

30/09/2015

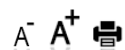


CHOCOLATISSIMO Des maîtres confiseurs font profiter de leur savoir-faire.

## Neuchâtel va se transformer en vraie capitale du chocolat



Trois saveurs sont proposées, soit chocolat au lait et safran, chocolat noir avec miel et sarrasin, chocolat noir et pépites de framboise. davio marchon



FLORENCE VEYA

Célébrer le patrimoine chocolaté de la ville de Neuchâtel dans un premier temps, mais mettre en valeur également la diversité et la qualité des différentes chocolateries du canton. Telle est l'ambition de la deuxième édition de Chocolatissimo, qui se tiendra du 31 octobre au 7 novembre au péristyle de l'hôtel de ville, à Neuchâtel.

Si la première, l'an dernier, avait tout de même attiré quelque 7000 visiteurs, il s'agissait d'une édition «test», selon Lena Brina, déléguée au tourisme de la Ville. Autant dire que cette édition 2015 «ça ne va pas être de la tarte et il ne faudra pas être à côté de la plaque», pour reprendre les termes de Pierre Walder, maître chocolatier dont la renommée n'est plus à faire. A l'instar, du reste, de ses confrères, issus de tout le canton, s'inscrivant dans cet événement.

Cela sans compter la participation active des 38 apprentis confiseurs-chocolatiers du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN). Ces derniers présenteront des pièces montées qui leur vaudront, hormis les appréciations du jury avec médailles à l'appui, le prix du public.

### «Une chance inestimable»

Durant cette semaine dédiée à l'une des douceurs dont Neuchâtel est le berceau – vu l'attachement voué à cette ville par Philippe Suchard, dont les actuels artisans se sentent les héritiers – de nombreuses animations seront mises en place. A commencer par la réalisation d'œuvres d'art chocolatées par les visiteurs qui, au final, seront déconstruites et dévorées. Au programme figurent également nombre d'ateliers de confections de cette brune denrée (même version réalisation de smileys en chocolat) notamment, ou d'expérimentation de goûts.. Les artisans chocolatiers s'adonneront même à des démonstrations en dévoilant (une partie en tout cas) de leurs secrets. Un spectacle musical chocolaté sera même à découvrir

au théâtre du Passage.

Si ce doux événement, auquel est associé Tourisme neuchâtelois, durera huit jours seulement, l'idée de valoriser le savoir-faire des artisans confiseurs de la région est, elle, appelée à durer. «Nous avons une chance inestimable d'avoir, à Neuchâtel, des artisans de cette qualité», se réjouit Thomas Facchinetti, directeur du Tourisme de la Ville. Et d'associer leur savoir-faire au slogan de celle-ci: «Neuchâtel, art de vivre et innovation».

Et de préciser ses dires. «Notre volonté consiste à faire venir des gens qui apprécient l'art de vivre», dont fait bien évidemment partie la dégustation de produits raffinés. L'innovation, quant à elle, réside dans les trois plaques réalisées pour l'occasion, mais qui seront vendues (individuellement ou sous forme de coffret), un an durant, dans de nombreux lieux touristiques. Pour cette première, les huit chocolatiers membres de Chocolatissimo ont partagé leurs goûts pour offrir au final trois saveurs. Les nominées sont: miel sarrasin chocolat noir 58%; pépites de framboise chocolat noir 66% et chocolat

lait au safran, question de ravir les sens.  
Programme sur: [www.chocolatissimo.ch](http://www.chocolatissimo.ch)





