

Philippe Auer, artisan chocolatier

◆ UN AMOUREUX DE LA PERFECTION.

Age: 39 ans. Fonction: artisan chocolatier. Formation: CFC de pâtissier confiseur. Etat civil: marié, deux enfants

Textes: Chantal Guyon
Photos: Christian Bonzon
chantal.guyon@edipresse.ch

Les bécasses à douceurs n'y résistent pas. Truffes au chocolat noir, au lait ou au kirsch. Chocolat blanc. Pralinés à la nougatine, à la pistache ou aux amandes. Macarons au chocolat. Amandes princesses et pavé glacé de Genève. Au total, ce ne sont pas moins d'une cinquantaine de chocolats différents qui sont proposés dans le minuscule magasin de Philippe Auer. Ses créations sont de véritables bijoux. «Le chocolat, c'est comme le vin. Il y a la piquette et il y a les grands crus, confie le maître des lieux. Ma philosophie, c'est de faire du haut de gamme tout en préservant

l'aspect populaire du produit. Je veux que tout le monde puisse venir chez moi.» Ce savoir-faire unique, il le tient de son père et de son grand-père. «Dans la famille, on baigne dedans de génération en génération.» Si les outils ont été modernisés, les techniques de fabrication à l'ancienne sont restées les

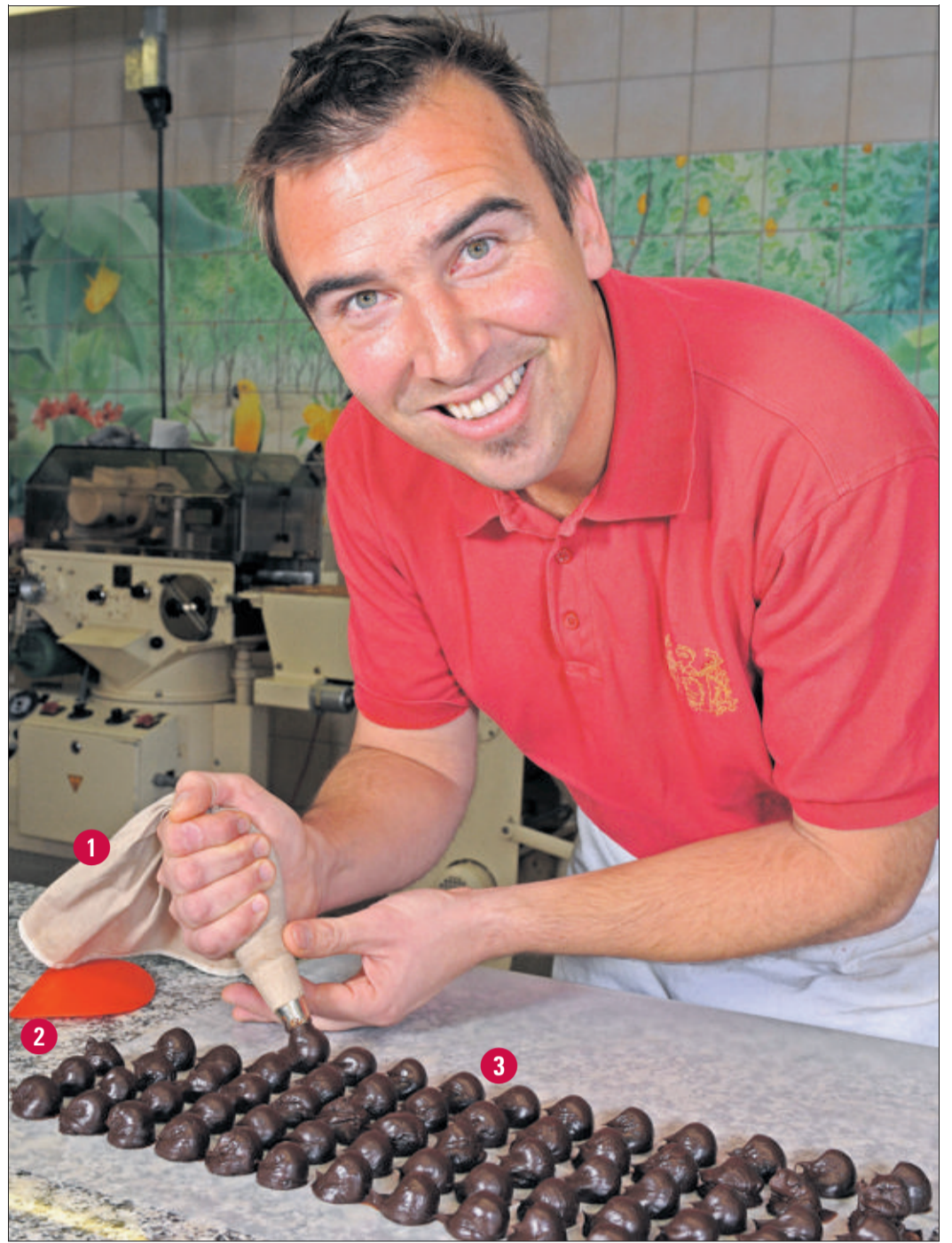
◆ «Le chocolat, c'est comme le vin. Il y a la piquette et il y a les grands crus»

