

SUR LA ROUTE DES PRODUITS GOURMANDS [SÉRIE 6/7]

Le Haut Chocolat® de Weiss, un label stéphanois



■ Dans les ateliers Weiss, on peut personnaliser sa tablette de chocolat. Photo Philippe VACHER

Saint-Etienne compte plusieurs chocolateries, dont la célèbre maison Weiss qui, depuis 135 ans, maîtrise l'ensemble du processus de fabrication, de la fève jusqu'au ballotin, et produit du chocolat et du praliné dont la réputation n'est plus à faire.

Fils de vigneron, Eugène Weiss, passionné par l'alchimie du goût, s'intéresse à la magie qui transforme le cacao en chocolat à la fin du XIX^e siècle. Il fonde la chocolaterie Weiss à Saint-Etienne en 1882. Depuis, sont perpétués son savoir-faire et surtout le même état d'esprit qui l'animait à ses débuts : la quête de l'excellence, le sens du détail, un brin de fantaisie et une créativité novatrice. Weiss, c'est le Haut Chocolat®. Ici, on maîtrise, et c'est assez rare pour être souli-

gné, l'ensemble du processus de fabrication, de la fève à la tablette. Sa spécialité reste l'assemblage de fèves de cacao et d'ingrédients nobles pour obtenir la meilleure alchimie possible. La maison a, entre autres, construit sa réputation avec les Napolitains, un petit chocolat de voyage emballé pour qu'il ne fonde pas. Autre incontournable confiserie : l'orange Weiss, une délicieuse écorce d'orange Navel d'Espagne confite, enrobée de chocolat noir à 67 % et sublimée de délicats éclats de nougatine.

Labellisé Entreprise Patrimoine Vivant

Il y a aussi les délicates feuilles d'automne, les fines langues de chat, les nougaminées et les nougastelles (des pavés de nougatine craquante fourrés de prali-

né amande noisette et poudrés d'amande), les palets or à la ganache fondante, les bonbons parfumés, dont le célèbre rouge baiser (de la pulpe de fruit allié à du chocolat blanc), et tant et tant encore de bonbons chocolatés, de tablettes, de noisettes et amandes enrobées, de pâtes à tartiner et autres gourmandises.

Désireuse de partager son savoir-faire artisanal (labellisé Entreprise Patrimoine Vivant), la chocolaterie Weiss a ouvert, il y a deux ans, Les Ateliers Weiss : un lieu unique avec une passerelle qui permet de surplomber les ateliers de fabrication. Cette visite (30 minutes), guidée par un salarié de l'entreprise, offre aux gourmands la possibilité d'entrer dans les secrets de fabrication du Haut Chocolat®. Dans ces ateliers, le visiteur peut même créer auprès du maître chocolatier sa tablette personnalisée, qui a par ailleurs été récompensée au niveau national d'une Étoile de l'Observateur du Design pour sa démarche design.

Enfin, un espace de restauration offre une pause gourmande à tout moment de la journée. Les plats et menus à la carte ont été imaginés par le chef étoilé Christophe Roure, Meilleur Ouvrier de France. La gourmandise à l'état pur.

M. G.

PRATIQUE VISITE guidée 4,50 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Boutiques Weiss : Saint-Etienne centre, 8, rue du Général-Foy. Saint-Etienne Atelier, 1, rue Eugène-Weiss. Lyon, 50, rue de Brest. Strasbourg, 7, rue des Orfèvres. Clermont-Ferrand, 2, rue Ernest-Renan.

Les animations de l'été aux Ateliers Weiss

Jouez au Maître chocolatier : laissez place à votre imagination et réalisez vous-même votre propre tablette de chocolat personnalisée dans les ateliers, accompagné d'un Maître chocolatier, qui vous aidera à confectionner la tablette de vos rêves. Jusqu'à la fin de l'été, des fruits de saison sont disponibles pour les animations. Cerise, fraise, framboise et citron régaleront vos papilles.

Percez les secrets du praliné : comment le fabrique-t-on ? Avec quels ingrédients ? Pourquoi est-il si addictif ? D'une manière ludique et interactive, cette animation vous permettra de découvrir l'histoire et les secrets de fabrication du praliné. Dégustations et tests à l'aveugle vous permettront de distinguer les différentes saveurs et textures, puis d'affiner vos perceptions afin de pouvoir apprécier toutes les nuances du praliné.

PRATIQUE Inscription et informations sur www.weiss.fr/ateliers-weiss/animations