

## L'art de marier vin et chocolat

Le vin et le chocolat sont deux fortes personnalités qui se connaissent sans s'être jamais rencontrées. Ils sont si différents et si complémentaires. Dans votre palais des saveurs, ils s'attendent.

Ils ont aussi les mêmes valeurs nutritionnelles avec leurs antioxydants, leurs magnifiques tanins.

Ils subissent les mêmes types de fermentations qui développent naturellement 500 à 800 molécules aromatiques dont les précurseurs de la sérotonine, ce neurotransmetteur qui nous apaise et nous aide à nous endormir après une longue journée.

### Voici comment déguster, amuser, ravir votre palais des saveurs

Choisissez un bon vin naturel, rouge, blanc, apéritif avec des vins mutés comme le Pineau, Rivesaltes, Maury... ou des alcools fins comme le Cognac, le Calva, ou l'Armagnac lors des grandes fêtes familiales.

Le verre évidemment doit être bien choisi, adapté au produit en respectant les températures adéquates afin de laisser s'exprimer tous les précurseurs aromatiques du vin. Pour faire cette expérience, il faut très peu de vin et pas plus de chocolat : voilà l'apéritif économique, d'une quintessence surprenante qui met de bonne humeur.

Remuer délicatement en penchant le verre dans un rayon de soleil, et bien sentir le vin au départ, en humant profondément, les yeux presque fermés. L'expression aromatique ravit déjà vos papilles qui attendent, tandis que vos lobes olfactifs envoient leurs messages à la mémoire de votre hippocampe qu'on imagine contorsionné de plaisir. Les meilleures sensations en bouche vont suivre.

Au moment de la mise en bouche, groumez le vin, c'est-à-dire faites pénétrer un filet d'air dans la bouche. La petite gorgée de vin est enfin là, dans votre palais si bien préparé. Mâchez doucement, la salive va accroître votre bonheur gustatif, la muqueuse des joues vous dit sa "joue-hissance". Vous amplifiez les arômes des fruits.

Les initiés développent rapidement les précurseurs de la sérotonine car leurs neurotransmetteurs fonctionnent correctement. Les neurones s'entretiennent ; c'est comme s'entraîner pour le sport. L'effet plaisir chauffe au niveau des tempes.

L'alcoolique, lui, ne peut pas capter la sérotonine, il boit trop vite et ses neurocapteurs fonctionnent mal. Il ne ressent ni satiété, ni plaisir de dégustation. Il est trompé de A à Z, le mauvais vin lui suffit.

C'est aux jeunes qu'il faut apprendre à déguster pour leur santé et à rejeter les habitudes funestes des soirées arrosées qui finissent souvent mal et conduisent à l'escalade des drogues.

**Pour le chocolat, c'est très simple.** Prendre un demi carré de chocolat Omégachoco [1] entre 22 et 24°C. C'est la température idéale pour développer tous les arômes naturels du chocolat. Bien le sentir, l'humer lui aussi, puis le mettre en bouche et le garder une bonne minute entre la joue et la gencive pour mieux saliver et préparer le grand mariage du vin et du chocolat. Vous l'amenez ensuite entre les dents antérieures afin de le mettre en pâte délicatement et vous prenez une petite gorgée de vin. Vous mélangez et pétrissez dans votre palais avec le chocolat. Les sensations sont inimitables, faisant sortir tous les arômes fruités. En même temps vous développez deux effets de chauffe sur les tempes de chaque côté. Vous avez capté la sérotonine rapide du vin et la plus lente

du chocolat.

**Votre palais est alors à son apogée**, il est boosté par le chocolat qui permet de reconnaître le bon vin, de refuser le mauvais, même si l'on n'est pas initié.

L'Omégachoco amplifie et déstructure les arômes mieux qu'un biochimiste. Vous découvrez que votre palais est un véritable laboratoire. Il vous reste encore à approfondir toutes les nuances des goûts. Plaisirs surajoutés !

La dernière petite gorgée de vin est là. En passant bien le vin en bouche de haut en bas et sur les côtés afin de mieux apprécier les arômes naturels, puisque votre palais est au top de sa forme et de sa perception, vous ne pouvez plus le tromper !

Cette explosion en bouche est du jamais vu et les sensations resteront très longtemps. Douce mémoire plus forte que celle de la madeleine de Proust.

La satiété est conquise, l'envie d'en prendre et reprendre disparaît... c'est l'apothéose !

Vous avez stimulé vos papilles qui se renouvellent tous les 10 jours et votre odorat tous les 3 mois. Quel bonheur pour votre cerveau, pour votre moral ! Si vous n'abusez pas, expliquez-le à vos enfants. À 15 ans ils sont capables de comprendre, d'appliquer et d'expliquer à leurs amis sans tomber dans les excès.

Point besoin de coca, soda, redbull... et autres boissons publicitaires qui les anesthésient, les trompent et les abîment.

Vous comprenez pourquoi vous pouvez renouveler l'expérience au moins 4 fois par an. C'est le chemin de la santé.

Bonne dégustation

Professeur Henri Joyeux