

Le secret du chocolat

Mathieu Boulay

BROMONT

Les amateurs de chocolat ont pu assouvir leurs besoins en cacao en fin de semaine alors que débutait la première édition de la Fête du chocolat de Bromont, une fête qui se poursuivra du 19 au 21 mai prochains.

Tous les moyens sont bons pour informer les gens sur l'entreprise chocolatière. Conférences, dégustations et même un bal permettent à la foule de curieux de mieux connaître le produit qui les fait saliver.

«Pour avoir un bon chocolat, il faut de bonnes températures», voilà comment le technicien chocola-

tier d'Institut Barry Callebaut, Julian Rose, résume le secret du chocolat. Pour M. Rose, le chocolat, c'est comme pour Obélix avec la potion magique, il est tombé dedans quand il était petit.

Quand il était plus jeune, ses parents possédaient une pâtisserie-chocolaterie et quand il a grandi, il a perpétué la tradition familiale en achetant la compagnie.

«Faire du chocolat, c'est un art parce que chaque chef donne la vision de son choix en le fabriquant», explique celui qui est dans le métier depuis 20 ans.

Les amateurs peuvent aussi observer Ramon Annen qui s'y con-

naît bien dans l'art de façonner la pâte d'amandes. Confiseur et chocolatier depuis près de 50 ans, il s'amuse à concevoir une multitude de figurines en pâte d'amandes. Il crée pratiquement n'importe quel sujet. Les animaux et des personnages sont en haut de la liste de M. Annen.

Pendant cette fête, il est aussi possible d'observer le concours de sculpture sur chocolat. La sculpteure Anne-Marie Bureau explique qu'il faut une technique spécifique pour travailler le chocolat. «Il ne faut pas frapper à grands coups dans le bloc parce que le chocolat a une texture unie», affirme celle qui a déjà sculpté le bois, la pierre et la neige.

Un record Guinness

Cette première fête du chocolat laissera sa marque dans le livre des records Guinness.

Samedi, la Fête du chocolat en collaboration avec la laiterie Chagnon a établi un record mondial pour le plus gros berlingot de lait froid au monde.

Haut de huit pieds et d'une largeur de quatre pieds, le contenant qui contenait plus de 1000 litres de lait au chocolat, a permis aux organisateurs de la Fête de servir 3000 verres de lait aux personnes qui avaient décidé de braver le mauvais temps.

«Il y avait déjà un record d'établissement du type mais c'était dans le domaine du chocolat chaud, ce qui est différent de notre record», a expliqué le directeur-général de la Fête, Michel Bilodeau.

Michel Bilodeau, le dg de la Fête du chocolat, devant le plus gros berlingot de lait...au monde.



Pour sculpter le chocolat, il faut une technique spéciale, explique Anne-Marie Bureau. photos Stéphane Champagne



Ramon Annen, un spécialiste des figurines en pâte d'amande.

