ou le traitement des états de fatigue normaux.
- Effets neurologiques : arrêt de l'administration du médicament si la fréquence des convulsions augmente.
- Effets ophtalmologiques.
- Administration non recommandée chez les femmes enceintes à moins que les bienfaits escomptés l'emportent sur les risques possibles pour le fœtus. On ne peut exclure un risque pour l'enfant allaité.
- Les patients qui présentent un élément d'agitation peuvent réagir de façon négative; arrêter le traitement si nécessaire.
- Les patients doivent faire preuve de prudence lorsqu'ils conduisent un véhicule ou qu'ils utilisent de la machinerie.
- Interactions médicamenteuses.

**Pour de plus amples renseignements :**

Pour de plus amples renseignements au sujet des effets indésirables, des interactions médicamenteuses et de la posologie, qui n'ont pas été mentionnés dans cette présentation, veuillez consulter la monographie de produit à l'adresse <http://www.purdue.ca/files/2012-11-23%20Biphentin%20PM%20FRE%20Final.pdf>.

La monographie de produit peut également être obtenue en nous téléphonant au 1 800 387-5349.

**Références :**

1. Canadian Attention Deficit Hyperactivity Disorder Resource Alliance (CADDRA) : Lignes directrices canadiennes sur le TDAH, troisième édition, Toronto (Ontario); CADDRA, 2011. [http://caddra.ca/cms4/pdfs/fr\\_caddraGuidelines2011.pdf](http://caddra.ca/cms4/pdfs/fr_caddraGuidelines2011.pdf). Consulté le 26 septembre 2013.
2. Monographie de produit de Biphentin®, Purdue Pharma, 23 novembre 2012 ou une date ultérieure telle qu'elle est affichée à [www.purdue.ca](http://www.purdue.ca).



Biphentin® est une marque déposée de Purdue Pharma. © 2014 Purdue Pharma. Tous droits réservés.

