

06/11/2015

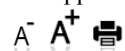
L'EXPRESS

NEUCHÂTEL Des jeunes se relaient toute la semaine au péristyle de l'Hôtel de ville autour des établis de Chocolatissimo.

Travailler le chocolat, un art mis en pratique par les apprentis



Des apprentis font découvrir leurs créations au péristyle de l'Hôtel de ville de Neuchâtel. Christian Galley



Une douce odeur de chocolat flotte, jusqu'à samedi, au péristyle de l'Hôtel de ville de Neuchâtel. Hier, les manches retroussées, une dizaine d'apprentis œuvrent d'arrache-pied derrière les établis. Ils travaillent le chocolat sous toutes ses formes. Tablettes, sucettes, mousses, moulages ou pralinés, il y a du cacao sur la planche.

«Les moules sont propres, à température ambiante. Le chocolat est tablé, réservé. Aucune bulle dedans. C'est bon! On peut le couler!» Pas besoin de se le faire dire deux fois. Les petites mains s'activent à grande vitesse, car le chocolat, ça n'attend pas. «S'il n'est pas à 32° C pile, on doit tout recommencer!», explique Marie Olliviane. Appliquée et dynamique, l'apprentie de 19 ans fait partie de ceux qui préfèrent travailler le chocolat que le manger. «Mais pour bien maîtriser cet art, il faut une certaine habitude, beaucoup de patience et de rigueur, et des années de pratique.» Comme elle, 38 apprentis du CPLN en section boulangerie, pâtisserie, confiserie et gestionnaire, s'essaient au chocolat à l'occasion de la deuxième édition de Chocolatissimo. Ils se relaient depuis samedi dernier. C'est la première fois qu'ils participent à la manifestation. Leur habituel concours a lieu sur place.

Les apprentis seront jugés sur des pièces montées, effectuées auparavant, et sur leur travail sur place. «Les gens apprécient les voir à l'ouvrage. En plus, ils découvrent leurs œuvres et peuvent voter pour leurs coups de cœur», explique Lena Brina, déléguée au Tourisme de la Ville de Neuchâtel.

Inspiration chocolatée

La pièce montée, qui nécessite des dizaines d'heures de création, a été un exercice souvent apprécié par les apprentis.

«Partir de rien et créer un projet de toutes pièces, c'est super», note Maxime Zamataro. Concentré sur ses grenouilles en chocolat, il explique: «J'aime tellement cuisiner et proposer des produits de qualité aux gens que je n'ai pas l'impression que c'est un travail.»

Pour Line Christen, le chocolat est aussi une source d'inspiration: «Il prend les formes qu'on veut. Il y a peu de limites à notre créativité. En plus, ça sent bon et la matière est agréable à travailler», dit-elle, concentrée dans sa préparation de sucettes avec Léonie Jeannerat. Elle aussi, adore le chocolat: «Mais plutôt en bouche. J'ai les mains trop chaudes, je n'arrive pas à le travailler...»

Mais avant que le public puisse savourer leurs gourmandises, il manque une étape: l'emballage. Deux apprenties gestionnaires de ventes s'appliquent. «Souvent, on oublie cette étape, pourtant essentielle, autant pour passer à table que pour mettre en valeur ces produits de qualité», conclut Marie Périat, qui supervise les opérations. CKA



