

Paru sur

Nord éclair

04 mars 11

AUJOURD'HUI N° 62 - 67^e ANNÉE - VENDREDI 4 MARS 2011

avec **TV MAG**

Nord éclair

ÉDITION DE LILLE MÉTROPOLE www.nordeclair.fr 1,20€

Nord éclair - 47, rue du Général Sarrail - 59100 Roubaix - 03.20.250.250

JUSQU'À DIMANCHE

Lille s'habille couleur chocolat



Les plus grands chocolatiers, pâtisseries et confiseurs de la région seront au Salon du chocolat avec leurs douceurs et leur fantaisie. Quatorze robes en chocolat ont en effet été créées pour l'occasion. Photo Ludovic Millaud > PAGES 2-3 ET 48

LEFFRINCKOUCHE
Il tue son ex et son nouvel ami puis se suicide
Le drame s'est joué hier, peu avant 6 h 20. La femme était enceinte de cinq mois. > PAGE 5

ALIMENTATION
Pourquoi les prix s'emballent



Le café, l'huile et la farine sont particulièrement concernés avec des hausses de plus de 3,5 %. > PAGES 38-39

LILLE
Nouvelle panne de métro
Hier, entre 7 h et 10 h, aucune rame n'a retlé Lille Flandres à Saint-Philibert. En cause cette fois - c'est la 4^e panne en cinq semaines -, un câble qui a lâché. > PAGE 7

WEEK-END
Tourcoing à pas de géant
Le défilé rassemblera 24 géants et 150 musiciens, demain à 15 h > PAGES 46 À 49



LIVRE
Les lettres de Gilles Jacob
Dernière page

MÉTROPOLÉ

L'EUROREGION

■ Nord Éclair

42, rue du Général Sarrail
59100 ROUBAIX
Tél : 03 20 250 250
Fax : 03 20 25 62 98
E-mail : region@nordeclair.fr

SERVICE CLIENTS
0810 204 106 (numéro azul)
serviceclients@nordeclair.fr

■ PETIT DÉJ'

Quand le « An » d'Ankama se dévoile
La 6^e convention Ankama s'ouvre ce samedi à Lille : Anthony Roux, un des fondateurs de la firme roubaisienne, se livre.

➤ à lire demain dans Nord éclair

■ LILLE GRAND PALAIS

La région ne résiste

Le Salon du chocolat débarque à Lille. Une première qui réjouit les pâtisseries de la région, mais pas que : des stylistes y sont aussi associés... pour créer des robes en chocolat. Défilés ce week-end.

JUSTINE FAIDENBE
➤ justine.faidenbe@nordeclair.fr

Quelques choses soient claires tout de suite : non, les robes en chocolat créées, si appétissantes soient-elles, ne seront pas mangées dimanche soir, à la fin du salon. « Ce sont des pièces de collection, uniques », insiste Peggy Housset. La styliste, installée à Maisons de Mode, est la directrice artistique de cet original défilé, imaginé par les créateurs parisiens du salon. Mardi, elle mettait au point chez Jean-Claude Jeanson, chocolatier lennois, les finitions de sa propre création, « Lady bird », inspirée d'une vieille pub pour parfum

Oui, les robes sont appétissantes, mais non, elles ne seront pas mangées : ce sont des pièces de collections, rappelle Peggy Housset.

avec Vanessa Paradis : un drapé de tulle aspergé de chocolat noir, accroché à une ceinture. C'est cette robe qui fera l'ouverture de chaque défilé (vendredi, samedi et dimanche à 17 h), ajustée à la taille d'une Circassienne.

Des colombes en « robe-cage »

Au total, 14 autres robes suivront, mises en scène dans quatre tableaux (lire interview ci-contre). Elles ont été créées, pour 10 d'entre elles, par des collègues de Maisons de Mode de Peggy, en duo avec des chocolatiers de la région : la chocolaterie Benoit à Lille avec Orlane Herblin, la pâtisserie Gourmandine avec Maria Marques et Claire de Oliviera...



Jean-Claude Jeanson, lui, en plus de travailler avec Peggy Housset, a eu en charge la préparation de deux autres robes : celle dessinée par Irwan Djoehana (marque « Anna&Bree »), sobre, et celle de Stéphane Martello, créateur de la marque « Mister Crochet ». La

pièce la plus spectaculaire, certainement, du défilé : accroché à un bustier recouvert de feuilles, de roses et de fleurs en chocolat noir, un entrelacs de fil de fer, enduit aussi de chocolat, forme le jupon. Si volumineux qu'il laisse la place... pour quatre colombes.

