

VUARRENS

Un monde de douceur!

Depuis le 5 décembre, on trouve à Vuarrens un atelier pas tout à fait comme les autres, L'Atelier Chocolat. A sa tête, Blaise Kraysenbühl, pâtissier confiseur glacier de formation, a décidé d'ouvrir cet endroit où il fabrique tous ses petits délices qui enchantent le palais.

Pralinés, truffes, pavés aromatisés aux essences naturelles, éclats, rochers en association avec des amandes, noisettes et noix, nougats, massapains, fruits européens et exotiques, rien de ce qui fait l'agrément d'une table ne lui est étranger.



Blaise Kraysenbühl, artiste du goût.

Blaise Kraysenbühl avoue plus de vingt ans d'expérience en tant que chocolatier et compte bien en faire profiter sa clientèle. Il a choisi Vuarrens parce que c'est une région qu'il aime et qu'il privilégie également dans ses créations les produits du terroir, raisinée, cerises, fruits et eaux-de-vie ainsi que des épices diverses dont il fait ces petites choses attirantes qu'on avale sans se douter du travail qu'il y a en amont de leur dégustation.

Travailler le chocolat est un art difficile où il faut être très précis en ce qui concerne les températures si on veut un résultat parfait. Même la température du local dans lequel se fait la fabrication a son importance, et les produits finis préfèrent 18 degrés plutôt que 22 ! Deux méthodes sont utilisées pour obtenir la texture exacte dont l'artisan chocolatier a besoin pour ses créations : la vaccination, qui consiste à rajouter du chocolat solide dans la pâte en cours d'élaboration, et le tablage où l'on étend la masse à travailler sur une surface plane et froide. Pour familiariser le public avec son art, Blaise Kraysenbühl se propose d'organiser des ateliers de dégustation et d'autres de moulage pour les enfants, particulièrement en période de fêtes.

Déjà impliqué dans la vie du village, il participe au calendrier de l'Avent. Un site web va être créé prochainement à destination aussi bien des particuliers que des entreprises qui voudraient offrir à leurs clients ou à leur personnel un cadeau original, site où il détaillera l'intégralité de sa production. Il est aussi à même de réaliser tous vos souhaits en matière de montages décoratifs et de pièces « fantaisie » car la matière qu'il travaille autorise une créativité quasiment illimitée tant en ce qui concerne les formes, les goûts que leur mariage. Pour lui rendre une petite visite, c'est facile : au centre du village de Vuarrens, juste en face du manège, vous verrez un lieu accueillant, avec un espace de vente agréable et, pour les curieux, pourvu d'une glace donnant sur le laboratoire où se créent les bijoux gustatifs qu'il propose. Vous n'ignorez ainsi plus rien de leur fabrication. Pour plus de sûreté, appelez avant le 021 887 67 37, Blaise Kraysenbühl se fera un plaisir de vous inviter.

Ch. Dutoit



L'antre du chocolatier : un ordre et une hygiène exemplaires.



Un espace de vente chaleureux avec vue sur le laboratoire.