

« Le chocolat, c'est ma vie ! »



CHOISY-LE-ROI, BOULANGERIE AUX GRILLONS, VENDREDI. Michaël Hurel, 27 ans, vit de sa passion et du goût des autres : le chocolat sous toutes ses formes. (L.P.)

UN LUNDI de chocolat ! Si vous ne croquez pas aujourd'hui dans un carré ou un lapin à base de cacao, c'est que, vraiment, vous n'aimez pas ça, ou que vous y mettez de la mauvaise volonté. Pour vous ôter tout scrupule à céder à la tentation, sachez que de nombreux pâtisseries et chocolatiers sont ouverts aujourd'hui dans le Val-de-Mame pour vous servir. Portrait d'un de ces passionnés.

Votre péché mignon, c'est sa passion. Dans sa boulangerie Aux Grillons, à la limite de Choisy-le-Roi et de Thiais, Michaël Hurel, pâtissier-chocolatier de 27 ans, est un homme heureux. « Pâques, c'est vraiment la période idéale. Les classiques — l'indémontable trinité lapins-poules-cloches — marchent toujours. D'autres clients préfèrent la fantaisie et font des commandes spéciales comme des danseuses du Lido en chocolat », lance-t-il en souriant.

Avec des parents pâtisseries puis chocolatiers, son frère et sa sœur dans la même branche, le chocolat, il est pratiquement né dedans. « Le chocolat, c'est ma vie, j'aimerais ne faire que cela. C'est mon but à terme », confie le jeune artisan. Quand il pénètre dans le « laboratoire », Michaël se déconnecte. Les plans de travail ressemblent à s'y méprendre à un établi de fabriquant de

jouets : hauts de quelques centimètres, des dizaines de bras et de jambes, de biberons, de cloches reposent avant l'assemblage final. A côté des moules à figurines, un œuf de plus de 60 cm, mi-chocolat au lait, mi-chocolat blanc attend la touche finale.

« Un monde à part »

« Quand on travaille le chocolat, on plonge dedans, on s'immerge dans un monde à part. On est dans le même état de recueillement que le chasseur qui prépare ses fusils. L'odeur, la couleur brillante, la texture douce et fluide, le goût... c'est magique. Finalement, tout cela a un côté sensuel », analyse Michaël, des étincelles dans les yeux. Cette année, le jeune chocolatier a déjà réalisé près de 400 pièces moulées ainsi qu'une

centaine de kilos d'œufs et autres « petits chocolats ».

A l'instar de nombreux artisans dans d'autres secteurs, Michaël Hurel apprécie la liberté artistique que procure sa mission. « Une fois que les figures imposées sont achevées, je m'amuse. Je termine le plus gros, et après, je fais dans l'art, la dentelle... » Installé à Choisy depuis trois ans avec son épouse, Michaël profite de chaque fête pour se lancer à corps perdu dans sa matière de prédilection : « Avant, il n'y avait que Pâques. Maintenant, je fais des créations pour Noël, Halloween, le carnaval... Pendant le Mondial de football, ce seront des ballons ! Le moindre prétexte est bon pour faire du chocolat... »

OLIVIER BUREAU

Où en trouver aujourd'hui

VOICI quelques adresses de spécialistes du cacao dans le Val-de-Mame. Tous sont ouverts aujourd'hui lundi.

■ **Boissy-Saint-Léger.** Chocolats Janin, 48, rue Procession. Ouvert de 10 heures à 12 heures.

■ **Choisy-le-Roi.** Boulangerie Aux Grillons, 33, avenue Gambetta. Ouvert de 6 h 30 à 19 h 30.

■ **Limeil-Brévannes.** Maurice Leblais, 32, rue Henri-Barbusse. Ouvert de 8 heures à 13 heures.

■ **Saint-Mandé.** La Chocolaterie, 88, avenue du Général-de-Gaulle. Ouvert de 10 heures à 13 heures.

■ **Saint-Maur.** Richeterre, 22, rue Barrotte-Cholet. Ouvert de 8 h 30 à 13 heures.

■ **Vincennes.** Maison Joubin, 42, rue du Midi. Ouvert de 8 h 30 à 20 heures.