

# “POUR VOTRE PRALINE, NE PARLEZ PAS D'ALCOOL, MAIS PLUTÔT DE PARFUM”

ENTRETIEN AVEC PAUL SEGERS DE REMY COINTREAU GASTRONOMIE

**P**aul Segers est responsable de la distribution de l'assortiment Rémy Cointreau depuis 1992. En 26 ans, il a vu évoluer le secteur et plus particulièrement l'utilisation d'alcool. Rémy Cointreau est aussi le fidèle partenaire des Belgium Chocolate Awards.

Mieke Masyn

## 26 ANS D'EXPERIENCE

Paul Segers est issu d'une famille de boulangers et a suivi une formation en boulangerie. Mais au final, il a opté pour un poste de représentant. Ainsi, depuis 1992, il est responsable de la distribution de l'assortiment de Rémy Cointreau. D'abord pour le marché du Benelux, aujourd'hui pour toute l'Europe, la Russie et une partie du Moyen-Orient. Depuis janvier, cette distribution se déroule en collaboration avec l'entreprise Gourmet Logistique.

## SEGMENTATION

Paul Segers: “Aujourd'hui, je constate une segmentation: les chocolatiers choisissent soit des pralines sans alcool, soit explicitement des pralines à la liqueur. Actuellement, tout est en baisse dans ce groupe moyen. C'est dommage, car c'est surtout dans la tête du consommateur. Il associe l'alcool de la praline à la boisson et pense qu'il ne peut plus prendre le volant s'il mange une praline contenant de l'alcool. Je le mets au défi de manger le nombre de pralines nécessaires pour en arriver là. Il aura mal à l'estomac à cause de la quantité de sucre et de chocolat avant d'être gêné par l'alcool!”

## PARFUM

Etant donné la diabolisation de l'alcool dans les pralines, Paul préfère parler de parfum. “Le terme 'alcool' n'est pas bien choisi. Un Chanel N°5 contient 85% d'alcool. Pourquoi? Parce que l'alcool est le support naturel le plus stable pour un arôme.”

## AVANTAGES

### Conservation

Dans une préparation pour praline, l'alcool a une double fonction: la conservation et le goût. Paul: “Il y a beaucoup d'ingrédients qui sont plus néfastes pour la santé que l'alcool, qui est ajouté dans un but de conservation. L'alcool est un produit 100% naturel. Si vous

ajoutez 1% de Cointreau à 60° à votre praline, vous prolongez sa conservation de deux semaines. Si un produit contient 1,2% d'alcool, on peut le qualifier de 'sans alcool'. Pour cela, il faut multiplier le dosage, par rapport à votre fourrage, par le pourcentage d'alcool (voir exemple dans l'encadré).”

### Ajouter du goût

En ajoutant de l'alcool à votre praline, vous

pouvez intensifier son goût de manière subtile. “Il faut connaître la distinction entre l'eau de vie et les concentrés. L'eau de vie est associée à une région, elle fait l'objet d'un processus de distillation précis, elle possède certains ingrédients et elle connaît parfois une méthode de maturation précise. Les exemples sont le cognac, le calvados, le Marc de Champagne, ... Ces noms sont protégés et on ne peut pas mélanger ces produits avec de l'al-



Paul Segers: “Si vous ajoutez 1% de Cointreau à 60° à votre praline, vous prolongez sa conservation de deux semaines. Si un produit contient maximum 1,2% d'alcool, il peut être qualifié de 'sans alcool’”





L'alcool ajouté dans une préparation de praline a une double fonction: conservation et goût

### Déterminer le pourcentage d'alcool d'une praline

Exemple:  
 $3\% \times 60^\circ = 2,4\%$  d'alcool pur

Si votre ganache constitue la moitié de votre praline, celle-ci contient 1,2% d'alcool. Elle peut ainsi être qualifiée de 'sans alcool'.

cool pur ou un autre alcool. Sinon, on perd le droit d'appellation. Les eaux de vie sont diluées avec moins d'eau pour obtenir un degré d'alcool élevé de 50% ou 60% Vol. Les concentrés contiennent plus d'arôme que l'eau de vie, car ils peuvent être distillés différemment et ne sont pas soumis à des règles. On peut aussi les doser plus faiblement que l'eau de vie tout en obtenant un bel arôme. Aucun de ces alcools pour usage professionnel ne possède de sucres ajoutés. La plupart sont donc 100% sans sucre. On trouve également nos concentrés sur le site web de [food-pairing.com](http://food-pairing.com)", explique Paul.

On peut ajouter de l'alcool à de nombreuses préparations. "L'alcool est parfait dans les ganaches, mais il peut aussi être utilisé dans des fourrages aux fruits, des crèmes, des fondants, ... Le pire ennemi de l'alcool est la graisse de type huile de palme. En effet, elle tapisse le palais et ne permet pas aux saveurs de se développer pleinement."

**"ALLEZ PLUS EN PROFONDEUR DANS L'APPELLATION DE CERTAINS INGREDIENTS. CELA OFFRE AU CONSOMMATEUR UNE CERTAINE GARANTIE DE QUALITE"**

#### APPELLATION

"Ce que nous pouvons apprendre de l'industrie, c'est l'utilisation de marques. Les chocolatiers ne le font pas assez. Ne parlez pas juste d'une truffe au whisky, mais d'une truffe au Scotch, si vous en avez utilisé dans la recette. Allez plus en profondeur dans l'appellation de certains ingrédients. Cela offre au consommateur une certaine garantie de qualité."

#### BOOM DE LA CHOCOLATERIE

"Dans les années 90, j'ai vu énormément de petits chocolatiers se lancer. Dans les années 2000, ils étaient beaucoup moins nombreux.



En ajoutant un arôme d'alcool, vous pouvez donner un véritable boost à certains ingrédients

Aujourd'hui, je vois d'une part les grandes chocolateries qui deviennent des acteurs mondiaux grâce à des rachats et d'autre part de plus en plus de chocolatiers qui se lancent tout seuls."

#### PRIX

"A l'heure actuelle, le prix des pralines est correct. Cela n'a pas toujours été le cas. C'est dû à la médiatisation du secteur. Grâce à des chocolatiers célèbres, d'autres chocolatiers peuvent demander un meilleur prix pour leur travail."

#### SPECIALISATION = PLUS DE RENTABILITE

"La chocolaterie gère intelligemment la rentabilité. Tous les chocolatiers ne doivent pas faire tout seuls. On voit ça chez les cuisiniers ou les pâtisseries: ils veulent tout faire de

A à Z. Alors qu'il vaut parfois mieux se spécialiser dans quelque chose et revendre ces produits à d'autres."

**"LA CHOCOLATERIE GERE INTELLIGEMMENT LA RENTABILITE"**

#### PARTENAIRE DU BELGIUM CHOCOLATE AWARDS DAY

Paul Segers et Rémy Cointreau Gastronomie ont confirmé cette année encore leur partenariat pour le Belgium Chocolate Awards Day. "J'applaudis chaque initiative dans notre secteur. En outre, je suis content de ne pas seulement être appelé comme partenaire et de pouvoir aussi apporter ma contribution. Les Belgium Chocolate Awards sont un outil efficace pour transmettre mon message." □



Rémy Cointreau Gastronomie est un fidèle partenaire des Belgium Chocolate Awards depuis des années