

ML 25/01/2018

# ■ PAYS CLERMONTAIS

## Clermont-l'Hérault La chocolaterie du Blason au lycée du Cep d'Or

Les secrets du chocolat expliqués aux élèves le temps d'une journée gourmande.

C'était la fête au Cep d'Or. Une visite de Bernard Maguin, le patron de la chocolaterie du Blason aux Tanes Basses à Clermont-l'Hérault, anime les cours des lycéens en cette journée de janvier. En effet, le chocolatier Clermontais apporte quelques douceurs à travailler mais surtout à goûter.

Qui mieux que lui peut expliquer aux élèves du lycée les secrets du tempérage et du travail du chocolat ? Donner de son temps paraît tout naturel pour ce personnage qui précise: « *Nous essayons d'avoir des actions citoyennes* ».



■ Autour de l'homme de l'art, Bernard Maguin, l'attention est totale.

### « Le chocolat, c'est de la chimie »

L'histoire commence par la cabosse pour continuer par les fèves et les différents types de chocolat, lait, blanc et noir avec ses différents degrés de cacao. Certains attirent les grimaces des goûteurs. Il ne faut pas oublier d'enfiler les surchaussures en plastique avant de passer en cuisine. Pendant plus d'une heure les apprentis essaient de reproduire les gestes du chef. Le moment d'apprendre la technique du conchage (mélange du chocolat) dans un appareil à bain-marie. « *Le chocolat se travaille à 32°. C'est de la*

*chimie* ». Mais attention, pas de matériel froid sinon le chocolat se figerait. Il faut tout d'abord réchauffer le matériel avec un décapeur thermique. Le petit truc de leur prof du jour : « *Tu touches quelque chose, tu ne sens pas de froid ni de chaud, c'est que la température est à 32°* ».

Par la suite, ils apprennent aussi que la fabrication des cornets en papier relève de la géométrie. Ce dernier se fabrique avec un triangle de papier sulfurisé, cela implique d'en connaître l'hypoténuse, de le rouler et ensuite de le remplir de chocolat à la bonne température. Heureusement le

chef, Flavien Dimitri reste présent pour leur donner un coup de main et diriger leurs doigts malhabiles. Les amandes, les raisins secs et les différents produits entrant dans la composition des mendiants retiennent leur attention. « *Vous avez raison d'y goûter, il faut toujours le faire en cuisine.* » Il faut dire que le patron des chocolats du Blason en avait prévu une bonne quantité.

Un exercice d'écriture avec le chocolat permet à certains de découvrir leur talent de calligraphe. L'étape suivante consistera à fabriquer des mendiants personnalisés

qu'ils pourront ensuite déguster. Un cours qui risque d'avoir beaucoup de succès.

### ● CONSEIL MUNICIPAL

Les élus se réuniront en conseil municipal, ce jeudi 25 janvier à 18 h, salle des mariages. Sept points sont à l'ordre du jour.

### ● CINÉMA ALAIN-RESNAIS

*A ghost story*\* : 18 h 30 (VO). *Normandie Nue* : 21 h. Tarif normal : 6,50 €. \*Tarif réduit : 5,50 €. \*\*Tarif spécial : 4 € (location de lunettes 3D 1,50 €) JP : jeune public. VO : version originale

► Correspondant Midi Libre : 06 20 67 66 37