

Un atelier chocolat pour fabriquer ses sujets de Pâques !



Un atelier chocolat pour fabriquer ses sujets de Pâques !

Mercredi, le temps était maussade et se prêtait parfaitement à un atelier chocolat !

A l'heure où certains chocolats industriels sont retirés des rayons des supermarchés, il fait bon fabriquer soi-même ses sujets de Pâques !

C'est la bonne idée qu'ont eue Laurence, sa fille Manon et sa nièce Clara en participant à l'atelier chocolat sous la houlette de Jean-Michel Fauche aidé par Gisèle et Guylène.

Mais attention, comme le précise le chef pâtissier, il ne s'agit pas de démonstration mais d'un véritable atelier où l'on met les mains dans la pâte – dans le chocolat plutôt cette fois – et dont on repart avec ses propres créations !

Ce qui frappe quand on pénètre dans l'atelier – en dehors de la bonne odeur de chocolat et du spectacle alléchant d'œufs, poules, hibous... en chocolat noir qui trônent en bout de table – c'est le tableau présentant des courbes et des chiffres !

Atelier de cuisine ou cours de mathématiques ?

Il s'agit **des courbes de température**, éléments techniques indispensables à respecter pour créer ses sujets en chocolat : on fond le chocolat à 45, 50 degrés, on le descend ensuite à 27, 28 degrés pour qu'il redevienne bien homogène et on le moule toujours à 32 degrés - avec quelques nuances selon qu'il s'agit de chocolat noir, blanc ou au lait - pour obtenir un chocolat fluide qui coule dans le moule.

Sans le respect de ces courbes de température, pas de beaux sujets brillants à la texture homogène et accidents de démoulage garantis !

Observons les différentes étapes :

Après ce petit « cours » technique indispensable, place à la mise en pratique !

On ne part tout de même pas de la cabosse - même si quelques exemplaires trônent sur une étagère - mais de pistoles de chocolat de couverture que l'on fait fondre en respectant la fameuse courbe de température.

Une fois que le chocolat est fondu, place au moulage, on réalise un premier passage au pinceau, on fait figer, on ébarde puis 2ème passage, on remplit le moule et on le revide pour que la coque soit bien homogène.

Les moules sont des moules en inox de toutes sortes, œufs, cloches, poules, lapins et même hibous...

A partir de moules existants, on peut laisser libre cours à son imagination !

On n'oublie pas que Jean-Michel Fauché est connu pour ses outils en chocolat et autres fantaisies chocolatées !

Le temps du démoulage est toujours un moment attendu avec à la fois impatience et crainte : les sujets sont passés au froid pour que le chocolat se fige et qu'on puisse le démouler.

On arrive alors aux finitions : assemblage des deux parties après un rapide passage des bords sur une plaque chaude...



...remplissage par des sujets également faits maison...



... confection de paille en chocolat blanc pour le nid des poules...



Et pour la décoration des sujets ? Comment créer des becs, des yeux, les taches blanches de la vache... ?

Avec du chocolat blanc pour un sujet en chocolat noir ou inversement, avec du beurre de cacao coloré que l'on travaille sur le moule avant d'y mettre le chocolat, tâche délicate s'il en est car on travaille un peu à l'aveugle quand il ne s'agit pas de moules transparents comme on en trouve de plus en plus maintenant.



La fin de la séance est proche, ne reste plus qu'à exposer les créations pour la photo finale, c'est le moment d'interroger les participantes qui peuvent être fières de leur travail.

Clara, 13 ans, est passionnée de pâtisserie :

« C'est la 2ème fois que je participe à un atelier de pâtisserie.

La première fois, j'ai travaillé la pâte à choux et la crème pâtissière.

En faire mon métier ? Pourquoi pas ? J'y pense! »

Manon, 11 ans, s'amuse en faisant de la pâtisserie.

Elle aime faire des gâteaux à la maison. Sa maman lui a transmis sa passion.

Quant à **Laurence**, c'est son 5ème atelier.

Elle pratique la pâtisserie en amateur et ces ateliers lui permettent de découvrir de nouvelles techniques qu'elle essaie ensuite de reproduire chez elle.

Ce stage, c'est un cadeau de Noël offert à Clara et Manon pour partager un moment ensemble autour d'une passion commune.



Chacune repartira avec plusieurs sujets qu'elles dégusteront avec leur entourage ou offriront avec la fierté de les avoir créés de A à Z.

Les ateliers de Jean-Michel Fauché sont organisés à la demande.

Ils durent 3 heures pour 6 participants maximum.

Ils s'adressent à tout public, homme, femme, enfants, ... mais attention, on participe, on n'assiste pas à une démonstration et on repart avec sa propre création !

Les prochains seront consacrés au fraisier et à la tarte à la fraise, au pain et à la pièce montée.

Pour plus de renseignements et pour s'inscrire :

<https://www.facebook.com/FauchesPeps>

Si vous voulez déguster – sans risque !!! - de jolis et savoureux sujets de Pâques réalisés par l'atelier Fauché, vous les trouverez à la boutique **Autour du Chocolat**, rue Raynal à Vic-Fezensac.

Vous pourrez même y trouver d'originaux sujets créés par Gisèle qui a décidé de sortir des sentiers battus !

