

Chocolats : régal du palais et des yeux

Le CAT (Centre d'apprentissage par le travail) de Colombelles a une bien belle spécialité : la fabrication de chocolats de luxe français. Noël tout comme Pâques est synonyme d'activité intense. Entre les feuilles de houx, les orangettes, les griottines et les tablettes de dégustation à consommer sans modération, les acheteurs sont venus nombreux faire provision.

Ne parlez pas à Bertrand Desvallée de chocolats belges ou suisses. Le maître chocolatier ne jure que par le chocolat français. Et encore pas n'importe lequel. Au CAT de Colombelles, on ne travaille que des produits de haute qualité. « Du chocolat riche de son propre beurre de cacao, tel qu'il sort de la fève, explique le moniteur chargé de cet atelier. Il existe de tout sur le marché et il faut être vigilant. Le bas de gamme n'est pas un produit pur, puisqu'on y a ajouté des matières grasses. »

Résultat : une matière plus difficile à travailler et un résultat au final peu intéressant. Pour ne pas se tromper, Bertrand Desvallée fait confiance à deux fournisseurs français mondialement connus. Ils ont notamment pour clients la Maison blanche et l'Élysée.

Chaque matin, depuis une vingtaine d'années, notre homme rentre dans son laboratoire pour se livrer à un rituel immuable.

Pendant une heure et demie, il va « tabler » les grosses galettes de 2,5 kg de chocolat de couverture. « La courbe de température doit être respectée au degré près. Le cacao est d'abord monté à 50 °C, avant d'être redescendu à 27 °C et enfin réchauffé à 32 °C. »

Un travail délicat, « mais qui garantit au produit fini un brillant ex-



Bertrand Desvallée en compagnie d'une partie de son équipe. Plus d'une tonne de chocolats de luxe est fabriquée dans ce laboratoire chaque année.

ceptionnel et une cassure franche et nette quand il est consommé ».

Lors de cette phase, Bertrand Desvallée tient à être seul. Ce n'est qu'ensuite que la petite dizaine d'handicapés mentaux, qui forme son équipe, interviendra. A eux alors de tremper une à une les orangettes confites dans le chocolat odorant, de beurrer les moules, de préparer les griottines et autres pâtes de fruit confiseurs à la pomme...

Autres délices fabriqués : les tablettes de dégustation de chocolat

noir d'Équateur ou de Cuba, de chocolat blanc d'Indonésie ou encore du lacté de Papouasie... « Chaque contrée a ses grands crus. La qualité des fèves et leur saveur varient selon que les cacaotiers poussent à l'ombre des bananiers ou sous le soleil des grands espaces. C'est tout cela que nous avons envie de faire découvrir à nos clients. »

Et ils sont de plus en plus nombreux à pousser la porte du CAT. Il faut dire qu'ici, en plus de la qualité, les prix défient toute concurrence.

De quoi enchanter les papilles sans se ruiner !

La vente au public a lieu chaque semaine, du lundi au vendredi, de 9 h 10 à 17 h.

□ **Pratique.** Le CAT est installé rue de l'Europe dans la Zac Lazzaro de Colombelles. Tél. 02 31 52 17 05. Attention, pour les grosses commandes, s'y prendre trois mois à l'avance.

L'établissement est fermé jusqu'au 2 janvier 2002 au matin.

O-F. Déc. 2001

Rue de l'Europe