

le courrier de Mantes

Gargenville

Savoureuse visite du Cœur gourmand

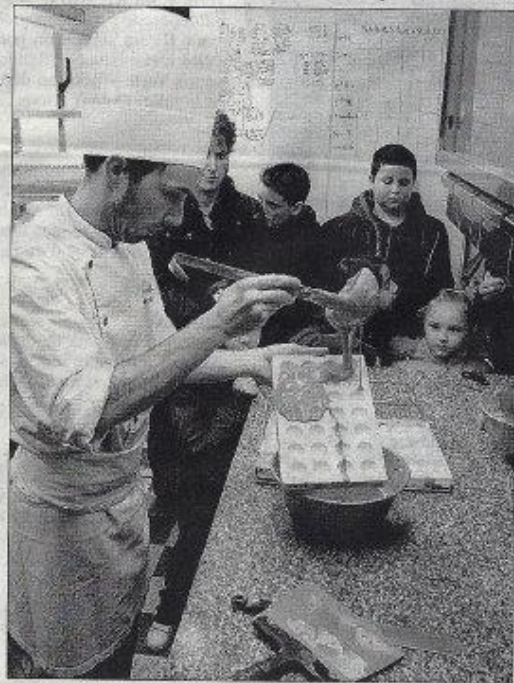
Samedi dernier, la boulangerie Au cœur gourmand a dévoilé ses secrets de fabrication du chocolat.

Située au centre de la commune, la boulangerie-pâtisserie Au Cœur Gourmand a décidé, quelques semaines avant Pâques, d'ouvrir ses portes au public. Petits et grands ont ainsi pu découvrir les étapes de fabrication du pain mais surtout du chocolat.

Mettre en valeur le personnel

« Nous avons déjà organisé cette opération l'année dernière. Ces visites ouvertes à tous permettent aux enfants, comme aux adultes d'ailleurs, de découvrir le travail de préparation du chocolat. Les gens peuvent constater le travail délicat que représente la conception de macarons ou de verrines par exemple, c'est aussi un moyen de mettre en valeur le personnel » explique Sandrine Engrand, à la tête de l'établissement avec Eric, son mari.

Composée de cinq pâtisseries et de trois boulangers, l'équipe du Cœur gourmand commence déjà à préparer ce que

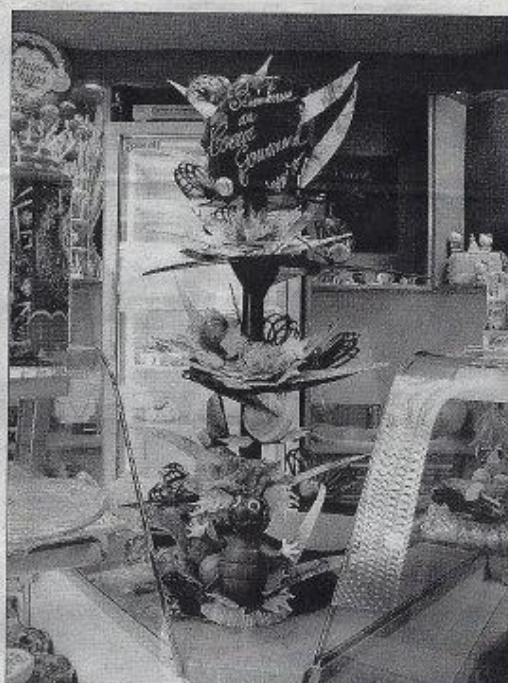


Les enfants n'ont pas loupé une miette des explications sur la fabrication du chocolat.

les cloches déposeront dans les jardins le 5 avril prochain.

Au total, 100 kilos de chocolat vont être travaillés.

Après la réception des fèves de cacao, c'est la fonte au bain-marie. Le pâtissier étale ensuite le chocolat sur le mar-



Les clients les plus perspicaces auront trouvé le poids et remporté cette pièce de chocolat créée spécialement pour la journée.

bre et peut le mouler à sa convenance. « Noir, au lait ou blanc, chaque chocolat à sa propre courbe de tempé-

rature à respecter » précise Sandrine Engrand.

Au milieu de tout ces yeux

ébahis, Enzo, 8 ans, n'en perd pas une miette : « Ce que j'ai préféré c'est quand le chocolat coule dans le moule, pour la fabrication des guimauves ».

Concours pour les gourmands

En vitrine, c'est une autre surprise qui attend les clients. Un concours ouvert à tous permet aux gourmands les plus perspicaces de gagner une magnifique pièce artistique en chocolat. Il suffit simplement de deviner son poids. Il y en aura trois à gagner, celui qui s'approchera au plus près du poids réel sera l'heureux élu.

En conclusion de la visite, café et jus de fruits étaient offerts, tous les enfants sont repartis avec un petit pain et un sachet de chocolat.

La prochaine visite aura lieu au printemps au Moulin de Chars, fournisseur de la maison depuis 28 ans. Les enfants pourront cette fois découvrir les étapes de conception de la farine.

K.B