

Le marchand de bonheur

Crans-Montana | Le chocolat symbolise, avec douceur, la période de Pâques. Les confiseurs ont l'art de travailler ce produit pour le bonheur des gourmands. Rencontre avec Nicolas Taillens, confiseur au parcours atypique.

BERTRAND CRITTIN

«Ne pas être gourmand, ce serait une faute professionnelle. La gourmandise n'est pas considérée comme un défaut dans la profession.» Un large sourire éclaire le visage de Nicolas Taillens. Derrière la boutique pourtant, le confiseur de Crans-Montana révèle une vérité, ma foi, fort agréable. A-t-on déjà vu un encaveur ne point apprécier son fin nectar? Il en va de même pour le confiseur, lequel, pour créer un produit de qualité, n'a de cesse de goûter au chocolat, de le déguster. Et en période pascale, le travail ne manque pas. «Aucun confiseur ne supprimerait Pâques dans le calendrier!» Cependant, le métier n'est que peu connu dans nos contrées. Une manifestation siéroise s'efforcera d'y remédier quelque peu (voir encadré). «Le Valais a la culture du vin, du pain aussi. Pas celle du chocolat. Dans l'esprit populaire, ce dernier a l'image d'un produit de luxe. Ce cliché est faux», souligne Nicolas Taillens, responsable de la formation valaisanne des boulangers-pâtisseries.

Le nouvel élu au comité de Crans-Montana Tourisme – il re-

présente les artisans et les commerçants – est tombé tout petit dans la marmite de chocolat et de farine. Dans la famille Taillens, on cuit le bon pain et on confectionne les pâtisseries depuis trois générations. «Mes grands-parents ont ouvert la boulangerie en 1963. Je travaille aujourd'hui avec mon père. Le métier est arrivé naturellement, sans aucune pression des générations précédentes. Mes parents m'ont même encouragé à faire autre chose.» Il ne s'en privera pas. Lausanne accueillera Nicolas Taillens pour des études HEC. Connaissez-vous beaucoup de boulangers-pâtisseries-confiseurs porteurs d'une licence économique?

L'HÉRITAGE DE SPRÜNGLI

Il entamera son apprentissage à l'âge de 22 ans. Pas n'importe où: chez Sprüngli, à Zurich. «L'endroit idéal, un rêve qui se réalise. Sprüngli, c'est le nom le plus connu de la confiserie artisanale en Suisse. Pour un cuisinier, cela équivaut à entreprendre son apprentissage chez Rochat.» Le must.

Il est encore trop tôt pour rejoindre l'entreprise familiale. Le monde lui tend les bras. Reconnue,

la formation helvétique – Le pays du chocolat tout de même! – facilite l'engagement à l'étranger. Une chance que saisira pleinement le jeune homme. Durant quatre années, le confiseur arpenta le pont

des bateaux de croisière et navigua sur toutes les eaux du globe, oeuvra à Londres et en terre asiatique (Bangkok, Singapour). «Des expériences humaines inestimables», se souvient Nicolas Taillens, avec un brin de nostalgie.

Aujourd'hui l'artisan prend du plaisir à «vendre du bonheur» à quelques gourmands du Haut-Plateau et de la région. L'art de la pâtisserie et de la confiserie est à la fois un ravissement pour l'œil et pour le palais. Le produit fini exige une somme de travail, du savoir-faire, de la créativité, de l'audace, comme tous les métiers de bouche. «Il ne suffit pas de faire fondre du chocolat. La profession est complexe, stricte et contraignante.» Des tendances, des modes se dessinent, on associe le sucré et le salé. Avez-vous déjà savouré du chocolat au poivre? Surprendre, toucher le dégustateur, tel est le credo du confiseur, ce marchand de bonheur.



Nicolas Taillens: «Gourmand? Très. C'est de la conscience professionnelle.» LE JDS

C'est jour de marché

«Nous n'avions plus organisé d'événement pour la population siéroise depuis 1999.» La jeune Chambre Economique de Siere (JCE) et son président Alain Roby, rattrapent le temps perdu. Les halles Métalléger accueilleront les 8 et 9 avril, leur premier Marché de Pâques. L'enceinte, sur une surface d'environ 1000 m², sera entièrement dédiée à l'artisanat et au chocolat, ce qui en fera un véritable village de Pâques. Le visiteur pourra se balader dans quatre quartiers différents. Il y aura un espace «Artisans créateurs», le plus étendu, qui regroupera une vingtaine d'exposants, lesquels proposeront certains produits comme la poterie, la

céramique, des arrangements floraux, de la verrerie, ... Les confiseurs et chocolatiers valaisans feront découvrir leur métier, leur savoir-faire et le potentiel incroyable du chocolat. De quoi émousser les papilles gustatives. Le stand gourmand les apaisera, puisqu'on y dégustera diverses saveurs, associant chocolat et produits du terroir. L'espace «Choco'mômes» fera la part belle aux enfants. Ludique, rigolo et gourmand, il initiera les enfants, entre autres, à la confection des lapins de Pâques.

Horaires: samedi 8 avril, de 10 h 30 à 18 h; dimanche 9 avril, de 10 h 30 à 17 h. Entrée gratuite.