

SAINT-ÉTIENNE LOISIRS

Chez Weiss, on peut faire sa propre tablette de chocolat



■ L'animation évolue en fonction des temps forts de l'année. Photo Nicolas GUILLAUME

L'enseigne stéphanoise, fondée en 1882, propose des cours ludiques pour confectionner une tablette de chocolat selon ses goûts.

Charlotte de protection sur la tête, blouse blanche ajustée, surchaussures passées et mains soigneusement lavées, vous serez prêts à pénétrer dans les Ateliers Weiss avec un salarié et « professeur », le temps d'une initiation à l'art délicat de la fabrication d'une tablette de chocolat noir ou au lait. C'est en tous les cas l'une des activités proposées toute l'année, chaque mercredi et sur réservation, par le

chocolatier stéphanois. L'atelier dure environ une heure et est limité à dix participants. Il est accessible aux adultes, moyennant 20 euros, et aux enfants à partir de 7 ans (15 euros pour les moins de 16 ans).

Moulage, démoulage et dégustation

En suivant les consignes d'un maître chocolatier, vous commencerez par mouler une première tablette qui servira de test, avant la réalisation d'une nouvelle pièce que vous

agrémenterez de trois ingrédients de votre choix.

Il vous faudra bien doser la quantité de chocolat liquide à faire couler dans le moule et jouer ensuite de la spatule pour répartir uniformément la matière sans déborder. Après un passage d'une vingtaine de minutes dans un frigo, vous tenterez de démouler votre œuvre caotée, sans la casser. L'opération est plus délicate qu'il n'y paraît car la tablette, composée de trous, est fragile. Une fois cette étape cruciale effectuée, vous pourrez emballer votre réalisation dans un coffret élégant et l'emporter chez vous pour la déguster.

Le jeune Théodore, en vacances chez ses grands-parents à Saint-Étienne, affichait un sourire radieux à l'issue de sa prestation : « C'est amusant, original et créatif à la fois. Je n'imaginais pas que c'était si compliqué de faire une tablette de chocolat. J'ai mis de la poudre de nougatine, des éclats de cerise et des billes de chocolat blanc pour la rendre encore meilleure. Je vais me régaler en la mangeant à la maison. » Les gourmands apprécieront l'expérience.

Nicolas GUILLAUME

PRATIQUE Ateliers Weiss, 1, rue Eugène-Weiss. Tél. 06.38.30.73.58. Site internet : www.weiss.fr



■ Cet atelier séduit tous les gourmands, aussi bien les adultes que les enfants. Photo Nicolas GUILLAUME