

Régions › Neuchâtel et Littoral

05.11.2012, 00:01 - Neuchâtel et Littoral

Actualisé le 05.11.12, 01:24

Fête du chocolat en rouge et noir



Xamax et les pâtisseries-confiseurs ont fêté hier leur anniversaire.

RICHARD LEUENBERGER (PHOTOS)

Sophie Murith

Un visiteur non averti a dû être bien surpris en poussant hier après-midi la porte du Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel. La vénérable institution résonnait des bruissements d'une foule compacte, de coups de sifflet et de clameurs dignes d'un stade plein à craquer. Et une légère odeur de chocolat flottait dans l'air.

Le centenaire Xamax et l'Association neuchâteloise des pâtisseries-confiseurs, qui célèbre ses 125 ans d'existence, ont partagé leur goûter d'anniversaire dans le cadre de la Fête du chocolat. Les familles sont venues en nombre pour assister à la chute du mur de chocolat (notre édition de vendredi). Car, au programme, nul thé dansant, mais bien une série de tirs au but inédite au musée. Les juniors du club neuchâtelois se sont employés à démonter consciencieusement et avec un ballon de volleyball chacun des carrés de chocolat qui obstruaient le goal. Les 57 kilos de plaques noires et rouge - en fait, du chocolat blanc dont la première couche a été teintée - ont été emballées de plastique et encastrés dans une structure en bois suffisamment inclinée pour qu'elles ne tombent pas sur le gardien au moment de l'assaut.

Pour en venir à bout, Florian, 12 ans et trois carreaux à son actif, et Endron, même âge et deux cibles dégommées, ont opté pour le plat du pied, leur technique habituelle. "On tire en l'air ou ras terre dans le coin, mais toujours à fond", déclarent-ils en chœur, maillot rouge et noir sur les épaules. L'équipe de Stéphane Rusca a été partagée pour l'occasion. "Et pour le spectacle." Dans l'équipe des blancs, Nolan, le gardien, trouve la séance plus difficile qu'à l'habitude. "La distance de tir est plus courte et le sol est dur." La première série remportée par les rouges, il aura finalement pu se consoler avec un morceau de chocolat redistribué à tous au rez-de-chaussée ou un bout de gâteau d'anniversaire.

Car la façade chocolatée démolie, la surprise a été dévoilée: des tourtes truffées confectionnées par les confiseurs et décorées de fleurs en chocolat montées par les apprentis de troisième année du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN). "Il y en a pour 800 personnes", assure Jean-Pierre Lecomte, responsable de la formation des boulangers et confiseurs au CPLN. "Le chocolat a été offert par Suchard." En souvenir du bon vieux temps.

De l'Equateur au placard

Pour quitter la musée la tête aussi pleine de chocolat que l'estomac, Cédric Chamartin, de Wodey-Suchard, a partagé ses connaissances sur le sujet: histoire de cet or noir qui se buvait avant de se croquer, découverte du cacaoyer et de ses fruits qui ont circulé dans l'assistance, description du voyage des fèves de l'Equateur à nos latitudes, dégustation de chocolat pur et quelques petites astuces. "Il ne faut pas conserver le chocolat au frigo car le sucre sort et il devient collant." Température idéale 18 degrés. "S'il chauffe trop, il va blanchir. Ça ne changera pas son goût mais la présentation est moins bonne."

Par (texte)