



La maison Muller, basée à Rixheim présente ses délices. Les amateurs de chocolat se sont déplacés en nombre, ce samedi.



La 9^e édition du Salon du chocolat et des gourmandises a attiré toutes les convoitises, à Mulhouse.



Tous les chocolatiers présents ont proposé des ateliers de démonstrations gustatives.

GASTRONOMIE Salon

Tous fondus de chocolat

Le Salon du chocolat et des gourmandises a mis en ébullition les papilles des visiteurs. Organisé par la corporation des pâtisseries, confiseurs et glaciers du Haut-Rhin, il a attiré les gourmands, hier, au Parc-Expo de Mulhouse. Aujourd'hui encore, les amateurs de chocolat pourront le déguster sous toutes ses formes.

Qui n'a jamais fondu de plaisir du chocolat ? Un produit noble qui plonge la plupart des êtres dans d'étranges états extatiques. Pour sa neuvième édition, le Salon du chocolat et des gourmandises a investi le Parc-Expo mulhousien pour le week-end. Michèle Lutz, nouvelle maire de Mulhouse, a inauguré le salon samedi matin. Onze artisans alsaciens (principalement haut-rhinois) ont présenté leurs produits et savoir-faire. Cette année, le salon se tient en parallèle du Salon du mariage et a pour thème « l'art floral et la vie sauvage ». « C'est une première au Parc-Expo. On est content. Le but de ce rassemblement c'est de montrer l'étendue de nos talents, la diversité de nos produits et tout le travail qu'on peut réaliser avec le chocolat. Il y a une fraternité et une convivialité qu'on a réussi à créer au fil du temps. C'est aussi ça la richesse du salon », souligne Jean-Marc Muller, pâtissier depuis plus de quarante ans à Rixheim et président de la corporation organisatrice. Le Parc-Expo, transformé en véritable palais des saveurs, attend 2 500 visiteurs.

bourgeoise propose des tablettes Marteau aux figues, aux graines de courges, aux tutti-frutti mais également des ganaches fleuries à base d'essence de fleurs naturelles (rose, géranium). Les aiguillettes au piment d'Espelette et au gingembre ont aussi séduit les épicuriens. « Un praliné, ça se savoure. On doit l'entendre craquer sous la dent et le moelleux doit être fondant. Le chocolat et moi c'est une grande histoire d'amour », ajoute-t-elle.

Compositions artistiques

De la confection du chocolat à l'art contemporain, il n'y a qu'un pas. C'est ce qu'ont démontré des élèves du CFA de Mulhouse, Colmar et Strasbourg en exposant leurs pièces de prestige. Des pièces montées en chocolat aux couleurs du thème « art floral et vie sauvage ». « Il y a eu un gros effort au niveau des pièces. Les élèves ont exprimé leur créativité et montré ce qu'ils savaient faire », poursuit le président. Des créations qui frôlent l'éloquence, enchantent la rétine et suscitent le rêve. Toujours très gourmandes et fantasques, elles sont le fruit d'un vrai travail de chocolatier. Hautes et étagées, extravagantes ou plus épurées, ces « gâteaux couture », sur mesure, ont fait l'unanimité. Michel Mann, professeur en chocolaterie au CFA Roosevelt à Mulhouse, est fier de sa classe : « C'est important de montrer ce que les jeunes peuvent faire. On a une augmentation de cinq élèves pour la promo CAP chocolatier par rapport à l'an dernier. Les pâtisseries cherchent à élargir leur rayon d'action et font appel à des professionnels du chocolat. On forme des jeunes qui défendent l'étiquette fait-maison. Les pièces des élèves sont majestueuses, ça vaut le détour. » Le bilan de cette 9^e édition est déjà positif. La corporation aspire à grandir puisque son salon est le seul à être organisé par des artisans. En tout cas, la journée de samedi en a fait croquer (et craquer) plus d'un. ■

ALICE HERRY

Infos : Ouvert aujourd'hui, de 10 h à 18 h. Parc-Expo, 120 rue Lefebvre à Mulhouse. Tarifs 6 €, gratuit pour les moins de 12 ans.



L'art se mêle au chocolat grâce aux élèves du CFA Roosevelt de Mulhouse. PHOTOS DNA - ALICE HERRY



Art floral et vie sauvage, tel est le thème imposé pour les pièces montées en chocolat.

« Un bon chocolat, ça se déguste »

Moulé, fondu, décoré, sculpté, arrangé, décliné ; le chocolat se présente sous toutes ses formes sur les étals des onze maisons réputées qui occupent les allées. Tous ont proposé des dégustations et confectionné leurs spécialités sous les yeux ébahis des gourmands (qui en salivent d'avance). L'artisan chocolatier Alain Kretz, venu de Strasbourg, est un habitué du salon. « Il y a une bonne ambiance. L'aspect fait maison et le côté artisanal sont les leitmotifs. Le chocolat est toujours mis en avant. C'est pour ça qu'on participe. » Martine Kretz entretient une relation quasi-fusionnelle avec le chocolat. « C'est un produit très noble. Savoir apprécier les saveurs du produit, c'est tout un art. Un bon chocolat, ça se déguste. » La maison stras-

Le salon du chocolat et des gourmandises est aussi un moyen pour les pâtisseries de mettre en avant des produits insolites.

CERTAINS ONT DONC PRÉSENTÉ LEUR NOUVELLE ambition chocolatière. Les tablettes de fruit arrivent tout juste dans le monde de la pâtisserie mais se posent déjà comme une innovation incontournable. Les chocolats de fruit ont coloré le salon. Jean-Marc Feret, responsable commercial de Valrhona : « On a enlevé la poudre de lait et remplacé par des fruits lyophilisés (déshydratés). C'est un mariage entre le sucre, le beurre de cacao et le fruit. Ça donne la couleur et le goût mais surtout ça évite d'utiliser des colorants. C'est bio et bon. On transforme le

Le chocolat dans tous ses états



Nicolas Tschann, chocolatier à la pâtisserie Muller, a donné sa recette (ou presque) du hamburger au chocolat.

fruit pour qu'il se travaille comme le chocolat. » Des tablettes de chocolat à la

mangue, à la fraise et à l'amande ont ainsi envahi les stands des chocolatiers. Les

hamburgers en chocolat de la maison Muller (Rixheim) ont attiré toutes les curiosités. Nicolas Tschann, chocolatier revient sur cette invention : « Le pain est en chocolat au lait, le steak en praliné et la salade, les tomates et le fromage sont en pâte de chocolat. » Béatrice, de Wiltelheim, aime les bonnes choses. La jeune femme a découvert le chocolat sans sucre du pâtissier Claude Helfter (Guebwiller). « C'est très bon. Je suis agréablement surprise. Je viens chaque année pour découvrir de nouvelles choses et pour voir le métier. » La liqueur chocolat de la caviste Wolfberger (Eguisheim), obtenue à partir de fèves de cacao, a chatouillé les sens des visiteurs en se révélant sur des notes de chocolat noir et de châtaignes. ■