

Samedi 11 février 2017



Salon du chocolat

au parc Dumont
de 10h à 19h

Ateliers
Fabrication
Dégustation



PROGRAMME

De 10h à 19h

Expositions

« Le chocolat dans l'Histoire »

« Le monde du chocolat »

**Animations de 10h30 à 12h
et de 14h30 à 18h**

Inscription sur place

Enrobage de sucettes au chocolat

Atelier organisé par

Les Mille Douceurs



Dégustation
de rochers au chocolat
réalisés par
Thomas d'Objectif
Top Chef

Événement

Le 11 février, du chocolat à foison

Le Salon du chocolat revient nous régaler au parc Dumont. Invité de cette nouvelle édition: Thomas Lévy, candidat aulnaysien du programme Objectif Top Chef. Retrouvez son portrait en page 21.

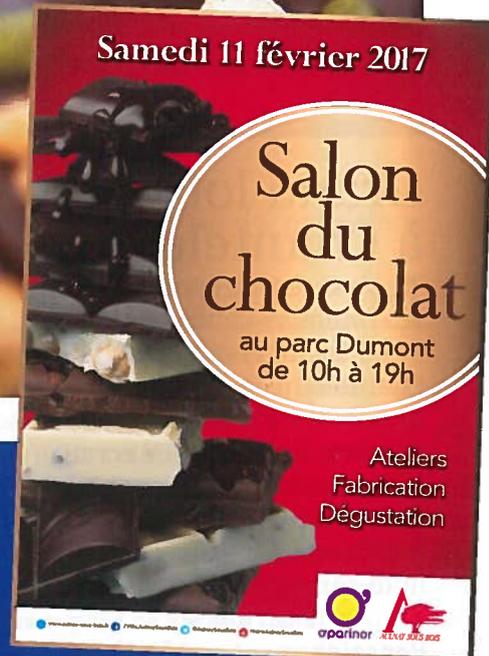
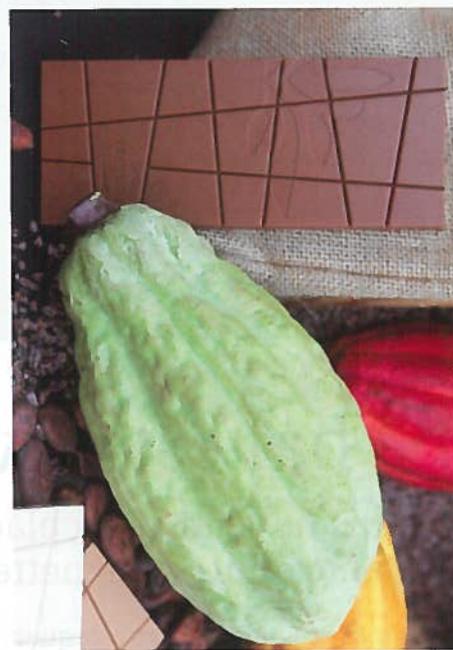
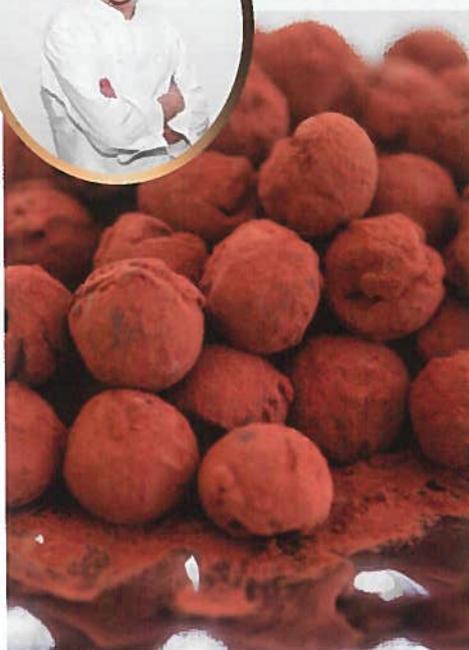
En 2016, le premier Salon du chocolat a rencontré un vif succès auprès des 2500 visiteurs venus déguster et admirer le chocolat sous toutes ses formes. De son histoire à sa confection à travers de délicieuses recettes, le chocolat a encore de nombreuses facettes à nous dévoiler. Les petits et grands Aulnaysiens pourront se laisser aller à la gourmandise, lors de cette deuxième édition, où le plaisir des yeux et du palais sera au rendez-vous.

