





Miss Chocolat

COMME JULIETTE BINOCHÉ DANS LE FILM *CHOCOLAT*, NATHALIE BORNE, 43 ANS, CRÉE DES DOUCEURS AFFRIOLANTES QUI FONT LE BONHEUR DES PASSANTS ET DES RÉSIDENTS DU VIEUX-HULL.

Par ANNICK DUCHATEL Photos: CHRISTIAN LACROIX

femme d'ici

MOUSSE AU
CHOCOLAT
DÉCADENTE,
page 104



J'ai vécu un an à Ottawa. Pour moi, Gatineau était la ville où on allait finir la soirée quand les bars étaient fermés du côté ontarien, pas un endroit pour ouvrir une chocolaterie. Mais l'eau de la rivière des Outaouais a coulé sous les ponts. Il y a maintenant le Vieux-Hull rénové, avec ses maisons pimpantes et ses petits restaurants. Et, surtout, sa très relax Promenade du Portage, où Miss Chocolat officie dans une mignonne boutique aux portes rouges.

NATHALIE BORNE — L'AIR DE FAMILLE AVEC SA SŒUR GENEVIÈVE NE TROMPE PAS! — m'accueille dans l'arrière-boutique, où elle est en train de verser et d'égaliser le chocolat dans des moules. On a envie de tout croquer, même les tableaux peints avec du chocolat par des enfants, à qui elle donne des ateliers très appréciés. Les adultes peuvent aussi apprendre l'art de tempérer ce produit gourmand et de préparer des ganaches. «J'adore partager ce que je sais!» s'exclame mon hôtesse.

Mais avant le dessert, dans un restaurant du Vieux-Hull, on bavarde devant un plat de pâtes au fromage de chèvre. Intarissable sur l'histoire de la divine cabosse, Nathalie raconte que les Mayas brassaient déjà les fèves de cacao pour en faire du *xocoatl*, une boisson tonifiante, fortement pimentée et épicée.

Pourtant, petite, elle n'est tombée ni dans le chocolat ni dans l'entrepreneuriat. «Je viens d'une famille de Drummondville un peu disparate: mère mannequin et père militaire. Mais maman a éveillé nos papilles. Elle adorait cuisiner et faisait des soupers à thème, asiatique par exemple, bien avant que ce soit à la mode.» Avec sa sœur Geneviève, Nathalie partage non seulement d'interminables fous rires, mais aussi un goût particulier pour les desserts. «Quand ma mère faisait des gâteaux, on léchait les bols. Moi, il me fallait mon chocolat chaud le matin et mes biscuits aux brisures de chocolat.»

Quand vient le temps de choisir une voie, Nathalie se fie tout simplement à son intuition. «J'ai toujours agi impulsivement. Ainsi, j'ai voyagé à bord d'un voilier-école, où j'ai appris à affronter autant la tempête que le calme plat. Ensuite, j'ai participé au programme Katimavik, qui m'a permis de traverser le Canada et de vivre des expériences extraordinaires. Je me suis retrouvée en Nouvelle-Écosse, dans une famille qui vivait sans eau courante ni électricité!»

En revenant, notre jeune intrépide entreprend, sur un coup de tête, des études en psychologie. Mais elle renonce vite à approfondir Freud et Jung. «C'était trop théorique!» En apprenant qu'il reste une place au programme de pâtisserie de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, elle s'inscrit spontanément. «Le cours que j'ai préféré, c'est celui sur le chocolat, que donnait un Français très exigeant avec qui je me suis bien entendue. Il m'a transmis sa passion pour cette matière capricieuse, si sensible aux changements de température et d'humidité.»

Au début des années 90, Nathalie exerce d'abord son métier chez les principaux pâtisseries et chocolatiers de Montréal. «Je n'étais pas satisfaite. J'aurais voulu travailler plus souvent le chocolat, mais ce n'était pas toujours possible. Avec une amie, on songeait à créer notre propre affaire.» Puis elle repère une annonce pour un emploi dans un restaurant de Chelsea, en Outaouais. Travailler quelque temps en région, pourquoi pas? C'est le coup de foudre. «La gentillesse des gens et la beauté du parc de la Gatineau ont fait en sorte que je me suis vite sentie chez moi, ici.»

