

## Jean-Pierre Darroussin à la Fête du chocolat

**Le cacao dans tous ses états pour les 1 800 visiteurs de la 5e Fête du chocolat, ce week-end, à La Baule.**

C'est dans une ambiance particulièrement conviviale et gourmande que différents artisans chocolatiers ont fait découvrir leur savoir-faire, à travers leurs créations et un concours soumis au verdict d'un jury présidé par Jean-Pierre Darroussin. « **Une dégustation à l'aveugle de 24 chocolats selon des critères précis (aspect, enrobage, texture, saveur et parfum, longueur en bouche), ce n'est pas évident. Et pourtant, sans se concerter, les membres du jury ont pratiquement donné chaque fois les mêmes notes** », a constaté le président. Le prix de la Ville de La Baule, qui récompensait le meilleur chocolat noir praliné, est allé à Vincent Guerlais, de Nantes ; le prix du casino pour le meilleur chocolat citron à

Jean-Charles Dousset, de Guérande ; le prix du groupe Lucien Barrière pour la Nouveauté 2008 à Christophe Roussel, de La Baule. Parallèlement à ces prix, 735 votants ont décerné le prix du public pour le plus bel oeuf en chocolat à Stéphane Henrio, de Lorient (oeuf n° 6). Claudine Métaireau, marraine de cette manifestation, et Jean-Pierre Darroussin ont, à l'issue de la remise des prix, cassé un oeuf géant offert à la dégustation du public. Quant aux ateliers proposés aux enfants par Thierry Lalet, maître chocolatier de Bordeaux, ils ont remporté tous les suffrages. Ceux des enfants bien sûr, mais aussi ceux des mamans ! « **Je fais souvent ce genre d'ateliers interactifs. C'est l'occasion de faire connaître des produits nobles sous un aspect ludique. Les enfants travaillent les trois sortes de chocolat et apprennent comment les**

**marier et les utiliser.** » Ils ont ainsi appris à manipuler une matière qui fond dans la main. Hormis faire fondre le chocolat à 45°, ils peuvent refaire seuls chez eux les caissettes surprises qu'ils ont fabriquées ici. Recette : mélanger des ingrédients (différents fruits secs ou confits, fraises tagada...) dans des caissettes de papier ; y couler avec une poche une ganache à base de crème liquide et de chocolat noir fondu ; laisser prendre avant de démouler et de tremper la moitié dans du chocolat blanc fondu pour obtenir un savoureux bonbon de chocolat bicolore.