

Des têtes blondes s'improvisent artistes chocolatiers d'un jour

PAYERNE • Dans le cadre du premier Salon des dégustations, des enfants ont pu réaliser leurs propres créations chocolatées lors d'un atelier.



L'imagination et la gourmandise des enfants ont été mises à contribution lors de cet atelier. MCFREDDY

VINCENT BÜRGY

«J'adore, c'est bon!» Abigaëlle, deux ans et demi, laisse parler son enthousiasme au moment de débiter samedi après-midi un atelier de création consacré au chocolat. Cette animation s'est déroulée dans le cadre de la première édition du Salon des dégustations, organisé durant le week-end à la Halle des fêtes de Payerne. Comme Abigaëlle, sept enfants et adolescents âgés de deux à quinze ans ont pris part à cet événement gourmand.

C'est par quelques rapides instructions de Jean-Baptiste Jolliet, chocolatier-confiseur, que l'atelier débute: «Vous devez faire couler le chocolat contenu dans les pipettes dans ces tablettes et les décorer avant que la cristallisation ne s'opère.» Kilian, bientôt cinq ans, est impatient de débiter. Sa grand-maman, Rosemonde, tente de modérer l'excitation du chérubin, mais rien n'y fait. «Il a tout du futur chocolatier», se marre la grand-maman, sans que Kilian daigne

lâcher la pipette pour la transmettre à sa sœur, Anastasia, âgée de neuf ans.

Cette fougue n'est évidemment pas pour déplaire à Jean-Baptiste Jolliet. «Les enfants font ce qu'ils veulent. Ils sont libres de se laisser guider par leur goût et leur imagination», observe le chocolatier-confiseur vaudois, qui a notamment obtenu une médaille... en chocolat lors des Swiss Chocolate Masters de 2013.

Susciter des vocations

Des idées, Alexandra n'en manque pas et celle-ci choisit donc méticuleusement les ingrédients pour décorer sa tablette de chocolat. Il faut dire que le choix est pléthorique: des noisettes caramélisées, des noix de coco, des petites meringues, des raisins secs ou encore des pommes séchées sont à disposition. «J'ai commencé un apprentissage de cuisinière et, en participant à cet atelier, j'espère peut-être découvrir quelques idées pour mon travail», déclare la jeune Avenchoise.

Les tabliers de travail rangés, les chocolatiers en herbe s'employaient alors à décorer les sachets qui accueilleront leurs créations. Une étape menée tambour battant par Abigaëlle et Eléonore, sous les regards de leurs parents, Raphaël et Olivia. «Lorsque les enfants ont entendu à l'entrée du salon qu'un atelier consacré au chocolat avait lieu, nous n'avons plus eu d'autre choix que de venir», sourit Raphaël, avec la petite Marylouise, quatorze mois, dans les bras. Il plaisante: «Cela pourrait même faire naître certaines vocations.»

L'idée n'est pas pour déplaire à Jean-Baptiste Jolliet. «Ce serait bien si je pouvais contribuer à de futurs choix de carrière», se réjouit l'employé de la société Choco emotions, laquelle s'engage notamment dans la valorisation du patrimoine de l'entreprise Chocolat Suchard. Et le chocolatier-confiseur d'ajouter: «Mes souvenirs sont souvent associés à des goûts. Cette expérience va peut-être aussi durablement marquer les enfants.» |

Plus de qualité que de visiteurs

La première édition du Salon des dégustations de Payerne a attiré dans la Halle des fêtes quelque 2500 personnes. Un bilan en deçà des 6000 visiteurs attendus par l'organisateur Richard Chassot qui, à l'heure de faire un dernier tour des 41 stands dimanche soir, ne s'en émuait pas: «Financièrement, nous devrions clôturer sur une opération plus ou moins blanche. Mais ce qui compte c'est le retour des gens: les marchands avec qui je viens de discuter sont ravis, les visiteurs aussi. Pour une première édition, c'est encourageant!» Assez pour que l'organisateur planche déjà sur une seconde édition payernoise, du 23 au 25 septembre 2016, et songe à exporter le concept à Neuchâtel. «Le défi est maintenant d'augmenter les visiteurs en maintenant cette qualité.» TR