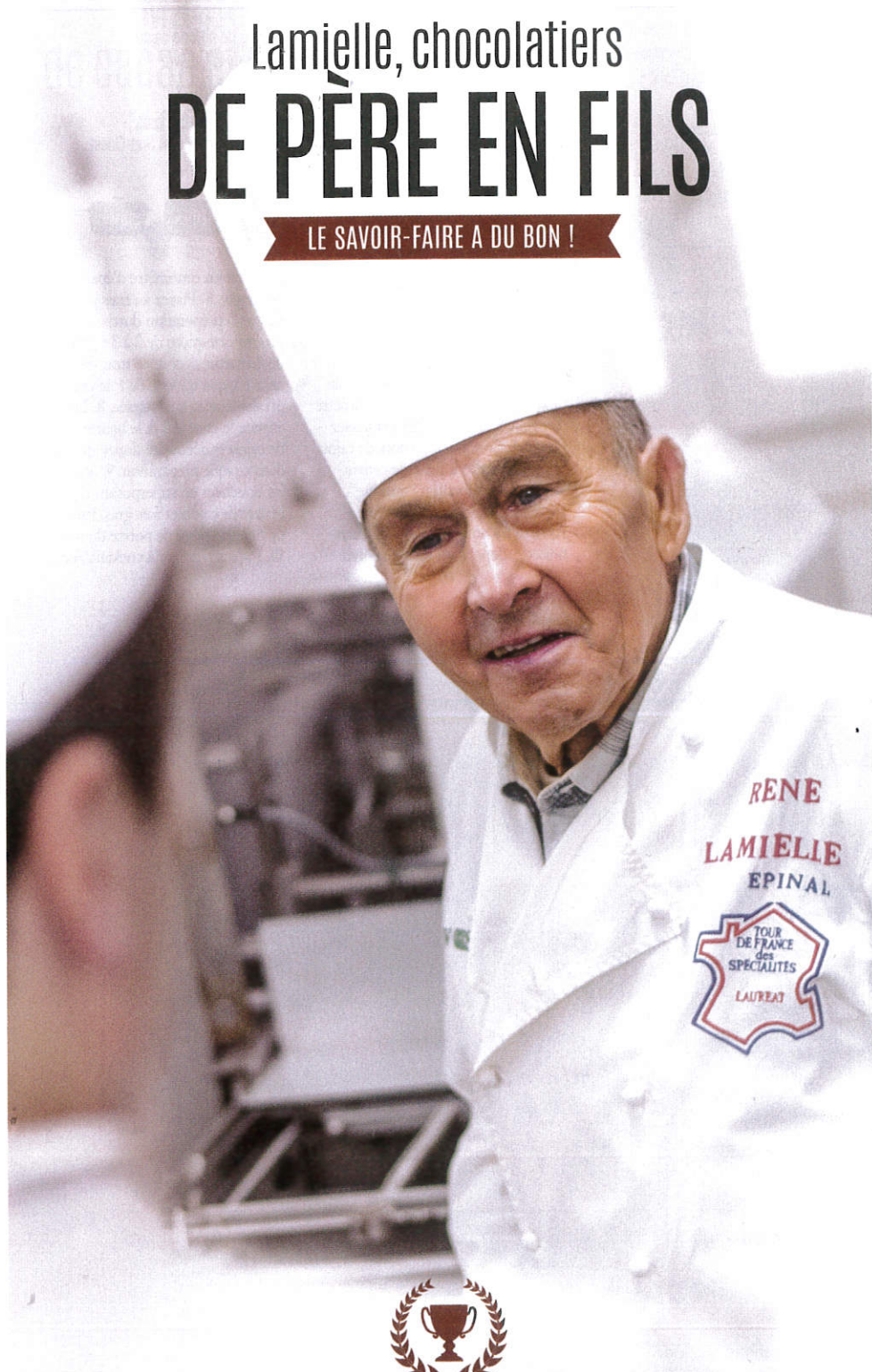




Lamielle, chocolatiers DE PÈRE EN FILS

LE SAVOIR-FAIRE A DU BON !



- 1978 "Les Spinadors" Élus meilleurs bonbons au Tour de France des spécialités
- 2000 "Les Contes de Fées" Élus meilleurs chocolats de France
- 2003 "Les 7 péchés capitaux" Élus Trophée de la gastronomie Française
- 2009 "La Trilogie" 1^{er} prix de la gastronomie Française

INTERVIEW

La chocolaterie Lamielle

Située à Épinal au 13 rue Rualménil.
www.chocolats-lamielle.com



COMMENT ÊTES-VOUS TOMBÉ DANS LE CHOCOLAT ?

René Lamielle : Par mes racines d'abord, je suis d'origine suisse par ma mère, et évidemment par passion de la pâtisserie et du chocolat depuis tout petit. Jadis professeur en lycée technique à Rouen, j'ai tout quitté pour ouvrir avec mon épouse en 1964 la chocolaterie de nos rêves. Très vite, le succès fut au rendez-vous.

VOTRE CACAO PRÉFÉRÉ ?

Sans hésitation, les criollos du Venezuela, de Saint-Domingue, de Guanaja au Honduras, de Madagascar... que nous utilisons pour nos créations les plus raffinées. Chaque provenance a sa particularité : des saveurs naturelles de vanille, voire de caramel pour le Venezuela offrant de la rondeur en bouche, de la profondeur et de la longueur..., un tantinet d'acidité pour le Honduras ou d'amertume pour le Madagascar qui réveille les papilles. D'ailleurs, je ne résiste pas à l'intensité que procure un chocolat criollo 100% éclats de fèves de cacao, 0% de sucre ! En mai prochain, je pars justement découvrir les plantations de criollo du Mexique.

VOTRE SOURCE D'INSPIRATION ?

Les voyages et particulièrement l'Asie. C'est d'ailleurs au Vietnam que m'est venue l'idée de marier un thé vert au jasmin à une ganache au chocolat extra noir pour créer La baie d'Along, devenue depuis mon péché mignon. Ainsi, chacun des 150 chocolats proposés en boutique a son petit nom et son histoire.

VOTRE BEST-SELLER ?

Les Spinadors, deux coquilles de nougatine fourrées de praliné chocolaté et emballées dans une feuille d'or. Élus meilleurs bonbons de France en 1978 au Tour de France des spécialités, ce sont mes petits clins d'œil aux habitants d'Épinal qui me le rendent bien. Nous en fabriquons 100 000 chaque année, tous à la main. Ils ont un secret : protégés par la nougatine, ils restent croquants et ne fondent pas.

thiriet