

Le chocolatier-alchimiste ou comment naissent les œufs

Pour les chocolatiers, les fêtes de Pâques, bénéfiques d'un point de vue commercial, sont aussi l'occasion de laisser s'exprimer toute leur créativité.

A Pâques, nul ne s'inquiète de savoir qui, de la poule ou de l'œuf, créa l'autre le premier. Les œufs, on les mange ! Les poules aussi d'ailleurs... Tout comme les personnages créés dans un endroit magique aux subtiles al-

chimies : le laboratoire du chocolatier.

« Nous commençons à y penser aussitôt passées les fêtes de Noël », explique Xavier Divernet, pour qui la préparation de Pâques est une période détermi-

nante de l'activité commerciale, ainsi que l'occasion de laisser s'exprimer une créativité qui fait la renommée des maisons de qualité. « Nous choisissons généralement un thème parmi les grands succès des dessins animés du moment. Pour séduire les enfants, mais aussi pour bénéficier de l'élan publicitaire qui accompagne chaque lancement », ajoute-t-il. « Cette année, nous avons retenu *Oui-*

Oui pour les plus petits. Et le bossu de Notre-Dame ».

Quinze jours avant la fête

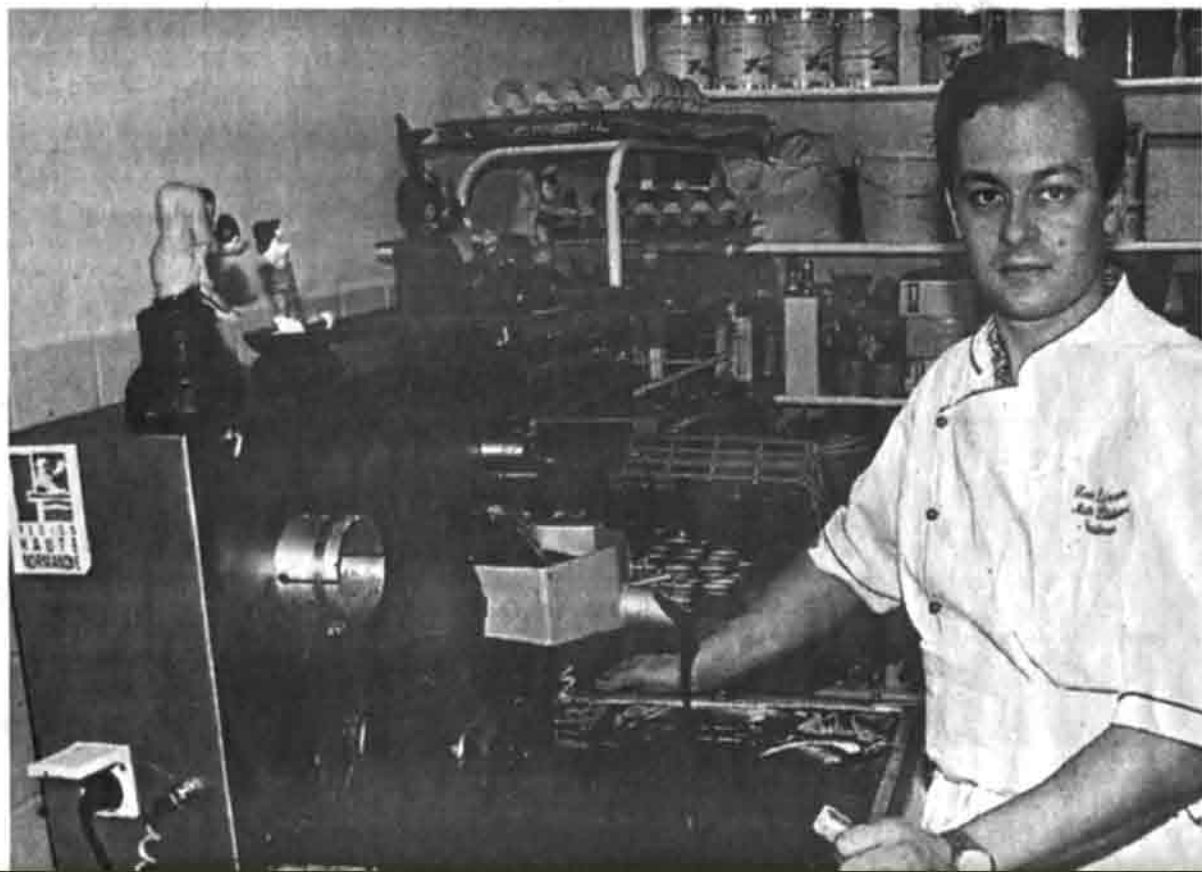
Ayant fait leur choix dans la multitude des produits dérivés du dessin animé, le chocolatier réalise tout d'abord des moules en gélatine alimentaire, moules qui permettront de couler quotidiennement sept à huit exemplaires de chaque sujet. « On

commence la fabrication une quinzaine de jours avant la date de la fête, car chaque personnage exige beaucoup de travail », indique le Dieppois. « Il faut par exemple reboucher un à un tous les petits trous creusés au moulage par des bulles d'air, puis ébarber les chutes de chocolat, enfin décorer chaque sujet au pinceau ». Un voile de chocolat soufflé au pistolet apporte la touche finale.

« Toute la difficulté consiste à mettre le chocolat au point, c'est-à-dire à le faire fondre, puis à descendre en température pour bien rassembler toutes les molécules », souligne-t-il. « Si tel n'est pas le cas, le chocolat devient extrêmement difficile à travailler et à assembler ». Or, l'assemblage est une étape déterminante de la fabrication : de sa qualité dépend la solidité et donc la tenue de l'ensemble.

Les véritables œufs surprises

« Nous faisons aussi des moulages d'œufs de toutes les tailles, que nous assemblons pour créer d'autres sujets », ajoute le chocolatier, qui a également relancé la mode des « œufs surprises » à partir de véritables coquilles d'œufs, vidées, puis séchées, afin que la membrane interne puisse être délicatement ôtée à l'aide d'une pince à épiler. L'œuf est ensuite rempli de chocolat et de praliné, et celui qui le reçoit doit, pour le déguster, briser la coquille comme il le ferait d'un véritable œuf à la coque. Tout entier absorbé par la dégustation, il ne



Xavier Divernet dans son laboratoire, où le chocolat prend vie grâce à un peu de magie et de subtiles alchimies : « Le chocolat est extrêmement difficile à