

TERROIRS

Décollage immédiat pour l'Espace C

Dans les deux boutiques de Sonja et Christophe Moret, on voyage grâce au cacao et à ses mélanges audacieux

Thérèse Courvoisier Textes
Gérald Bosshard Photos

C'est l'histoire de deux amoureux de chocolat qui se sont rencontrés en apprentissage de confiserie chez Walder, à Neuchâtel. Bien des années plus tard, Sonja et Christophe Moret sont les heureux parents de Maxime (15 ans), Manon (13 ans) et Damien (10 ans), mais aussi d'une boulangerie tea-room et d'une chocolaterie à Lausanne ainsi que d'une boutique de chocolats à la rue du Four à Yverdon.

C'est en 1997 que le couple reprend l'établissement du numéro 27 de l'avenue de la Harpe. Ils s'installent dans l'appartement au-dessus et exploitent la boulangerie-pâtisserie tea-room avec déjà un amour de l'artisanat et du contact quotidien avec la clientèle. Deux ans plus tard, ils rachètent le local voisin, un ancien magasin de fleurs, pour y développer leur passion du chocolat.

«C'est avec plaisir que j'ai quelque peu délégué mes activités de boulangerie et de pâtisserie – même si je mets toujours quotidiennement un peu la main à la pâte – pour m'occuper de l'Espace Chocolat, avoue Christophe Moret, tout en regardant sa production défilier sur le tapis roulant avec un œil expert. Faire tourner une petite boulangerie de quartier, ce n'est pas toujours évident. Et comme nous avons toujours voulu travailler le chocolat...»

Produire, mais aussi créer

Son laboratoire vitré donne sur la rue, ce qui incite le passant à pousser la porte. «On nous dit presque toujours que ce sont superbon, juste avant de nous demander quelle est notre dernière nouveauté.» Ces questions sont essentiellement posées à Sonja Moret, qui s'est toujours occupée de l'emballage et de la vente. «La patronne me dit ce dont elle a besoin et moi, je fournis», sourit l'époux, plus timide que sa tendre moitié. Mais Christophe Moret ne se contente pas de produire: la création est son vrai dada. «J'aime suivre des cours, me tenir au courant des dernières nouveautés et faire des essais.»

L'Espace Chocolat regorge en effet de toutes sortes de paquets, d'emballages, de plaques, d'étiquettes. On pourrait y passer la journée. Dernière spécialité en date, Mon grain de sel, une préparation chocolat noir-sel-noisette qui explose en bouche et pourrait très bien accompa-

gner un verre de vin blanc très frais à l'heure de l'apéro. Pour les petits, il y a les Frites lausannoises, stratégiquement placées à l'entrée: «C'est tout simple, du chocolat au lait et du riz soufflé en bâtonnets servis dans un cornet en papier, les gamins adorent.» Il y a aussi les produits plus classiques comme des truffes, des amandes enrobées ou des plaques de chocolat pour tous les goûts (et même pour les diabétiques!).

Mais ce qui fait la richesse de l'endroit – outre la présence des patrons et leur flexibilité au moment d'entreprendre une commande personnalisée, pour un mariage par exemple – ce sont ces unions inédites, comme le chocolat noir et le poivre (l'un des trois disponibles dans la boîte «Routes des épices» avec deux autres au gingembre et à la cardamome), le chocolat noir toujours avec de la raisinée ou encore le chocolat blanc avec des graines de pavot et du safran. Une invitation au voyage de la part d'une famille qui n'a malheureusement pas pu suivre son fournisseur principal, Felchin, lors d'un voyage au Costa Rica l'an dernier. «Nous attendrons que les enfants soient plus grands.» C'est donc bien grâce à nos papilles que l'on s'envole...



Pour les truffes Bolivia, le nappage se fait à la main.



Les Frites lausannoises dans leur cornet en papier.