Des vraies, que Jean-Claude Jeanson habitude, depuis une semaine et en vue du défilé, à être enfermées dans cette « robe-cage ».

Pas besoin de frigo

Une robe totalement « farfelue » pour le chocolatier, qui dit « avoir adoré travailler pour la première fois avec des stylistes, aux idées totalement différentes », et explique que « ce défi ne m'a pas fait peur. J'avais déjà travaillé sur des pièces originales, comme un euro en chocolat d'un diamètre de deux mètres, ou une pyramide de 250 kilos ». Il a fallu, tout de même, songer au transport des trois robes jusqu'au Grand Palais de Lille – un camion a été nécessaire –, et à leur conservation. Et pour ça, pas besoin d'un réfrigérateur : à température ambiante, le chocolatier assure que « le chocolat peut se maintenir comme ça 2 voire 3 mois ». Et de conclure : « De toute façon, tant qu'il y a l'armature sur laquelle poser le chocolat, les robes seront éternelles ! » On est rassuré. ●

■ PROGRAMME

Dégustations jusqu'à dimanche soir

Gourmands, direction le salon du chocolat pour des démonstrations, des dégustations et des ateliers jusqu'à dimanche soir ! Il se tient à Lille Grand Palais, dans le hall Londres, de 10 h à 19 h. Il a été créé par Event International et organisé sous la houlette de la Région, de la mairie de Lille et de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Nord - Pas-de-Calais. Le salon réunit 70 stands, dont des artisans de la région qui présenteront leurs produits. Des nouveautés seront également lancées en avant-première, comme « Les légendes de Saint-André » par la pâtisserie Devulder (lire ci-contre), les chocolats sans sucres de l'entreprise Roquette, la gamme bio de Laura Todd... Des rendez-vous ponctueront le Salon tout au long du week-end. À ne pas manquer, surtout, les défilés organisés par Maisons de Mode chaque jour à 17 h. ● J.F.

➤ Lire en page 48 pour plus d'info. Entrée salon : 8/4 €, gratuit pour moins de 3 ans. www.salon-du-chocolat.com

pas à la mode du chocolat

À Saint-André, la 3^e génération des Devulder revisite en chocolat les légendes locales



C'est le réputé pâtissier-chocolatier Jean-Claude Jeanson, installé à Lens, qui a réalisé la « robe-cage » à partir des dessins du styliste Mister Crochet. Dans le jupon, entrelacs de fil de fer recouvert de chocolat noir, assez de place pour quatre colombes, qui participeront elles aussi aux défilés. Au total, 11 robes ont été créées par des duos nordistes chocolatiers/stylistes. Les trois autres modèles viennent de Paris.



Ils ont eu l'idée d'associer un chocolat de leur création à chacune des 9 légendes andréziennes inventées par l'historien Maurice Noterman. Aurélla et Gilles ont 29 et 31 ans, ils ont repris en 2007 l'affaire familiale, qu'ils veulent moderniser.

Dans une boîte recouverte de dessins médiévaux et aux couleurs flashy, neuf bonbons en chocolat. Chacun d'entre eux correspond à chacune des neuf légendes de Saint-André, écrites par l'historien local Maurice Noterman : « La louve du bois et de la mairie », « Les lutins du belvédère », « Le bois de Beaulieu »... L'association est signée d'Aurélla et Gilles Devulder, gérants depuis 2007 de la pâtisserie du même nom à Saint-André (rue du Général-Leclerc) et séduits par l'imagination de l'historien décédé en 2006.

