



8 avril 2024

L'actu du jour

À 1jour1actu, on a goûté la meilleure chocolatine du monde

La coupe du monde de la chocolatine et du pain au chocolat a été gagnée le mois dernier par Dimitri Bordon. Ce boulanger français exerce son métier à Cugnaux, une ville proche de Toulouse... où se trouve aussi la rédaction d'1jour1actu. Alors on n'a pas pu résister, et on a goûté la meilleure chocolatine du monde, un jeudi, après la conférence de rédaction. Voici nos impressions.



Et toi, qu'en penses-tu?

Doit-on dire **pain au chocolat ou chocolatine ?** Selon une enquête datant d'il y a quelques années, 8 Français sur 10 votaient pour pain au chocolat. C'est surtout dans le sud-ouest du pays que l'on va à la boulangerie s'offrir une chocolatine (ou une choco, pour les plus pressés!)

Les organisateurs de la coupe du monde, eux, n'ont pas voulu choisir entre l'une ou l'autre appellation. Le concours porte les deux noms, comme ça, pas de jaloux !

Aujourd'hui, éval' de chocolatines

Mais alors, sur quoi ont été évalués les concurrents venus, en plus de la France, de pays aussi variés que l'Arabie saoudite, le Cameroun, le Canada, le Vietnam ou encore la Tunisie ?

Les 20 compétiteurs ont dû confectionner 24 viennoiseries, toutes d'un

Pourquoi en parle-t-on?
Parce que la coupe du monde de la chocolatine est un concours très sérieux. Cette année, il a réuni une vingtaine de concurrents venus de 12 pays différents.







poids précis (entre 70 et 90 grammes) et à l'aide des mêmes ingrédients.

On vote pour la simplicité!

Douze réalisations devaient être classiques, et les douze autres devaient être originales. Dimitri Bordon, l'un des quatre Français en compétition, et grand gagnant de la Coupe, a présenté un pain au chocolat au poivre du Sichuan, agrémenté d'une gelée de mandarine, orange amère et jus de yuzu.



Dimitri Bordon, grand gagnant, a proposé une chocolatine au poivre... et en forme de poivrier (dans sa main gauche). (© Ed Jones/AFP). Bon, nous, à la rédac, on a laissé aux spécialistes le soin d'apprécier cette création qui semble un peu bizarre. On a goûté « la choco » classique signée Dimitri Bordon. Et on s'est régalées jusqu'à la dernière miette!

Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com

