



Pour Pâques, la Chocolaterie Bellanger a conçu, entre autres, des « œufs décor ». Le thème de cette année : le pointillisme.

## L'œuf de Pâques, une œuvre d'art

Vianney Bellanger, âgé de 36 ans, codirige la chocolaterie du même nom. Selon le passionné, Pâques est la meilleure période de l'année pour laisser libre cours à sa créativité.

Quand il s'agit de chocolat, Vianney Bellanger pourrait en parler pendant des heures. Le Mayennais le fait avec une précision digne d'un scientifique et pour cause : c'est d'abord vers la chimie qu'il s'est orienté. « J'ai fait un DUT au Mans car j'étais passionné par les molécules et leurs réactions », explique le Lavallois, qui a poursuivi par une école d'ingénieur en génie chimique et management de projet innovant. « Cela apprend à travailler sur des processus de création en groupe », précise-t-il. Après quatre ans dans une boîte d'ingénieur, Vianney démissionne et entame un CAP chocolatier. « J'ai grandi là-dedans, mon père était directeur d'une école dans le chocolat, à Meulan, avant de racheter la Chocolaterie Béline au Mans,

en 1998 », raconte-t-il. Après quelques stages à Nantes, La Baule et Paris, Vianney rejoint la chocolaterie de son père en 2008, qu'ils renommeront Chocolaterie Bellanger quatre ans plus tard.

### Un laboratoire

Le scientifique est finalement retombé sur ses pattes puisque, selon lui, le métier de chocolatier résulte autant de la cuisine que de la chimie. « Pour être bon, il faut comprendre ce qu'il se passe à l'intérieur : le travail des molécules, le choc des températures... C'est une matière vivante que l'on peut travailler dans une multitude d'états », affirme le chocolatier. Vianney ne parle d'ailleurs pas de cuisine mais de laboratoire, dans lequel travaille une quinzaine de personnes.

Au quotidien, elles déclinent le chocolat sous toutes ses formes : bonbons, décors, macarons... « On travaille beaucoup sur les crus d'origine et on cherche des alliances pour les valoriser. Par exemple, on a assemblé un chocolat de République dominicaine aux notes tourbées avec du whisky », illustre-t-il.

En plus de travailler le goût, le chocolatier adore s'atteler à l'esthétisme du chocolat. Pour lui, Pâques est sans aucun doute la meilleure période de l'année pour le faire. « C'est la partie artistique du métier de chocolatier. On fait du moulage, du montage, de la peinture... Le travail de décor, ce n'est que du loisir », sourit-il. La chocolaterie Bellanger ne lésine pas sur le choix : elle propose, entre autres, des œufs cassés garnis de petits

chocolats (voir photos), des œufs craquants aux grains de noisettes, pistaches, amandes et éclats de fruits ou encore des « œufs décor ». « Ce sont des œufs que l'on décore selon un thème. L'an dernier, c'était « tourbillon de lumière ». Là, c'est le pointillisme », explique Vianney, qui a choisi cette année un assemblage de crus de Madagascar, Tanzanie et Côte d'Ivoire.

Plus que de concevoir le chocolat, le mieux reste encore de le manger. Pour l'apprécier au mieux, l'expert le déconseille en dessert. « Spontanément, on va en manger vers 11 et 17 heures, affirme Vianney. Le mieux, c'est quand on a faim : c'est là où les sens seront les plus ouverts. »