Riz soufflé et spéculoos

Du packaging au fourré des chocolats, tout a été pensé, dessiné et réalisé par le frère et la sœur, qui souhaitent en fait « donner un coup de jeune et de nouveauté » à la pâtisserie, en élargissant la



Aurélla et Gilles ont élargi la gamme créée par leurs grands-parents, en ajoutant du chocolat au lait et du chocolat blanc.

gamme de chocolat vendue : « Jusqu'à aujourd'hui, explique Gilles, on ne travaillait que le chocolat noir, comme nos grands-parents. On propose aujourd'hui des chocolats au lait ou blancs. » Ils sont garnis de pâte d'amande à la pistache, de ganache aux fruits, de riz soufflé au praliné, de spéculoos ou encore de praliné-noisette ou de caramel aux noix, « favoris » des gens du Nord selon Aurélla. Pas question pour autant

d'oublier les recettes que Jeanne et André, leurs aïeux, et que Francine et Dominique, leurs parents, ont perpétué depuis 1977 : les chocolats « à la goutte » seront toujours disponibles chez les Devulder. Seulement, entre les états réservés aux enfants, à la viennoiserie et à la boulangerie, les « Légendes de Saint-André » se sont désormais fait une place : depuis leur lancement le 25 janvier, 70 boîtes ont déjà été vendues. ● J.F.

ÉCLAIRAGE

« Le plus compliqué ? La fragilité des robes »

Trois questions à Peggy Housset, créatrice de la marque Peggy et directrice artistique du défilé de robes en chocolat.

Qu'est ce qui vous a inspiré pour créer ce défilé ? >>> Je me suis inspirée de la danse et du spectacle, des domaines que j'adore. Je voulais donner un sens aux robes, les mettre en scène et ne pas les faire défiler simplement les unes après les autres. Le défilé est divisé en quatre tableaux différents : le cirque, le cabaret, le farfadet et le moderne. Et il est ouvert par une Circassienne.

C'est vous qui avez accordé les duos chocolatiers-créateurs. Y a-t-il des robes qui n'ont pas été réalisables ? >>> Non. Par contre, il a fallu adapter toutes les créations au poids du chocolat, un paramètre que les stylistes n'avaient pas forcément pris en compte. Les chocolatiers avaient donc aussi leur mot à dire. Mon but était de respecter à la fois le style des créateurs et le savoir-faire du chocolatier. Tous les duos ont bien fonctionné !

Les difficultés sont-elles les mêmes que pour un défilé normal ? >>> Le plus compliqué est de les manipuler, car elles sont très fragiles. Après, comme n'importe quel autre défilé, il faudra gérer des retouches de dernière minute, mais au lieu de les faire avec du fil et une aiguille, ce sera avec un pinceau et du chocolat ! ● PROPOS RECUEILLIS PAR J.F.



« Il y a autant de goûts que de terroirs et d'artisans »

Pâtissier à Valenciennes, Frédéric Lescloux est le président national de la Confédération des artisans pâtisseries, chocolatiers, confiseurs et glaciers. La région, qui regorge de spécialités, a aussi, pour lui, un potentiel pour promouvoir ce produit.

Espérez-vous, un jour, voir débarquer le Salon du chocolat à Lille ? >>> Quand j'ai su que Sylvie Douce, la créatrice du salon, s'intéressait à la région, ça m'a un peu surpris. Mais dans le second temps, je me suis dit que c'était une grande chance pour les professionnels de la région ! Le salon, parisien à l'origine, a déjà été décliné à Marseille, et ça a été un succès là-bas.

Quelles sont les spécialités du Nord - Pas-de-Calais ? >>> Comme dans toutes les autres régions de France, on a tendance à associer le bonbon de chocolat à nos pro-



Frédéric Lescloux est président de la confédération des chocolatiers.

duits locaux : le genièvre, la chicorée, le spéculoos... Il y a donc autant de diversité de chocolats et de goûts que de terroirs et d'artisans.

Que défend votre confédération ? >>> Le « bien manger ».

Car le vrai et bon chocolat a de réelles vertus thérapeutiques, c'est par exemple un excellent antidépresseur. Et surtout, parce qu'il est consommé par tout le monde, nous nous devons de garantir la qualité de nos produits. Les consommateurs apprécient notamment quand on choisit des fournisseurs de matières premières locales, une démarche qui est soutenue par le label « Artisan en or » dans la région.

Il n'y avait, jusqu'à aujourd'hui, que peu d'événements autour du chocolat dans la région... >>> Il y a, chaque année en mai, un rassemblement au Touquet. À Valenciennes, un salon a été organisé en octobre dernier et il a réuni 7 000 personnes. À New York, celui organisé par Sylvie Douce en a rassemblé 10 000 ! Il y a donc un véritable potentiel, ici, pour faire un beau salon. Et pourquoi pas régulièrement... ● PROPOS RECUEILLIS PAR J.F.