

Terroirs

Traditionnels, les œufs en **chocolat** jouent sur la tenue

Le Millennium de Crissier propose des chocolats de Pâques ultraclasses, colorés à l'aérographe.

Cécile Collet Texte
Marie-Lou Dumauthioz Photos

La semaine passée, les employés du nouveau complexe de congrès luxueux de Crissier étaient invités à participer à une chasse aux œufs. Mais pas n'importe laquelle: dix œufs en chocolat élaborés par Edwin Rousseau, chef pâtissier de la Brasserie Millennium, étaient cachés dans les étages. Leur couleur: bleu profond, teinte *corporate* de l'institution.

Fabien Foare
Chef exécutif
Épicerie
du Millennium

«Comme les formes ne varient pas, il faut trouver des manières de se renouveler dans la texture», commente Fabien Foare, chef exécutif du Millennium. Ainsi, en 2022, Edwin Rousseau (absent lors de notre reportage), avait élaboré des chocolats «brossés», obtenus grâce à un pinceau en fer, pour contraster avec ceux à l'aspect brillant. «Pour la Saint-Valentin, on a aussi travaillé un effet velours», complète le chef en montrant un nounours qui semble en effet presque doux.

Giclés à l'aérographe

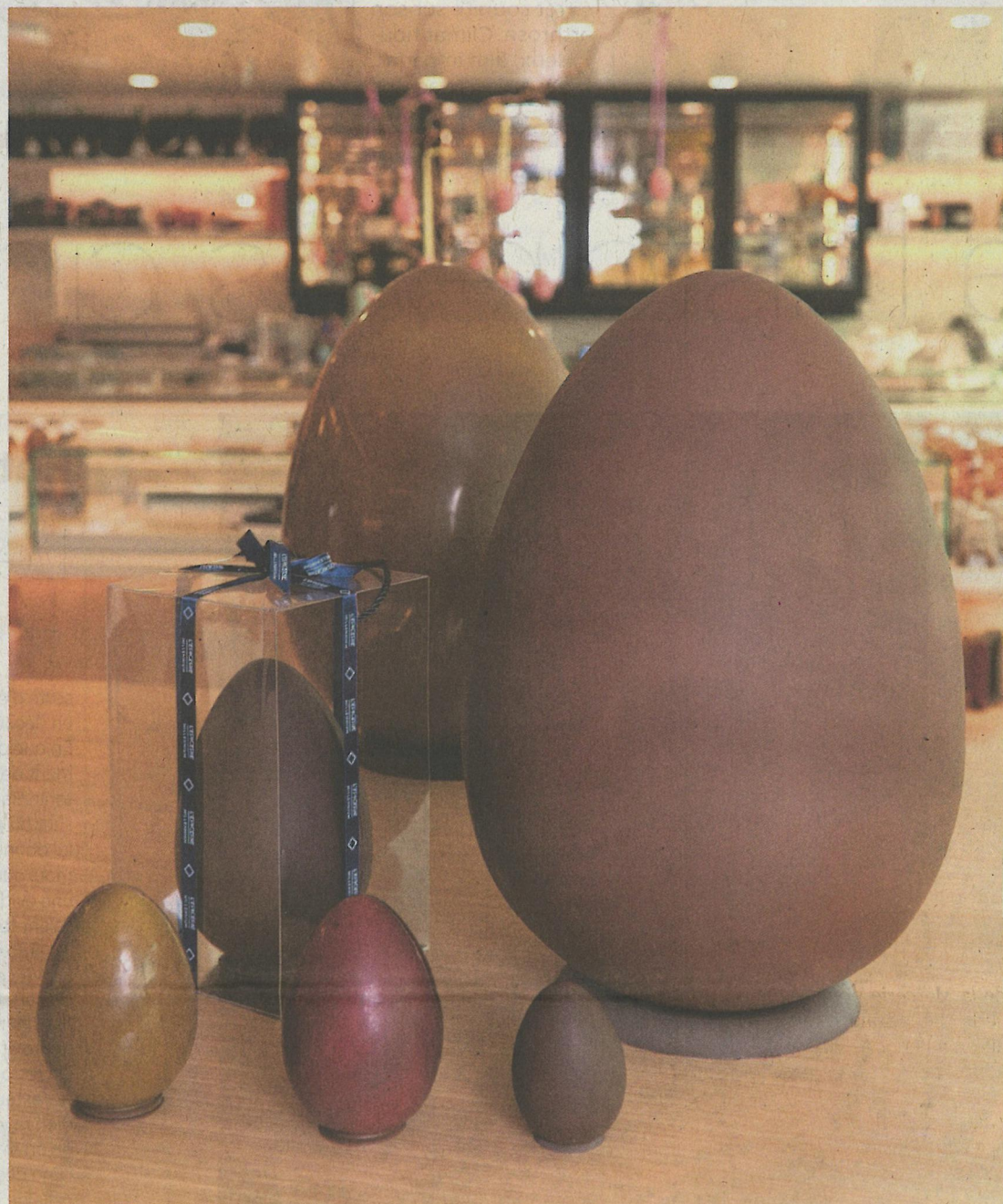
Cette fois, c'est sur les couleurs que le pâtissier a travaillé. Le bleu était réservé à la chasse aux œufs. À l'épicerie du Millennium, ils sont donc rouges, jaunes ou encore marbrés et noir pailletés, d'un aspect quasi métallique. Normal, la technique est proche de celle du carrossier. «Nous utilisons du beurre de cacao, pour la brillance, avec des colorants naturels dont nous recouvrons l'œuf grâce à un aérographe», explique Fabien Foare.

