

Régions › Neuchâtel et Littoral

**25.02.2013, 00:01 - Neuchâtel et Littoral**

Actualisé le 25.02.13, 01:22

## Les animaux du zoo déclinés en pâte et chocolat



De haut en bas, les travaux de Joëlle Deini, Cindy Wasser, Celia Pretot et Karim Calame. RICHARD LEUENBERGER

### **Des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs et gestionnaires de vente concourent.**

Des effluves de chocolat embaumaient, hier et avant-hier, la salle Vallier de Cressier. Si les odeurs stimulaient les papilles, les yeux étaient également ravis face une succession de créations représentant des animaux façonnés dans du chocolat, du massepain, de la pâte à pain ou du biscôme. Une septantaine d'apprentis boulangers, pâtisseries-confiseurs et gestionnaires et assistants en commerce de détail de première, deuxième et troisième années présentaient leurs réalisations.

En plus des Neuchâtelois, des apprentis sont venus des cantons de Fribourg, Berne et Jura pour participer à ce concours annuel qui présentait, pour cette édition 2013, une particularité. Pour la première fois, boulangers et pâtisseries-confiseurs oeuvraient à la même enseigne. Après de longues tergiversations, les deux corps de métier ont fini par s'unir. "Chacun des apprentissages dure trois ans et désormais, en remplissant avec une année supplémentaire, les apprentis peuvent obtenir une attestation fédérale de capacité pour les trois métiers", explique Jean-Pierre Lecomte, enseignant au Centre professionnel du Littoral neuchâtelois pour ces métiers de bouche.

### **Plusieurs médailles**

D'un oeil avisé, celui-ci dénonce les pavés mal calibrés d'une réalisation qui a pourtant séduit nombre de visiteurs. Plus loin, il souligne "l'originalité" et "la parfaite maîtrise" d'un tableau mettant en scène un toucan femelle et ses petits posés dans un nid savamment tressé. Le tout en chocolat.

Au final, plusieurs médailles de chaque couleur ont été décernées à tous les apprentis ayant répondu aux critères du thème, précision, difficulté et modelages. FLV