

**CORPORATION DES PATISSIERS** Pour le 14 février

# N'oublions pas la Saint-Valentin

La fête des amoureux... c'est mercredi prochain : le 14 février, jour de la Saint-Valentin. Les pâtisseries sont là pour rappeler, à ceux qui l'auraient peut-être oublié, que l'échéance approche.

**DÈS CE DIMANCHE**, les pâtisseries présenteront dans leurs vitrines, un avant-goût de leurs créations 2018. Trois d'entre eux, Jean-Marc Muller, président de la corporation des pâtisseries, confiseurs, glaciers du Haut-Rhin et pâtissier à Rixheim, Catherine Stein (pâtisserie Stein à Buhl) et Christine Ritz (pâtisserie Riss à Riedisheim) parlent des nouveautés qui seront à découvrir.

Jean-Marc Muller travaille particulièrement les compositions délicates et complexes. Comme le « banc des amoureux » surmonté de deux silhouettes en chocolat et d'un oiseau tout blanc qui s'envole. Le banc cache des chocolats... C'est la version sophistiquée de la gourmandise de la Saint-Valentin.

## Un nouveau chocolat, sans colorant, ni arôme artificiel

Du côté de Buhl, Catherine Stein a travaillé le chocolat, à la manière de nos voisins suisses et allemands, en forme de cœur et garni de fruits secs, au choix noisettes, cranberries, pistache, noix et raisins...

Quant à Christine Ritz, elle fait découvrir son escarpin moulé dans un nouveau chocolat imaginé par Valrhona et baptisé « inspiration fraise ». « Sans colorant, sans arôme artificiel, uniquement à base de fruit lyophilisé, donc naturel en couleur et en goût », explique-t-elle.

Ce chocolat peut aussi être travaillé en tablette, avec des goûts fraise, passion, ou encore amande.



De gauche à droite, Catherine Stein (Buhl), Jean-Marc Muller (Rixheim) et Christine Riss (Riedisheim) devant les créations 2018. PHOTO DNA - FRANCOISE ZIMMERMANN



Le cœur à partager. PHOTO DNA



Petits cœurs pour petits budgets. PHOTO DNA - FZ

Bien sûr, dans le domaine des valeurs sûres, on trouve les cœurs en bonbonnières, qui cachent les chocolats. Certains sont en « chocolat brossé », une variante de décor qui conserve au chocolat un aspect très naturel.

Sans oublier les gâteaux, tous en forme de cœur : aux fruits, mais surtout au chocolat.

« Le chocolat reste le must, d'autant plus qu'il est mainte-

nant haut de gamme, moins sucré, plus fort en goût. Et nous avons un large éventail de chocolats à notre disposition », confirme Jean-Marc Muller.

Toute la gamme reste accessible en prix à tous les budgets : entre 10 et 12 euros pour un gâteau.

Les pâtisseries sont également prêts à répondre à toutes les demandes plus spécifiques,

originales et même coquines. Ils disposent de moules pour ce genre de situation ou font appel à leur créativité. Attention, les prix sont alors souvent en relation avec le temps passé à ce travail particulier....

Et pour ceux qui n'ont rien à déclarer à la Saint-Valentin, le calendrier des fêtes se poursuit. Le 5 mars par exemple, ce sera la fête des mamies. ■

F.Z.