

« Le chocolat se partage »

Fondu, moulé, sculpté, coulé, décoré, le chocolat se déclinera sous toutes ses formes, ce week-end, à l'occasion de la neuvième édition du Salon du chocolat et des gourmandises organisé au Parc-Expo, à Mulhouse, par la corporation des pâtisseries, confiseurs, glaciers du Haut-Rhin.



Le savoir-faire, la dégustation et le contact avec les visiteurs, particulièrement les plus jeunes, sont au cœur du Salon du chocolat et des gourmandises qui se tiendra ce week-end au Parc-Expo, à Mulhouse. Photo archives/ L'ALSACE



Cette année, les pièces en chocolat présentées au public par les élèves des CFA de Mulhouse, Colmar et Eschau auront pour thème « Le monde sauvage et les fleurs ». Photo Archives L'ALSACE/DAREK SZUSTER

Après la Cité de l'auto à Mulhouse, la Commanderie à Rixheim, l'ED & N à Sausheim et l'Aronde à Riedisheim, voilà que la corporation des pâtisseries, confiseurs, glaciers du Haut-Rhin investit le Parc-Expo mulhousien pour y présenter la neuvième édition du Salon du chocolat et des gourmandises, le seul encore organisé en Alsace par des artisans.

Entre 2 000 et 2 500 visiteurs sont attendus lors de cette rencontre dont l'objectif pour les chocolatiers est clairement d'échanger avec les amateurs-consommateurs. « En boutique, on n'a pas la

place de tout exposer. Là, on montre notre savoir-faire, notre créativité, on fait de la pédagogie, on parle d'apprentissage... On prend le temps de dialoguer, le contact est plus facile. Depuis le salon du chocolat, les gens savent qu'on réalise tout nous-mêmes », observe Jean-Marc Muller, pâtissier depuis plus de quarante ans à Rixheim et président de la corporation haut-rhinoise.

« Du chocolat à goûter de tous les côtés »

Le chocolat, tout le monde - ou presque - l'apprécie. Pour sa couleur, sa brillance, sa texture craquante à croquer,

ses bienfaits, son goût bien sûr ou les souvenirs qu'il évoque... « Il y a vingt ans, indique Jean-Marc Muller, on ne faisait pas autant de chocolat. Contrairement aux fleurs, par exemple, le chocolat se partage avec tout le monde. »

Et du partage, il y en aura, ce week-end, avec les onze pâtisseries-chocolatiers présents au salon qui se feront un plaisir d'offrir du chocolat aux visiteurs. « Chaque artisan mettra en avant son travail et il y aura beaucoup de chocolat à goûter de tous les côtés », confirme le pâtissier rixheimois. « Sur chaque stand, il y aura une démonstration, de la fabrication, ce sera vi-

vant », complète Thierry Riss qui tient une pâtisserie depuis plus de trente ans à Riedisheim.

« Une matière noble »

Pain au chocolat, crus d'origines variées, tablettes, décors, montages en chocolat, pralinés et au milieu, un salon de thé pour déguster chocolats, gâteaux et macarons spéciaux. Dans la continuité des Journées d'octobre et de Folie-Flore, les artisans proposeront aussi la Chocofleur (chocolat, pralin et croustillant spéculoos).

Les enfants seront particulièrement gâtés avec un atelier où ils pourront enfileur toque

et tablier pour fabriquer moules et sucettes en chocolat... Un pâtissier écrira leur prénom en chocolat, un animateur leur posera des questions pour gagner des gourmandises et ils pourront tremper guimauves et sablés dans une grande fontaine de chocolat.

Dimanche après-midi, les enseignants du CFA (centre de formation des apprentis) de Colmar réaliseront un montage géant et tout le week-end, les pièces artistiques des élèves des trois CFA alsaciens pourront être admirées.

« Le chocolat est une matière noble, un produit bon, frais et goûteux, facile à travailler

avec lequel on peut tout faire : mouler, découper, peindre, décorer, sculpter, colorer, etc., assurent les deux artisans. Notre métier est passionnant et très attractif. On est à la fois pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur, traiteur, un peu boulanger... On ne s'ennuie jamais », concluent-ils. ■

CÉLINE BECHLER

► Y ALLER Salon du chocolat et des gourmandises, samedi 4 novembre de 13 h à 19 h et dimanche 5 novembre de 10 h à 18 h dans la salle Wassmer (rez-de-chaussée) du Parc-Expo, 120, rue Lefebvre à Mulhouse. Tarifs : 6 €, gratuit pour les moins de 12 ans