



Dans leur laboratoire en vieille ville, Patricia et Sébastien Langel croquent leur passion à pleines dents. OLMIER GRESSET

PÂQUES Dans leur chocolaterie les Langel fabriquent des lapins depuis un mois

Le vrai chocolat de la passion

YVES-ANDRÉ DONZÉ

Quelle est la différence entre le film «Charlie et la Chocolaterie» et la Chocolaterie des Langel au cœur de la vieille ville? Réponse: les deux nous font pénétrer dans l'univers du rêve. Mais si dans le premier on plonge dans une débâcle de tous les sens virtuels, le second nous invite dans un monde réel et secret, où les véritables saveurs se déclinent sur le mode de la passion. Patricia et Sébastien Langel préparent passionnément des lapins depuis un mois; et des poules, et des nids, et des œufs, et des poussins. Dans l'ordre. Pâques a le mérite de permettre à l'artisan de donner la pleine mesure de son raffinement. Bientôt, Sébastien sera plus connu que Barabas dans la Passion.

Comme dans une joaillerie

Sébastien est en bas qui prépare les chocolats. Patricia est en bas aussi, qui les emballe. Grâce à sa formation commerciale, c'est elle qui s'occupe de la partie administrative. «Rien que les petites boules à liqueur prennent plus de temps et d'attention que leur fa-

brication elle-même», précise d'entrée le chocolatier dans une œillade amoureuse vers sa compagne tout emballée par son boulot.

Un métier d'art

Dans le caveau du Ring, la température sied au produit. Vous y descendez comme dans une joaillerie: lumière tamisée, éclats diamantins, ambiance feutrée, fragrances étagées, très volatiles. Aucune lourdeur dans cette froide intimité. Devant vous, une alignée de cloches à confiserie vous rappelle que toutes les cloches ne sont pas à Rome. Dans les cloches trône la précieuse marchandise: truffes, palets, framboises, fleurs de sel, diamants (lait/nougat), cabossés de cacao, espresso croquant. Sébastien voit l'image de ses petits chefs-d'œuvre dans l'œil du visiteur. On le sent bien qu'il n'ose avouer qu'il pratique là davantage un métier d'art que d'artisan. Le métier de chocolatier ne s'apprend pas officiellement. Il faut être confiseur. Il dira simplement: «Pour moi c'est un rêve d'avoir pu ouvrir notre échoppe. Et de pouvoir en vivre, mon épouse et

moi. Cela fait déjà quatre ans que nous sommes implantés dans la place. La qualité que nous portons dans nos produits fait la fidélité de nos clients.» Il expliquera tout de même qu'il pratique un travail de créativité sans limites. Dans la forme comme dans le goût. Autant dire que la moindre pièce est unique, même pour les lapins de Pâques. A propos de Pâques, il reconnaît qu'il s'agit de la période la plus féconde après Noël. Il faut mettre les bouchées doubles. L'été fait le bonheur des glaciers, pas des chocolatiers, c'est connu.

Les jeunes reprennent conscience de la qualité

S'activer pour Pâques veut surtout dire savoir faire le nombre idéal de lapins et d'autres pièces, en gardant le même temps de préparation, la même précision, la même rigueur dans la maîtrise des températures, la même envie de moduler les saveurs. «La grande industrie du lapin produit des stocks immenses six à sept mois à l'avance. L'ajout de graisse dilue le produit et souvent les fèves de cacao ne sont pas de très bonne qualité. Ce qui fait que cela n'a rien

à voir avec ce que nous faisons, car nous ne visons pas le rendement», soupire le chocolatier. Un optimiste redoutable qui s'empresse de souligner que les jeunes reprennent conscience de la qualité du produit. Ils s'intéressent à sa fabrication. Sébastien Langel aime savoir la précision du tempérage, la couverture liquide à la bonne température et pour avoir «le beau brillant» du chocolat et son croquant. Il remarque aussi que le lapin reprend de l'aile ces dernières années. Vintage oblige.

Concernant la fève de cacao, l'artisan regrette ne pas pouvoir maîtriser sa provenance, de savoir si elle provient du commerce équitable ou non. Elle vient d'Amérique centrale, de la Caraïbe ou du Ghana. En l'absence de label, il se fie à la qualité de la masse qu'il achète. Mais surtout, c'est la qualité de vie que Patricia et Sébastien Langel visent avant tout. En 12 ans de passion, ils dépassent largement les noces de chocolat. ●

 www.journaldujura.ch

D'autres articles sur les artisans locaux dans nos archives.