

Le Télégramme

cteur de la publication : Edouard Coudurier. Tél. 02.98.62.11.33. Siège social : 7 voie d'Accès au Port, BP 67243; 29672 Morlaix Cedex

LECTEURS : 08 20 04 08 29 e.mail : telegramme@bretagne-online.com

VANNES AURAY

N° 18.252 MARDI 2 MARS 2004

ÉTEL

Le meilleur chocolat de France est étellois

Nougats de Montélimar, Bêtises de Cambrai à et Rocandises d'Étel. Créée par Pascal Piermattei, cette spécialité s'est vu décerner le prix du meilleur chocolat de France par la confédération des chocolatiers-confiseurs lors du salon Intersuc, le 4 février à Paris.

Fait rarissime, il s'agit d'un doublé pour le pâtissier-chocolatier étellois. En 2000, il avait reçu la coupe toutes catégories de la meilleure spécialité de France pour ses « Huîtres de la ria ». « Ça commence à faire des jaloux dans le métier », raconte Pascal Piermattei, encore surpris. « Il y avait vraiment du beau monde : des très grandes maisons, des meilleurs ouvriers de France, des syndicats professionnels. Du très haut niveau ! ».

Cette distinction, Pascal Piermattei l'explique d'abord par sa quête de perfection motivée par une réelle



● Pascal Piermattei s'est vu remettre le prix du meilleur chocolat de France par le président de la confédération nationale des chocolatiers-confiseurs.

passion du métier.

Créées il y a trois ans, les Rocandises avaient d'abord été plébiscitées par sa clientèle. Ce sont des amandes caramélisées enrobées des trois chocolats : noir, lait et blanc.

« C'est peut-être ce mélange qui a fait l'unanimité du jury comme il l'a fait auprès des clients », confie Pascal Piermattei.

Niçois d'origine

Cette spécialité est une évocation et un hommage à la Bretagne où il a posé son sac discrètement en 1991 avec son épouse Nathalie, un peu par hasard, reprenant la maison Devrand. Le parcours de ce Niçois d'origine est impressionnant : Le Negresco, la maison Lenôtre, Roger Verger, Le Louvre de Paris, un restaurant privé de Lon-

dres, le château d'Esclimont, où il était le chef, et enfin Étel. « Ce prix fait connaître la Bretagne et notre petite ville. Les gens ne viennent pas naturellement à Étel, il faut donc aller vers eux pour qu'ils aient envie de venir » dit le chocolatier.

Contact : Pascal Piermattei, 4 place de la République (face à l'église), 02.97.55.30.53. Les Rocandises sont aussi distribuées dans des épiceries fines de la région.

Le secret d'un bon chocolat

C'est d'abord le fondant, obtenu par un conchage long : 72 h de conchage contre de 12 à 48 heures pour le chocolat industriel. Ensuite, une qualité de fèves (le « criollo », alors que les industriels travaillent surtout le « forastero »). Le pourcentage de cacao indique seulement plus sucré ou moins sucré.