Philippe Auer

mêmes. «J'essaie de suivre les tendances mais sans perdre l'identité de nos chocolats», explique l'artisan. Le chocolat? Philippe Auer est pratiquement né dedans. Enfant déjà, il aimait bien farfouiller dans le laboratoire

de son père et «piquer quelques chocolats». Et puis un jour, sans qu'il s'en rende compte, il s'est retrouvé avec un tablier. Vingt ans plus tard, il est sacré meilleur chocolatier de Genève. C'était en mai dernier. «Etre reconnu devant tous mes pairs est la plus belle chose qui me soit jamais arrivée.»

Aujourd'hui, ses chocolats voyagent dans le monde entier. «Il m'arrive d'envoyer des marmites de l'Escalade jusqu'à New York. J'ai la chance de faire un métier où les gens ont du plaisir à manger ce que j'ai fabriqué.» Il garde pourtant la tête froide. «Il faut dix ans pour se construire une réputation et six mois pour la détruire.»



- 1 LA POCHE À DRESSER. Chez Philippe Auer, les truffes ne sont pas coulées dans des coques préfabriquées mais dressées à l'ancienne avec une poche de pâtissier. «Il faut être rapide car le chocolat n'aime pas attendre.»
- 2 LA CORNE À DÉBARRASSER. «Je l'utilise pour pousser la ganache, ce qui me permet de garder ma poche propre. On l'emploie également pour racler le chocolat au fond des récipients.»
- 3 LES TRUFFES. Réalisées à partir d'un mélange de chocolat et de crème, les truffes sont d'abord roulées à la main puis placées sur un tamis pour être refroidies avant d'être enrobées dans du chocolat liquide.



L'objet fétiche

Les tiroirs en bois

Une fois la fabrication terminée, les chocolats sont placés dans des tiroirs en bois qui se retrouveront dans le magasin de Philippe Auer. «Le bois à l'avantage d'absorber l'humidité et de garder l'odeur du chocolat. Ces tiroirs ont plus de 70 ans. Je les ai hérités de mon grand-père qui y mettait déjà ses truffes.»

LA GUITARE. Elle permet de couper rapidement les chocolats en coupes franches et régulières. Des formes différentes peuvent être obtenues en changeant l'intervalle des cordes.



LA SPATULE. Sert au tablage du chocolat, qui consiste à l'étaler puis à le lisser en ramenant les bords froids vers l'intérieur encore chaud jusqu'à ce que la masse atteigne 30 degrés. «Donne sa brillance et son craquant au chocolat.»



LA MACHINE À TREMPER. Les chocolats, déposés sur un tapis roulant, passent sous un râteau de chocolat fondu pour être enrobés. Ils sont ensuite refroidis dans un tunnel puis placés dans les tiroirs en bois.



LE BLOC À FONDRE. «Je l'emploie pour la fabrication des chocolats au miel.» Cette bassine en cuivre sert à faire fondre la masse à base de miel et de crème qui servira à la couverture (l'intérieur du chocolat).

PUB

CARAT
Bijouterie



Offre de Noël
Diamants de qualité H-SI sertis dans l'or 18 carats

du 4 au 31 décembre
1'200.-
au lieu de 2'000.-



GENÈVE Balexert, Chêne-Bourg, Cornavin "Les Cygnes", Lancy-Onex, Nyon-La Combe, Planète Charmilles, Vibert
VAUD Chablais Centre Aigle, Crissier, Montreux, Pully, Romanel, Terreaux Lausanne, Vevey, Yverdon
VALAIS Brigue, Martigny-Manoir, Monthey, Sierre, Sion, Viège, Zermatt

MIGROS