

Le chocolat et les fruits se marient chez les pâtisseries

« C'est année, pour la Saint-Valentin, la grande nouveauté, c'est le chocolat à la fraise ! », lance Jean-Marc Muller, pâtissier à Rixheim et président de la corporation des pâtisseries, confiseurs et glaciers du Haut-Rhin.

Christine Riss, dont le mari tient la pâtisserie du même nom, à Riedisheim, ajoute : « Il s'agit d'un chocolat de couleur rose framboise. C'est un produit qui nous est proposé par notre fournisseur, Valrhona. C'est un mélange de beurre de cacao et de fruits lyophilisés. Il s'agit d'un produit qualitatif qui ne nous oblige plus à ajouter des colorants ou des arômes dans les pâtisseries. » Un chocolat au fruit de la passion existe également chez le même fournisseur, mais il n'a pas, ou peu, été utilisé cette année. Notamment du fait de sa couleur jaune orangé. « Pour la Saint-Valentin, nous privilégions le rouge, la couleur de la passion ! »

À l'occasion de la fête des amoureux, la pâtisserie riedisheimoise propose ainsi un original escarpin en chocolat, de couleur rose foncé, garni d'un assortiment de chocolats individuels. « Nous proposons aussi des bonbonnières en chocolat. La coque est décorée de manière sobre, dans un esprit cocooning, ou plus flashy avec un imprimé. Pour les petits budgets, nous

avons aussi des tablettes duos. Elles sont composées, d'un côté, de chocolat noir et, de l'autre, de chocolat à la fraise... »

Jean-Marc Muller, lui, a créé un banc des amoureux, une sculpture en chocolat à croquer. Il propose également un gâteau en forme de cœur constitué d'une mousse vanille passion sur une base de praliné croquant. Autres propositions pour la Saint-Valentin, une pâtisserie au limoncello, à la vanille et à la fraise ou, encore et toujours, un des grands classiques de la maison, le Zuber, une mousse de chocolat au lait et praliné sur un biscuit au chocolat.

Autre représentant de la corporation, la pâtisserie Stein, à Buhl, remet au goût du jour le mendiant au chocolat. Une tablette en forme de cœur dans laquelle sont incrustés des fruits secs, des noisettes ou de la cranberry (canneberge).

Pour les Valentins qui voudraient sortir « le grand jeu » à leur Valentine, la pâtisserie de la vallée de Guebwiller propose un impressionnant coffret à bijoux et à chocolat. Une belle boîte qui, comme son nom l'indique, est garnie de douceurs chocolatées et, pourquoi pas, d'une bague de fiançailles !

É.C.



Christine Riss et Cathy Stein autour de Jean-Marc Muller, le président de la corporation des pâtisseries, confiseurs et glaciers du Haut-Rhin.

Photo L'Alsace/Darek Szuster