L'idée de créer son entreprise est toujours là, mais les projets de Nathalie sont interrompus par un grave accident d'auto, suivi d'une remise en question. «Je me suis demandé si ça valait la peine de m'obstiner à vouloir gagner ma vie comme chocolatière. Puis le film *Chocolat*, avec Juliette Binoche et Johnny Depp, a réveillé ma vocation!» Pendant sa convalescence, elle entend parler d'un programme d'aide aux travailleurs autonomes. «J'ai rédigé mon plan d'affaires, et tout s'est enchaîné. La boutique Miss Chocolat est née en 2001. Je n'ai pas eu de mal à trouver le nom: mes amis m'appelaient déjà comme ça!»

LES DÉBUTS SONT PLUTÔT CORSÉS. «J'en ai pas mal arraché. D'abord, parce que je suis une femme: pas évident de faire sa place dans le milieu des métiers de bouche! Je me suis démenée pour me faire connaître grâce au RÉFAP (Réseau des femmes d'affaires et professionnelles de l'Outaouais) et à travers le Rendez-vous des saveurs, qui a lieu chaque automne. Cet événement est toujours une belle vitrine pour les produits d'ici. Mais je n'avais pas de local. Je partageais la cuisine d'un traiteur pour fabriquer mes chocolats; pour les vendre, je louais un kiosque aux Galeries de Hull.» À la même époque, Nathalie rencontre Serge, son conjoint actuel, qui deviendra le père de ses deux filles âgées aujourd'hui de six et trois ans. «Un grand amoureux du chocolat, bien sûr, qui travaille dans la fonction publique. Il m'a beaucoup aidée à trouver ma boutique actuelle et à la rénover.» Elle peut alors se consacrer davantage à ce qu'elle préfère: la création. En vedette, le chocolat noir à 72 %. «Dans ce domaine aussi, je pars d'une intuition. Parfois, il me faut beaucoup d'essais, comme pour la pâte de framboise au chocolat, qui m'a donné du mal. D'autres fois, j'obtiens tout de suite le goût que je veux. Je crois que j'ai du talent pour harmoniser saveurs et chocolat, en utilisant le plus possible des produits locaux, comme ▷

la pomme, la framboise, la canneberge... Même le fromage Rippelle de l'Isle sert à confectionner une ganache très spéciale!»

La chocolatière tente des alliances encore plus audacieuses, comme son très surprenant maki praliné à la coriandre et au gingembre. «C'est une amie amatrice de sushis qui me l'a suggéré. Il m'en a fallu du travail pour que la feuille de nori reste craquante! J'expérimente beaucoup à partir des idées de mes clients, de mes amis, de mes proches.» Sa douceur au chocolat noir, une infusion de basilic et d'éclats de tomates séchées, est une idée de Geneviève, qui raffole du pesto. Et pour sa douce moitié, elle a concocté un chocolat farci aux fruits et aux noix. «Il n'était jamais satisfait, il trouvait que je ne mettais jamais les bons fruits... Alors, j'ai baptisé cette création Les caprices de Serge!» Quant à sa ganache aztèque au piment, au gingembre et à la cardamome — composée en l'honneur de ce peuple et de ses grands amateurs d'autrefois —, elle explose sur la langue.

Nathalie garde un lien avec la pâtisserie grâce à ses gâteaux à la mousse de chocolat, très populaires pour les mariages. Elle exploite aussi le filon des cadeaux d'entreprises. «On a un peu souffert de la crise, le chocolat étant un produit de luxe. Mais ça reprend bien...»

EN BIENTÔT 10 ANS, NATHALIE S'EST CONSTITUÉ UNE CLIENTÈLE ENTHOUSIASTE, surtout parmi les employés des bureaux qui prolifèrent dans le Vieux-Hull. «Le midi, ils viennent chercher leur dose de chocolat! Mais l'ennui, ici, c'est qu'il n'y a plus personne le soir.» Ce qui l'a amenée à s'impliquer dans des associations comme Vision centre-ville de Gatineau, histoire de donner en permanence de la vie au quartier. «Mais j'ai lâché du lest quand ma sœur, déjà éprouvée par la mort de son conjoint, a reçu un diagnostic de cancer du sein. Je voulais lui consacrer du temps et l'accompagner au moment de ses traitements.» Quand Geneviève a subi sa chimiothérapie et s'est mise à perdre ses cheveux, Nathalie s'est rasé la tête par solidarité. «Ma sœur est depuis passée du noir au blond. Moins audacieuse, j'ai gardé ma couleur.» Puisque Geneviève va mieux,

Nathalie recommence à la gâter avec du chocolat. «C'est un antioxydant, c'est bon pour se préserver du cancer, mais il ne faut pas en manger pendant la maladie, car il active les cellules, bonnes ou mauvaises.»