La couche de moins d'un millimètre fait tout son effet. «Cette technique n'est utilisée que pour le chocolat noir et au lait. Le blanc et le blond (ndlr: aussi appelé *dulcey*, la trouvaille de Valrhona au goût caramel et biscuit sablé) sont plus délicats à travailler car plus riches en beurre de cacao», précise le chef. À l'intérieur, ces œufs colorés sont doublés de praliné.

Tous ces chocolats sont confectionnés grâce à des formes en polycarbonate faites sur mesure. Dans le laboratoire, on observe le moule gigantesque destiné aux



Le Millennium, à Crissier, fait des œufs de Pâques de toutes les tailles et de toutes les couleurs (à g. Edwin Rousseau). MARIE-LOU DUMAETHIOZ



Origines

Des œufs et de la friture

Pourquoi les chocolats de Pâques sont-ils en forme d'œufs, de lapins ou encore de cloches? L'origine de ces sujets est à chercher dans la tradition chrétienne. Œufs et lapins sont des symboles de fécondité et de victoire de la vie sur la mort lors de la résurrection du Christ. Quant aux cloches, celles des églises se taisent lors du triduum pascal, soit du soir du Jeudi saint (dernier repas de Jé-

sus) aux vêpres du dimanche (résurrection), pour respecter ce temps de prières. Et la friture qu'on trouve dans certains œufs alors? Ces petits poissons et crustacés en chocolat seraient liés à la pêche miraculeuse biblique. Les œufs durs seraient eux-mêmes liés au carême qui précède Pâques: les cuire était un moyen de conservation. **CCO**

œufs de 4,5 kilos et d'une cinquantaine de centimètres de haut. Alignés dans l'attente d'être finalisés, ces derniers évoquent le surnaturel du film «Cocoon»! S'ils se vendent moins que les modèles plus petits (ils coûtent tout de même 300 fr. pièce), ils sont toutefois plébiscités par les entreprises ou pour des anniversaires. «Et ils attirent l'œil», sourit Fabien Foare.

Pour le menu de Pâques, Edwin Rousseau a aussi concocté des œufs fourrés à la friture multicolore - ces petits chocolats en forme de poisson - et des lapins (*lire encadré*). C'est aussi lui qui crée les «bonbons» au chocolat de l'épicerie (on a goûté le noir passion, un délice!). Pour développer cette gamme, Fabien Foare a fait appel à un Meilleur Ouvrier de France

consultant chocolatier, Paul Occhipinti. «Cela nous a fait gagner six mois, explique le chef, lui-même MOF traiteur. La brillante, l'équilibre, la conservation, c'est tout une mise au point.»

Edwin Rousseau s'est placé deuxième au Swiss Pastry Cup 2022, où il devait maîtriser toutes les techniques chocolatières. «Et il se prépare pour passer le MOF en 2026, indique son chef. Tout cela l'a fait progresser pour les créations de cette année.» On se réjouit de celles des prochaines fêtes de Pâques.

Épicerie du Millennium,
chemin de Mongevon 25, Crissier.
Ouvert de lundi au vendredi, de 11 h 30 à 19 h 30. www.millennium.ch