

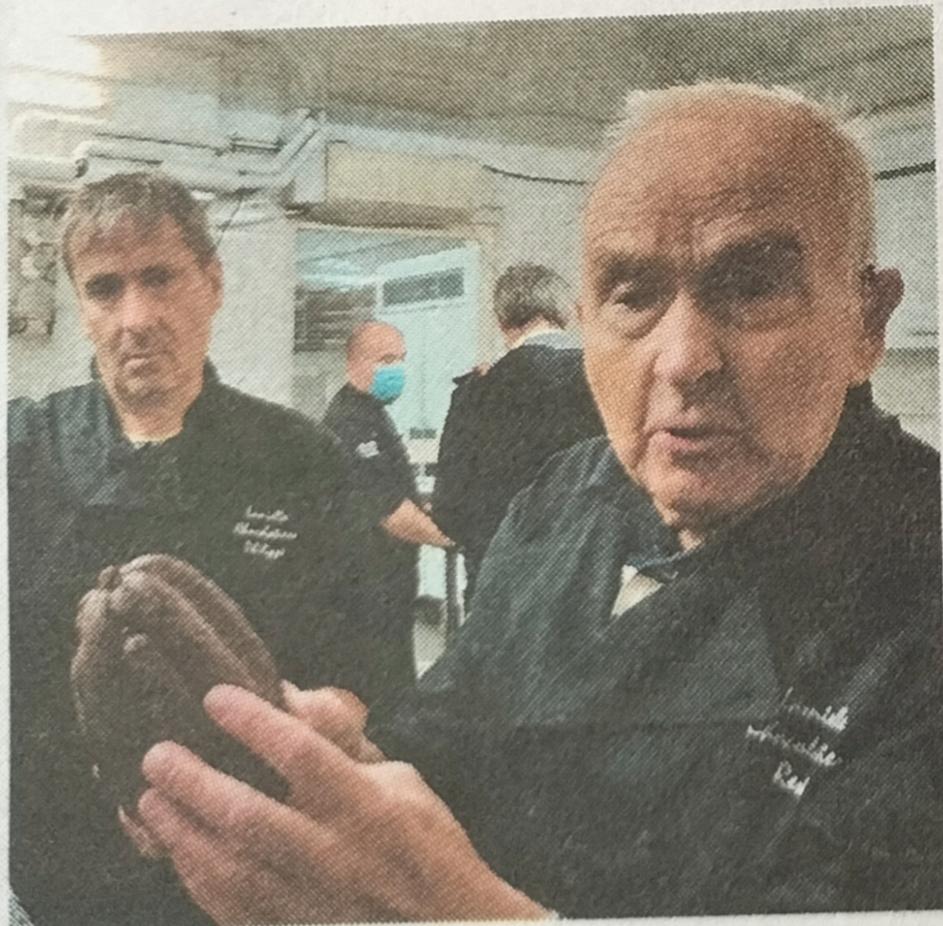
✿ Ils font gagner notre ville

Lamielle : le chocolat dans tous ses "éclats"

Depuis des dizaines d'années la Chocolaterie Lamielle a su ravir un grand nombre de spinaliens gourmands. Rencontre avec le père et le fils sur les traces de l'histoire du chocolat.

Une formation d'exception

René Lamielle formé dans la prestigieuse COBA, la très célèbre école de chocolatier pâtissier et confiseur de Bâle en Suisse dont l'un des premiers apprentis



était Pierre Hermé, et où Gaston Lenôtre est venu débaucher un des professeurs de l'école Suisse. Il aime encore à rappeler le souvenir de son ami François Petot qui possédait la pâtisserie Chocolaterie « *Aux délices de Notre Dame* » et qui lui aussi avait fréquenté les bans de la COBA.

Le meilleur du Chocolat

La Chocolaterie Lamielle se tourne notamment vers quatre origines du chocolat, les meilleurs grands crus comme le chocolat de Martinique qui reste très qualitatif. La fève de cacao de Sao tomé et Principe provient d'une île volcanique à 300 km du Gabon. Certains l'appelle l'île Chocolat et il s'agit d'un chocolat de qualité.

La vie du chocolat

C'est dans le pays d'origine qu'à lieu la fermentation et le séchage, puis le planteur dispose ses fèves dans des sacs en toile de jute qui vont directement à la coopérative.

C'est avec les cosses que l'on fabrique des produits, tisane à base de coque de cacao. Il existe une multitude de possibilité. C'est ensuite au chocolatier de créer de savants mélanges afin de fournir aux gourmands un chocolat de qualité. C'est notamment grâce à la torréfaction qui dure de 22 à 24 minutes et tout le talent du chocolatier

Le conseil de René Lamielle pour conserver la forme, 30 g de chocolat 100% tous les matins.

E.D