Pour les enfants

Ateliers lapins de Pâques

Les lapins de Pâques industriels sont un véritable concentré de mauvais goût. Emballages plastique qui ne protègent pas le chocolat de la lumière, saveur beaucoup trop sucrée... on est écœuré dès les oreilles. Mieux vaut donner aux enfants le goût du vrai chocolat artisanal. Pour ce faire, l'Espace Chocolat organise des ateliers de confection de lapins de Pâques pour les enfants dès 4 ans. En groupe d'environ six apprentis chocolatiers, ils passent près d'une heure et demie dans le laboratoire à apprendre les secrets de Christophe Moret. Ils repartent ensuite, généralement pas peu fiers, leur création sous le bras.

Ateliers lapins de Pâques. Le mercredi après-midi dès le 26 mars jusqu'à Pâques. 15 fr. Réservations: 021 616 77 11.



Moins 5

Glissons nos rebibes sur les patates

Vous connaissez mon amour pour les produits du terroir local? Alors, quand le magazine *Le Menu* s'amuse à utiliser les fromages d'ici pour ses recettes, il prêche un convaincu. J'ai donc craqué pour cette préparation bien rustique à l'heure des derniers frimas, ces galettes de pommes de terre à la Tête de Moine.

Ingrédients pour quatre. Galettes: 800 g de pommes de terre en robe des champs, pelées et râpées, 2 cs de farine, 1 cc de sel, 1 petit piment rouge épepiné, 1 gousse d'ail pressée, 1 cs de brins de thym, 1 œuf battu, beurre. Sauce tomate: 400 g de tomates pelées et hachées, 50 g de beurre,

1 oignon haché fin, 1 cs de feuille de thym, 1/2 dl de vin rouge, 1 cs de sucre, sel et poivre. 18 rosettes de Tête de Moine, un peu de thym.



Préparation ■ Mélangez tous les ingrédients de la galette, sauf le beurre, et laissez reposer brièvement.

■ Portez tous les ingrédients de la sauce à ébullition dans une casserole, puis laissez mijoter 30 à 40 minutes sur petit feu. Salez et poivrez.

■ Façonnez des galettes de pommes de terre avec la masse mélangée, puis faites les cuire sur les deux faces dans le beurre à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

■ Dressez sur des assiettes chaudes avec la sauce tomate, posez les rosettes de Tête de Moine sur les galettes et décorez de thym. Servez avec une salade colorée. **Dave**

Tastevin

Mettons l'Ombrie en lumière

L'Ombrie, cette province italienne qui entoure Pérouse, au centre de la Botte, est parfois mésestimée. Ces collines ont longtemps été renommées pour l'orvietto, ce vin blanc qu'on produisait un peu doux sous sa robe dorée. Les goûts ont changé, et même l'orvietto s'est modernisé. Mais la région de l'Ombrie abrite également des cépages locaux intéressants, comme le procanico, une variété autochtone de trebbiano, ou le grechetto, qui entrera dans le vin santo local avec le malvasia. Côté rouges, l'Ombrie produit deux DOCG, le Torgiano Rosso Riserva, basé sur le classique sangiovese, et le Sagrantino di

Montefalco, un cépage local cultivé uniquement autour de cette jolie petite ville au bourg historique et dans quelques villages alentour. Encore aujourd'hui, chaque année, la *contratimita* se rassemble sur la place du bourg pour célébrer le début des vendanges, une coutume qui date de 1540. Mais l'histoire de ce vin a failli le voir disparaître avant qu'une poignée de passionnés ne le relance dans les années 1960. Parmi eux, Domenico Adanti, dont les descendants gèrent aujourd'hui un domaine de 40 ha, dont 30 de

vignes. Ici, le raisin est fermenté en cuve inox, avec une macération de près d'un mois. L'élevage est fait en tonneaux et fûts de chêne vingt-huit mois, avant. Au final, un nez de cassis, de cerises, avec une touche de graphite. En bouche, les tanins sont fins, avec une belle fraîcheur qui équilibre l'ensemble face à une matière riche. Un vin de caractère qui demande des mets virils. **D.MOG.**

Arquata 2006, 75 cl, 34 fr. 90. Saveur Shop, route de Palézieux 3, 1610 Oron-la-Ville. www.saveurshop.ch.

