

CHOCOLAT

Cacao, gourmandises et œuvres d'art

Le public était déjà très nombreux, hier, au Parc-Expo à Mulhouse pour l'ouverture du Salon du chocolat et des gourmandises. Organisé par la corporation des pâtissiers, confiseurs, glaciers du Haut-Rhin, ce rendez-vous permet de déguster les spécialités des artisans locaux et d'admirer les réalisations artistiques des jeunes apprentis.

Isabelle Lainé

Visiblement, le chocolat a un fort pouvoir d'attraction. Hier après-midi, malgré le beau temps, le public était présent en nombre pour visiter le Salon organisé au Parc-Expo, à Mulhouse, par la corporation des pâtissiers, confiseurs, glaciers du Haut-Rhin. « Et demain, il y aura encore plus de monde », note Jean-Marc Muller, président de la corporation et pâtissier chocolatier à Rixheim.

Pour les visiteurs, ce rendez-vous est l'occasion de découvrir les nouveautés dans le monde du chocolat et des gourmandises. À l'entrée, il est notamment possible de goûter aux nouvelles créations de Valrhona. « Ce qui est vraiment nouveau, c'est les choco-

lats aux goûts fraise, passion ou amande, précise le chocolatier. La fabrication intègre des fruits lyophilisés. »

Mais à part ces innovations qui permettent aux pâtissiers de réaliser de nouvelles créations, la tendance générale reste très chocolat noir. « Ces chocolats sont comme les vins. Chaque région a sa spécificité. Les puristes peuvent apprécier certains chocolats acides ou plus doux. Mais il faut vraiment être un grand connaisseur pour trouver les terroirs. »

À ses débuts, en 1976, Jean-Marc Muller vendait surtout du chocolat au lait. « En Alsace, cette tendance existait notamment à cause de la Suisse. Maintenant, le chocolat au lait est surtout pour les gamins.

Mais sa teneur en cacao peut aller jusqu'à 45 % alors qu'il était avant à 35 %. »

Plutôt ganache au géranium ou macaron au munster ?

En passant d'un stand à l'autre, les visiteurs ont pu découvrir les créations présentées par les exposants. Lesquels ont été généreux pour les dégustations.

Chez Gaugler, on pouvait notamment trouver des guimauves chocolat, banane passion ou passion framboise. « Nous les avons faits pour le salon, explique une représentante de la maison. Généralement, nous proposons ces guimauves pendant la période estivale. Le chocolat ou la pulpe naturelle de fruit sont mélangés dans la masse. » Parmi les originalités de cet artisan, il est également possible de trouver des cuillères au chocolat. « Il faut les mettre dans du lait chaud et remuer. »

Chez Alain Kretz, un Strasbourgeois fidèle au salon haut-rhinois, les parfums fleuris sont très présents. « Nous avons des ganaches aux essences de safran, géranium, rose, jasmin, ylang-ylang et violette », commente le chocolatier. Le stand présente aussi des brindilles pralinées et lavande ou des aiguillettes gingembre et piment d'Espelette.

Sur le stand de la maison Muller, l'esthétique tient une place importante. Dans les pots ou les cornets



D'un stand à l'autre, les visiteurs peuvent profiter de nombreuses dégustations. Ici, c'est du grès des Vosges qui est proposé par Alain Kretz de Strasbourg. Photos L'Alsace/Darek Szuster

prestige, le chocolat est mêlé de perles croquantes, amande, pistache ou pignon. Un hamburger est composé d'une « viande » en praliné et de tomates et fromage en « chocolat plastique », réalisé avec du fondant, « comme sur les éclairs », précise un jeune chocolatier.

Dans un tout autre genre, Willy Fritsch propose quant à lui ses macarons au munster. « L'un est aromatisé au cumin, un autre à la cannelle et un troisième aux baies roses. Il faut trouver un bon équilibre entre les saveurs. Ces recettes

surprennent et font beaucoup parler. » Et apparemment, ces macarons plaisent beaucoup, notamment pendant les fêtes. « J'en fais depuis six ans. Si ça ne marchait pas, j'aurais arrêté. »

Entre les dégustations, le public a également pu admirer le travail des apprentis des CFA d'Eschau, Colmar et Mulhouse qui ont participé à un concours de pièces artistiques en chocolat. « Nous présentons une cinquantaine de pièces de jeunes qui ont de trois à cinq ans d'apprentissage, précise Jean-Marc Muller. Ils sont fiers de

pouvoir montrer leur travail. »

Certains de ces apprentis sont également sur le stand du CFA pour effectuer des démonstrations de leur travail. Juste à côté, les plus jeunes visiteurs peuvent aussi participer à un atelier et faire leur propre petit moulage. La proximité des deux stands fera peut-être naître de nouvelles vocations.

Y ALLER Le Salon du chocolat et des gourmandises est ouvert aujourd'hui de 10 h à 18 h au Parc-Expo, 120, rue Lefebvre à Mulhouse. Tarifs : 6 €. Gratuit pour les - 12 ans.



Willy Fritsch propose des macarons au munster. Étonnants et très bons.

Photo L'Alsace