

Maves - Apprendre à travailler le chocolat



Maria, la petite Sarah et sa copine Lucie découpent des ronds dans le chocolat en suivant les conseils de Didier Hubert.

Dimanche, l'association Loisirs et culture mavois organisait son marché de printemps qui réunit chaque année des artisans d'art et des producteurs locaux. On trouvait ainsi des travaux de couture et des broderies, des lampes de chevet, des bijoux, des coussins, des foulards peints, des œufs décorés, des boîtes ornées.

Plusieurs associations présentaient aussi leurs activités comme le Rucher d'Avaray avec ses personnages en cire d'abeille, ou Val de Loire - Pologne qui était venue avec des objets traditionnels polonais. La grande nouveauté fut l'atelier de chocolat de Didier Hubert, chocolatier à Oucques. Une soixantaine d'amateurs se sont succédé au cours de la journée pour écouter ses conseils et suivre ses démonstrations. « *Quand le chocolat est bon à prendre, il est bon à prendre* », expliquait-il après avoir versé le chocolat chaud sur un marbre improvisé. Autour de lui, il y avait des enfants, des adultes et des seniors, vêtus d'un tablier et coiffés de la toque, tous attentifs à ses gestes afin de pouvoir fabriquer, à leur tour, le petit lapin ou la poule en chocolat blanc. Chacun a été récompensé, en fin d'apprentissage, par une friandise bien méritée et la possibilité de ramener sa fabrication chez soi.

Cor. NR : B. Fauquemberg