ÉPINAL Gastronomie

7 400 kilomètres par amour pour le chocolat

Drupa Angenieux et la famille Lamielle vivent à plusieurs milliers de kilomètres mais partagent la même passion, celle du chocolat. Le célèbre chocolatier spinalien a conclu un partenariat avec la chocolaterie Theobroma de Saint-Laurent du Maroni en Guyane.

Drupa Angenieux habite en Guyane, à Saint-Laurent du Maconi, à la frontière avec le Suriname où elle a ouvert sa chocolaterie Théobroma. Elle travaille de manière artisanale avec des cabosses issues principalement d'anciennes cacaoraies qu'elle a réhabilitée, et dont une est accessible uniquement par pirogue. Elle est aujourd'hui la seule à fabriquer du chocolat 100 % français, de la fève à la tablette. Drupa Angenieux souhaite, avec sa chocolaterie, participer à la formation des jeunes guyanais aux métiers du chocolat, à l'image de Soraya qui a pu bénéficier d'un financement de Pôle Emploi pour préparer son CAP de chocolatier à Rouen, avant de retourner en Guyane pour intégrer la chocolaterie.

Drupa Angenieux n'est pas venue les poches vides : elle a apporté plusieurs de ses spécialités Photo VM/Eric THIEBAUT

Au-delà de fait de pouvoir vendre son chocolat dans les Vosges, la chocolatière espère grâce à ce jumelage avec la famille Lamielle bénéficier du savoir-faire des chocolatiers spinaliens dont la réputation n'est plus à faire. Si elle a fait le déplacement jusqu'à Épinal, c'est grâce à Felicio Rodriguez, président de l'Alliance francophone internationale de tourisme et des voyages (AFITV), et qui cherche à développer le chocotourisme, à l'image de l'œnotourisme. Lors d'un voyage en Guyane, il a rencontré Drupa Angenieux, qu'il a décidé de présenter à René Lamielle et son fils Philippe, qui se sont montrés tout de suite emballés par cette collaboration.

Les nouveaux chocolats Lamielle

Les chocolatiers ont profité de la venue de Drupa Angénieux en métropole pour lui présenter leurs nouvelles fées à l'image de l'AFITV : la Spiruline, réalisée à partir d'algues des Vosges très tendances ; la Népaline, confectionnée grâce à la baie de timute récupérée au Népal, dans les montagnes de l'Himalaya ; et enfin la Mascarine, qui rend hommage au chocolat malgache.

E.K.

ÉPINAL Loisirs

ÉPINAL Vacances