

Les chocolats  
de la maison Lamielle  
reprennent  
la forme du fruit  
et la couleur.



# BLUET, CANNEBERGE ET CHOCOLAT

POUR MAÎTRISER DANS LE DÉTAIL LA FABRICATION DE SES CHOCOLATS, LA MAISON LAMIELLE À ÉPINAL A SA PROPRE PLANTATION DE BLUETS ET DE CANNEBERGES. AVEC L'AIDE D'UNE PÉPINIÈRE VOSGIENNE.

PAR JEAN-CHARLES VERGUET

Le célèbre chocolatier vosgien René Lamielle et son fils Philippe mettent tout en œuvre pour que leurs produits soient conformes à leurs exigences et à celles des clients. Chaque détail compte dans cet artisanat. Si le tour de main et la technique sont fondamentaux, la matière première est essentielle. Afin d'avoir la main sur toute la production, ces professionnels spinaliens vont visiter les plantations de cacao aux quatre coins du monde. Mais pour créer deux nouveautés, ils sont simplement allés voir des pépiniéristes à quelques kilomètres de la Cité des Images. Ils ont trouvé aux Pépinières de la Demoiselle, à Olichamp, au-dessus de Remiremont, les plants de bluets et de canneberges qui commencent à leur donner des fruits.

Bien protégés des oiseaux par un fin mais solide filet, les arbustes se sont enracinés dans le verger de René Lamielle et atteignent déjà 1,20 m. Ils vont fournir plus de 70 kg de fruits. Les pieds de canneberges, des plantes rampantes, trouvent leur bonheur un peu plus loin. « J'ai voulu avoir ces fruitiers à disposition pour être certain de la qualité », explique le chocolatier, dont les spécialités ont reçu de nombreux titres nationaux. « Et surtout, ça permet d'avoir des fruits cueillis à une parfaite maturité qui ne seront transportés que sur quelques kilomètres pour rejoindre le labo. C'est la garantie d'avoir les arômes les plus précis. »

Les bluets sont des myrtilles, au même titre que les « brimbelles ». « Pour les myrtilles, c'est comme pour les prunes », souligne Lionel Ehrhart, l'un des pépiniéristes. « Il y a des variétés différentes, c'est le même principe que pour les quetsches et les mirabelles par exemple. Les canneberges sont également connues sous le nom de cranberries, un nom qui

évoque l'Amérique du Nord, notamment le Canada. Elles poussent très bien dans les tourbières des Vosges. »

Les bluets et les canneberges entrent donc dans de nouveaux chocolats. « Comme notre production de fruits n'est pas encore suffisante, je me fournis chez mes amis des Pépinières de la Demoiselle », poursuit René Lamielle. « Je suis certain de la qualité. Tout est récolté à la main. »

La conception des chocolats a pris plusieurs semaines. « Nous avons fait une ganache avec de la purée de canneberges à laquelle nous ajoutons des morceaux de canneberge confits », précise Frédéric Voulot, le premier ouvrier de la maison. « C'est le même principe pour les bluets mais avec des morceaux plus petits. Nous continuons à les faire évoluer. On rééquilibre l'acidité en ajoutant quelques gouttes de jus de citron. » C'est plus que de la chocolaterie, c'est de l'orfèvrerie ! « Notre but est de nous approcher le plus possible du goût du fruit », enchaîne Philippe Lamielle. « Nos chocolats reprennent d'ailleurs la forme du fruit et la couleur. Avec bien évidemment des colorants naturels. »

« Les meilleurs fruits sont ceux qui viennent du jardin », précise Olivier Georges, de la pépinière de la Demoiselle. « Nos plants sont bios, nos fruits aussi. Nous proposons différentes variétés de plantes à baies sous notre marque Happyberry. Il y a par exemple des camerises, elles ont la même couleur que le bluet mais sont de forme allongée et ont un goût de framboise. Elles sont bourrées d'antioxydants ! » Ce pourrait être la prochaine spécialité de la maison Lamielle...

*/ Pépinières de la Demoiselle, Olichamp,  
88200 Remiremont.*

*/ Lamielle, 13 rue Rualménil, 88000 Épinal.*