

## Une confiseuse primée et un rallye urbain couru: le bilan de Chocolatissimo

**CHOCOLAT** L'édition réduite de Chocolatissimo s'est achevée samedi en fin de journée à Neuchâtel. Au vu de la situation sanitaire, le bilan dressé par les organisateurs est plutôt positif.

PAR ALEXANDRE WAELTI © 15.11.2020, 10:04

PREMIUM



Le chocolat saveur lait sésame caramélisé a rencontré un vif succès auprès du public cette année. DAVID MARCHON

«Beaucoup de personnes nous ont remerciés pour le maintien de la manifestation et nous ont envoyé des encouragements pour la suite», se réjouit Eva Volery, coordinatrice de Chocolatissimo, alors que se clôturait l'édition samedi soir à Neuchâtel. Malgré une mouture 2020 réduite à cause de la pandémie de coronavirus, le soutien populaire semble intact.

Le lien avec le public s'est fait avec une application mobile qui reste téléchargeable et utilisable. Grâce à la géolocalisation et au Bluetooth, les visiteurs ont pu découvrir l'histoire du chocolat face aux devantures des quatre chocolateries du centre-ville. «C'était une belle surprise d'apprendre qu'elle a été téléchargée à plus de 800 reprises», remarque Lena Brina, déléguée au tourisme de la ville de Neuchâtel.

**A lire aussi:** Neuchâtel: départ satisfaisant pour un Chocolatissimo au régime

## Une confiseuse de la Grande-Joux primée

L'application a aussi permis au public de désigner les plus belles pièces montées des apprentis du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN). «Je suis très heureuse, d'autant plus que j'ai dû beaucoup persister cette année parce que ma pièce a cassé deux fois», s'enthousiasme Emilie Humbert-Droz, de la Grande-Joux, lauréate de la catégorie confiserie. L'employée de L'Atelier Gourmand à La Chaux-de-Fonds tient à remercier ses patrons pour leurs conseils durant la fabrication.

Deux autres prix ont été décernés par le public. Le paysage alpestre de Chloé Robert-Nicoud, de la Boulangerie Au cœur de France de La Chaux-de-Fonds, a séduit les visiteurs dans la catégorie gestionnaire de vente. Fabian Chapatte a remporté la mise dans la catégorie boulangerie avec sa création en forme de panda gourmand. Enfin, Océane Tendon, qui travaille aussi Au cœur de France, a remporté le prix spécial humour remis par le Muséum d'histoire naturelle de la Ville.

La réduction du nombre de participants aux ateliers à quatre enfants a été «le plus grand crève-cœur de cette édition», déplore Eva Volery. «Mais les ateliers étaient finalement complets. Les enfants ont pu fabriquer de petites gourmandises et mieux comprendre le passage de la fève de cacao à la plaque de chocolat» Contrairement aux précédentes éditions, les ateliers n'ont pas eu lieu au péristyle de l'Hôtel de ville à Neuchâtel, mais à Colombier et à Serrières.

Les trois chocolats 2020, habillés par l'artiste neuchâteloise Marie-Mo, ont aussi ravi les papilles. La saveur lait et sésame caramélisé a fait un tabac. La prochaine édition doit avoir lieu du 6 au 13 novembre 2021.

**A lire aussi:** Neuchâtel: la crise du Covid-19 plonge les pros du chocolat en plein brouillard