

VUARRENS

Les grands crus des gens heureux à l'Atelier du chocolat

C'est bien connu, le chocolat favorise la bonne humeur! A l'Atelier du chocolat, Blaise Krayenbühl confectionne des bijoux de douceur. Une manière de chanter la vie en truffe, éclat ou pépîte. Le maître des lieux voue une véritable passion pour cette matière noble empreinte de mystère et de légende.

Tout a commencé il y a six ans lorsque l'artisan confiseur s'est installé dans ses

murs. Le lieu est lumineux, à l'abri du bruit et ouvert sur la campagne. Le chant des oiseaux accompagne l'élan créatif du patron qui se laisse guider par l'esprit du moment et crée ainsi des nouveautés en lien avec les saisons. Epices et fruits se prêtent aux alliages les plus inattendus. «Il faut beaucoup de patience et d'essais pour parvenir à la perfection. J'ai essayé des parfums et des alliages différents au gré de mon inspiration. Le cacao suscite la passion et ses vertus sont reconnues, notamment

pour sa richesse en magnésium». Blaise Krayenbühl est séduit par cette fève venue du bout du monde. Il en parle avec respect et cherche dans son histoire toutes les étapes jusqu'au pavé mandarine, le noir à la fleur de sel ou l'éclat blanc au citron.

La fève de cacao subit plusieurs étapes avant d'être le cacao brut prêt à l'utilisation. Fermentation, séchage, torréfaction, concassage, broyage, conchage pour réduire l'humidité résiduelle et enfin le tempérage qui maintient le chocolat à une certaine température pour que la matière soit fluide et homogène. «Le maintien d'une température idéale est LA condition pour obtenir un chocolat parfait», explique le spécialiste.

L'esprit créatif de Blaise Krayenbühl se développe en solitaire devant sa fontaine à chocolat lorsque l'envie d'aller plus loin et concevoir une nouvelle truffe ou un nouveau fondant ne laisse guère de place à la routine. «Grands crus ou chocolats aromatisés, j'aime surprendre le client en offrant une gamme entre tradition et originalité. Aujourd'hui, on consomme whisky ou vin rouge avec le chocolat noir et c'est absolument délicieux».

Les grands crus se rejoignent sur la table dans un esprit d'excellence. Véronique Angeloz, pâtissière confiseur et collaboratrice du patron depuis trois ans, définit les derniers détails d'un lapin, d'un écureuil ou autre tortue. Les moules sont choisis minutieusement et chaque geste est calculé de façon précise.

L'Atelier du chocolat est un lieu de découverte. En période de fêtes ou lors d'occasions spéciales, Blaise Krayenbühl est à l'écoute de vos souhaits et demandes. Dégustation et vente directe à la boutique.

Dany Schaer



Blaise Krayenbühl et sa collaboratrice Véronique Angeloz.



Ouverture : mercredi, jeudi et vendredi de 9h30 à 12h et 14h à 18h. Samedi de 9h30 à 12h30 et 14h à 16h. Tél. 021 887 67 37, www.latelierchocolat.ch