

Un duo tout chocolat...

Entre Wépion et Menton, douceurs chocolatées du Gouverneur

Lorsque la fraise de Wépion s'unit au chocolat noir et que le palais vient de rencontrer, juste avant, l'explosion d'un petit rocher, bonbon moléculaire, tout de citron imprégné, pour en apprécier toute la douceur et la chaude saveur, le plaisir du gourmet est au rendez-vous.

C'est à l'occasion de sa semaine « portes ouvertes » que le CEFOR-IEPS a eu l'honneur d'accueillir notre Gouverneur, Monsieur Mathen, et de lui confier ces deux petits trésors, tout neufs, issus de l'imagination des professeurs de la section chocolaterie et de la cuisine moléculaire.

Un baptême au champagne, sabré dans les règles par le sommelier de l'école, s'impose! C'est une première pour une section mise sur pied depuis trois ans maintenant et qui va voir sortir en juin prochain, pour la seconde fois seulement, quelques nouveaux diplômés.

Imagination et saveurs

L'artisan chocolatier-confiseur nous fait rêver par la conjugaison parfaite des arômes des

fruits, des chocolats tantôt puissants, tantôt amers ou bien au contraire tout doux à la texture fine d'une ganache où crème fraîche et sucre s'allient pour parfaire encore le résultat. C'est un art! Il s'apprend désormais au cœur de notre belle province de Namur. Défendre des bons produits, laisser libre cours à son imagination, respecter les traditions culinaires tout en leur donnant un petit coup de jeune... c'est ce que propose une école destinée à tous les

adultes qui ont envie de découvrir des métiers qui lient le goût à la nouveauté.

Monsieur le Gouverneur a visité avec enthousiasme et curiosité tous les ateliers et a goûté aux mets préparés par les étudiants des sections de restauration, de pâtisserie et de chocolaterie, fiers de partager leur savoir-faire. Sa visite s'est terminée par la promenade des sens



Monsieur le Gouverneur Denis Mathen, après avoir baptisé les pralines au champagne, félicite le directeur Benoît Legal et les professeurs pour l'excellent travail réalisé par l'école CEFOR



Monsieur le Gouverneur met la main à la pâte

au cours de laquelle il a dégusté un vin à l'aveugle, laissé ses papilles être envahies de senteurs, de textures inédites façon cuisine asiatique, permis à ses doigts de toucher et de reconnaître à l'aide de son nez des fruits, des légumes, des objets de tous les jours... une belle expérience que les étudiants des sections œnologie, cuisine asiatique et bureautique ont offerte à tous les visiteurs.

N'hésitez plus, apprenez vous aussi les gestes qui font d'un simple éclat de chocolat une praline délicieuse! Renseignez-vous vite au CEFOR en téléphonant au 081/255.180 ou en consultant le site www.cefor.be

Paru dans Publi Namur