



PAR
NATALIE SICARD

Bruxelles, capitale du chocolat

Qui dit chocolat, dit Bruxelles! Lors de ma dernière visite dans la capitale belge, j'ai succombé au talent de trois chocolatiers.



Blottie dans un monument historique orné de fresques d'origine et luminaires contemporains, le design de l'endroit constitue un régal pour les yeux. Mais ce qui l'est plus encore sont les «œuvres» exposées. C'est que cet artisan sculpte le chocolat comme une matière brute: certaines pièces font 80 kilos! Chapeaux melons, citrouilles, sapins de Noël, abeilles, oranges-outangs, hérissons, pingouins... Quand j'y suis passée, un troupeau de manchots empereurs grandeur nature était exposé en vitrine!

Une leçon de goût

Il règne une ambiance un brin surréaliste dans l'atelier-boutique du chocolatier Laurent Gerbaud, située à deux pas du Musée Magritte. On y lit des inscriptions aussi rigolotes que «le chocolat Gerbaud, le chocolat qui rend beau» ou sur des coffrets pour la Saint-Valentin, «Professeur Laurent, chocolatier

marabout de naissance», le tout avec un sceau rouge avec le mot chocolat en chinois en guise de logo. C'est que ce passionné a déjà ouvert une boutique de chocolat à Shanghai et en a rapporté en sol belge sa découverte des mille arômes de l'Asie.

Avec sa bouille sympathique, il nous raconte son parcours atypique tout en nous faisant humer et goûter différents types de chocolat et de fèves. On apprendra ensuite à remplir les moules sous la fontaine à chocolat et à créer des mendiants – une fine semelle de chocolat agrémentée de fruits secs – avec divers ingrédients de sa «palette» sucrée-salée: gingembre, baies rouges de Perse, pamplemousses, abricots, pistaches salées, piments doux et plusieurs épices et noix exotiques. D'ailleurs, ce sont ses kumquats confits – un agrume originaire de Chine ressemblant à une mini orange – enrobés de chocolat noir qui ont fait sa renommée.

On repart ensuite avec nos créations dans un sachet, lesquelles seront dégustées dans l'heure qui suit! 🇧🇪

La croquante petite histoire Neuhaus est la première à m'avoir emballée. Comme un ballotin! Sise dans la superbe galerie de la Reine, la maison a ouvert ses portes à Bruxelles en 1912. C'est Jean Neuhaus qui, en 1857, y débarque de sa Suisse natale pour y ouvrir une «confiserie pharmaceutique». Il offre des médicaments contre la toux enrobés de chocolat pour dissimuler leur goût amer.

Sise dans la superbe galerie de la Reine, la maison Neuhaus a ouvert ses portes à Bruxelles en 1912.

la fameuse praline fait la renommée de la maison. Le succès fut tel qu'il fallut créer une boîte spéciale permettant de superposer les dragées sans les écraser: le ballotin. Du pur délice et de l'invention. Je craque!

Un sculpteur de chocolat

Mon deuxième coup de cœur va au chocolatier Patrick Roger qui, même si c'est un peu surréaliste, est français et non belge. Située sur la Place du Grand-Sablon, sa boutique côtoie des grands noms de la chocolaterie belge comme Godiva, Wittamer et Pierre Marcolini, dont les «grands crus» font le bonheur des fins connaisseurs.



Dans nos valises

- On ne fait qu'un saut de puce?
- On visite la Maison des Maîtres Chocolatiers ou le nouveau Musée du Chocolat belge: www.belgianchocolatevillage.be
- Pour des visites et ateliers autour du chocolat: «Sur la route du chocolat» avec www.itinéraires.be www.belgique-tourisme.qc.ca www.visitbrussels.be



Participez

Écrivez-nous à l'adresse électronique:

info@flehecible.com

et indiquez-nous les noms de nos deux célébrités de ce mois-ci.

Faites-nous parvenir la réponse avec vos coordonnées avant le 18 février 2015

SÉJOUR POUR 2 PERSONNES

- Transport aller-retour en autocar de luxe
- 2 nuitées à l'hôtel
- Tous les petits-déjeuners
- Toutes les taxes et frais FICAV

flèche
LE MAGAZINE des LAURENTIDES

EN COLLABORATION AVEC



Conditions - Validité: Expiration février 2016. Pour 2 personnes. Passeport valide requis pour voyager aux États-Unis. Des frais peuvent être demandés en cas de changement après la réservation. Non transférable et aucun remboursement par VCE après réservation. Taxes et pourboires: TPS, TVQ et contribution FICAV incluses. Frais de service pour le chauffeur et le guide (21\$ US / adulte et 15\$ US / enfant de 0 à 11 ans) non inclus. Les activités payantes sont aux frais des clients. Séjour pour 2 personnes. **Comprend:** transport aller-retour en autocar de luxe avec films entre Montréal ou Brossard et New York, 2 nuitées à l'hôtel 3 étoiles, au New Jersey, tous les petits-déjeuners, toutes les taxes et frais FICAV. **Ne comprend pas:** les activités payantes, les repas (sauf les petits-déjeuners à l'hôtel du New Jersey), les assurances voyage, frais de service pour le chauffeur et le guide: 21\$ US adulte et 15\$ US enfant de 11 ans et moins.