ACTU Vosges

actuvosges88 ❤ · Il y a 2 jours · 3 min de lecture

Épinal – « Le » chocolatier emblématique, Philippe Lamielle, sublime la Saint-Valentin.

Passion, art, savoir faire, recherche de saveurs sont les mots-clés d'une discussion avec le chocolatier spinalien. Une rencontre au pays des saveurs.



Une équipé fidèle et entièrement passionnée par son art (Photo Alain Reynders)

La "Maison Lamielle" : une institution Vosgienne

Depuis plus de 50 ans, la maison Lamielle ravit les papilles des spinaliens, entre autres. René, le papa, a transmis sa passion à son fils Philippe qui depuis a repris l'entreprise et l'a développée plus encore. Le chocolatier et son équipe n'ont eu de cesse de créer, réinventer pour surprendre la clientèle par des réalisations uniques.



La boutique au 13 Rue Ruatmont, 88000 Épinal (Photo Alain Reynders)



Les créations de la Saint-Valentin (Photo Alain Reynders)

Une passion qui les a conduits aux 4 coins du monde.

C'est d'abord René qui a entrepris de parcourir les pays producteurs de cacao pour rencontrer les exploitants, sélectionner la fève adéquate et surtout surveiller les conditions de fermentation.
« C'est une de clés. Si la fève est excellente, mais que les conditions de fermentation ne sont pas optimales, la symbiose ne se fera pas et ce ne sera pas exploitable » a expliqué Philippe Lamielle.
Tout est important et ce même lors du "conchage" a précisé Nicolas Meunier. Ce procédé consiste à brasser, travailler du chocolat de couverture afin de le rendre homogène et onctueux. Cette phase affinera aussi son parfum. Chez un artisan chocolatier, ce palier peut prendre plusieurs dizaines d'heures. C'est une étape essentielle à laquelle l'équipe est restée très attentive.



Un travail d'équipe, sous la houlette du maître chocolatier

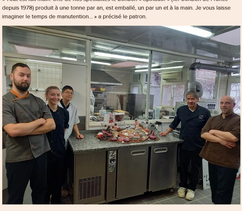
« Tous nos produits sont travaillés en laboratoire à partir de ces matières premières sélectionnées. Un certain nombre de nos chocolats et confiseries a été primé au niveau national et international : trilogie, Spinadors, Contes de fées, Magie de Lorraine, Palet d'or, 7 péchés capitaux, Rondins des Vosges, Bluets, Cailloux de la Moselle, Griottes... » ont déclaré fièrement, Nicolas Meunier et Nicolas Antonangeli les deux ouvriers chocolatiers.

C'est une équipe de 5 personnes qui est occupée dans le « laboratoire » et parmi celle-ci, Noémie Grunenwald, une jeune patissière-chocolatière qui a été primé récemment 1re chocolatière des Vosges et 4 e au niveau du Grand Est.



Noémie était, lors de notre passage, à la confection des truffes (Photo "Lumières en Arts)

C'est aussi en "brigade" que les décisions de création se sont prises et cette symbiose s'est d'ailleurs ressentie dans la qualité des produits finis.
Chaque création a fait l'objet d'un moule fabriqué sur place. C'est un travail « à l'ancienne » qui est effectué, ce qui lui a conféré cette qualité exceptionnelle, artisanale reconnue par tous les spécialistes.
« Tout est fait main. Une de nos spécialités le bonbon « Spinador » (ter bonbon de France depuis 1978) produit à une tonne par an, est emballé, un par un et à la main. Je vous laisse imaginer le temps de manutention... » a précisé le patron.



Une équipe fière de son travail quotidien (Photo Alain Reynders)

Des fèves sélectionnées en Colombie, Venezuela, Madagascar, Liberia, et même au Sao-Tomé (Afrique centrale)

Tous ces noms exotiques sont des paradis pour le cacao. Ils ont été les fournisseurs de ce produit noble, base des chocolats conçus dans la "Maison Lamielle".
Philippe Lamielle a poursuivi cette quête de la fève parfaite et s'est rendu régulièrement en ces pays pour y contrôler tous les critères de qualité.

Du chocolat à disposition 24h/24

Sur le côté de la vitrine du magasin, un frigo distributeur a été installé. A l'intérieur, des sélections de produits proposés par l'enseigne que tout à chacun a la possibilité de choisir pour offrir ou simplement se réserver un petit moment de plaisir complice.



Le distributeur de chocolats précieux de la rue Ruatmont, à Epinal (Photo A. Reynders)

Le distributeur de chocolats précieux de la rue Ruatmont, à Epinal (Photo A. Reynders)

Après la Saint Valentin, Pâques est grand consommateur de chocolats.

Ce sont 2 à 3 tonnes de chocolat qui seront utilisées pour créer différents sujets à transformer en chocolat. Que ce soient les oeufs traditionnels, la pancplie de personnages de dessins animés, des commandes spéciales, tout peut se décliner en chocolat à consommer sans modération (ou presque). Ne dit-on pas que le chocolat est recommandé pour garder une certaine bonne humeur ? À conseiller, donc, à tous les bourrus et grognons...
Alain Reynders.

Épinal • Culture en vosges • Vosges

390 vues · 0 commentaire

1

Posts récents

Voir tout