Si Nathalie avait deux souhaits à adresser au génie du chocolat, elle demanderait bien sûr la rémission totale du cancer de Geneviève. «Et j'aimerais avoir une chocolaterie avec une immense cuisine climatisée, où je pourrais créer mes douceurs sans me soucier des variations de température. Mais pour ça, il me faudrait un ou une associée qui se charge de la partie commerciale du boulot. Avis aux intéressés...» >

➔ **Miss Chocolat 173, promenade du Portage, Gatineau, 819 775-3499, misschocolat.com.**

LES BONNES ADRESSES DE NATHALIE

- **Domaine Mackenzie-King** (1 800 465-1867; winterlude.gc.ca) «Un joli site historique tout fleuri, où on peut prendre le thé et déguster des scones.»
- **L'Aubergine** (restaurantlaubergine.com) «On y propose une bonne cuisine française, avec bouillabaisse et crème brûlée de foie gras au menu.»
- **La maison de la petite école** (819 983-3525) «Une sympathique cabane à sucre où tout est délicieusement bon.»
- **Lac la Pêche** (campingparcdelegatineau.ca) «On y trouve une plage où il est agréable de se baigner en famille.»
- **Mekong** (mekong.ca) «Le poulet sauce au citron, miam!»
- **Musée canadien des enfants** (au Musée canadien des civilisations, civilisations.ca) «Un bel endroit interactif pour s'amuser avec les enfants.»
- **Piz'za-za** (pizzaza.ca) «La pizza tropicale, la salade Piz'za-za et la mousse au chocolat: c'est divin!»
- **Sandbanks** (ontarioparks.com) «Superbe camping et jolie plage. Un coup de cœur!»
- **Vittoria Trattoria** (market.vittoriatrattoria.com) «Les pâtes sont délicieuses, et il y a un bon choix de vins.»



TRUFFES
À LA VANILLE,
page 104





MOUSSE AU CHOCOLAT DÉCADENTE

(pour 4 à 6 personnes)

- 200 g (7 oz) de chocolat noir à 72 %, coupé en petits morceaux
- 500 ml (2 t) de crème à 35 %
- Framboises fraîches, pour servir

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser refroidir.
2. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics.
3. Avec une spatule, ajouter le chocolat fondu à la crème fouettée.
4. Verser dans des coupes à dessert et mettre au réfrigérateur au moins deux heures. Servir avec des framboises fraîches.

TRUFFES À LA VANILLE

(donne environ 60 truffles)

- 250 g (8 oz) de chocolat noir à 72 %, coupé en petits morceaux
- 100 g (3 1/2 oz) de beurre doux, coupé en petits dés
- 1 gousse de vanille
- 250 ml (1 t) de crème à 35 %
- Poudre de cacao

1. Mettre le chocolat et le beurre dans un bol de grosseur moyenne. Réserver.
2. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et en ajouter les graines à la crème.
3. Porter la crème à ébullition avec la gousse de vanille. Retirer celle-ci, puis verser la crème chaude dans le bol contenant le chocolat et le beurre. Faire fondre en remuant avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une belle couleur chocolat.
4. Mettre au réfrigérateur. Brasser fréquemment jusqu'à ce que la ganache soit assez solide pour pouvoir façonner des truffles rondes.
5. Rouler les truffles dans la poudre de cacao (ou dans de la noix de coco râpée ou des noix hachées fin).

FRIANDISES CHOCOLATÉES

(donne environ 20 morceaux)

- 250 g (8 oz) de beurre doux
- 1 sac de guimauves (454 g)
- 200 g (7 oz) de chocolat noir à 72 %, coupé en petits morceaux
- 1,5 L (6 t) de céréales de style Rice Krispies

1. Faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement fondues.
3. Retirer du feu et incorporer le chocolat, en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
4. Ajouter les céréales et mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle couleur chocolat.
5. Verser la préparation dans un plat en pyrex bien beurré et réfrigérer de 30 à 60 minutes. Couper en carrés ou en rectangles. Ou encore, étendre sur une plaque à biscuits couverte de papier sulfurisé. Laisser refroidir au réfrigérateur, puis découper à l'aide d'emporte-pièces. ▼