Les artisans vous attendent pour vous présenter leurs sélections de confiseries, tablettes et autres sauces en chocolat. À quelques jours de la Saint-Valentin, c'est aussi l'occasion de faire plaisir à votre bien-aimé(e). Offrez-lui le luxe d'un plaisir simple ! ■

Salon du chocolat
Samedi 11 février au parc Dumont
En partenariat avec O'Parinor
Renseignements au 01 48 79 63 89

De nombreuses animations auront lieu de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h, dans un espace chauffé, au parc Dumont.

Ateliers organisés par Les Mille douceurs : enrobage de sucettes au chocolat ; création et dégustation de rochers au chocolat, animées par Thomas Lévy d'Objectif Top Chef ; expositions « Le chocolat dans l'histoire » et « Le monde du chocolat » de 10h à 19h.



Rencontre

Thomas Lévy, futur chef au top

Parce qu'un grand talent ne devrait jamais rester dans l'ombre, dit le slogan d'Objectif Top Chef, ce jeune Aulnaysien avance dans la lumière.



Vous l'avez peut-être vu sur M6, l'an dernier, dans le cadre de l'émission Objectif Top Chef (saison 3, semaine 2), face à l'intransigent Philippe Etchebest, puisqu'il a terminé à une place plus qu'honorable. À moins que vous ne soyez allé dîner à l'Auberge des Saints Pères, restaurant gastronomique étoilé aulnaysien où Thomas Lévy est désormais chef de partie.

Quand, du haut de ses 20 ans, il parle de cuisine, on sent l'amour du métier chevillé au corps. « *Mon grand-père m'a tout appris pendant mes vacances, en Seine-et-Marne, et mes cousins y avaient une ferme. À 12-13 ans, j'étais avec les vaches dans la salle de traite. Aujourd'hui, qui connaît ça ?* » Le grand-père en question a toujours fait ses légumes,

alors Thomas a commencé il y a cinq ans son potager: ciboulette, persil, laurier, thym, romarin, puis radis, salades, tomates etc.

En classe de troisième, on lui demande ses vœux d'orientation. Il indique jardinage, sa passion première, et cuisine.

Du jardin à la cuisine

Admis en stage dans une école d'horticulture, il déchanté quand un professeur demande de lui citer le nom d'un arbre en... vingt langues! « *OK, c'est bien d'en connaître trois ou quatre mais ce que j'aimais, c'était faire le jardin comme mes grands-parents! Alors, je me suis tourné vers mon deuxième choix et j'ai réuni mes deux passions!* »

Thomas fait ensuite un stage à l'Auberge des Saints Pères, prépare un

CAP cuisine en deux ans plus une mention complémentaire en pâtisserie et une année d'étude traiteur. Autant dire que le garçon est armé côté fourneaux. Puis un jour...

« *Je vois l'annonce d'une société de production : "Vous rêvez de faire goûter un plat à Philippe Etchebest, veuillez nous contacter". Il fallait qu'on soit apprenti, c'était mon cas* ». C'est ainsi que Thomas est resté en compétition sept mois et que Philippe Etchebest est venu chez lui goûter une sole farcie et son potager d'enfance parfumé.

Depuis, Thomas a pris du galon à l'Auberge des Saints Pères, qui le fait grandir comme il dit joliment. Prochain défi: devenir le second du chef avant peut-être d'ouvrir un jour un restaurant bistrannique, entre bistrot et gastronomie. ■