LOIRE Semaine de l'artisanat

L'écrivain Christian Chavassieux met la main à la pâte

Christian Chavassieux, romancier qui s'est beaucoup essayé à la science-fiction, s'est retrouvé plongé dans un monde assez irréel pour lui. Une matinée complète au sein des ateliers de la Maison de la praline à Saint-Denis-de-Cabanne, dans le Roannais.

Artisan d'un jour, Christian Chavassieux, romancier aux côtés de Max Fleurdépine, patron de la Maison de la praline à Saint-Denis-de-Cabanne. Photo Progrès/DR

Christian Chavassieux s'est prêté de bon cœur à cette expérience proposée par la chambre des métiers pour mettre un coup de projecteur sur les métiers de l'artisanat.

« Si ma notoriété peut servir l'artisanat c'est une bonne chose. Je suis curieux et gourmand, donc une immersion dans cette société ne peut être que du bonheur. D'ailleurs, j'ai toujours considéré l'écriture comme une forme d'artisanat. L'expérience prévaut, les choix, l'acharnement, on peaufine, on affine jusqu'à ce que ce soit le bon jet. La seule différence avec ici, c'est qu'il n'y a pas de recettes. Je me compare plus à un menuisier, un ébéniste ».

30 % de beurre dans la pâte

Mais, charlotte sur la tête et tablier enfilé, il se plie aux consignes de Max Fleurdépine pour préparer sa première brioche pralinée. Pas facile de suivre le rythme, « Allez Christian, on étale, on tourne, on incorpore la praline (140 g), on plie, on fait une belle boule pour qu'il y ait bien de la praline de partout ».

Max travaille rapidement, fait mille choses à la fois et Christian suit… Comme il peut. Il va réussir ces deux brioches. Pari gagné. Elles sont délicieuses, « bien sûr, il y a 30 % de beurre dans la pâte et 30 % de praline », affirme Max.

Pas le temps de reprendre son souffle, « on va s'attaquer à la tarte pralinée ». L'écrivain va devoir napper un sablé déjà préparé. « Dans la préparation que des bonnes choses, de la crème, du beurre, de la praline et un peu de glucose. Il faut couvrir doucement la pâte », explique l'artisan.

« Ah oui, je fais une sorte de glaçage », précise Christian Chavassieux. Mais s'il maîtrise le vocabulaire, la réalisation semble plus compliquée ! L'écrivain terminera son apprentissage par la guimauve. Heureusement après ce moment intense, il y aura la dégustation. Et les produits ne manquent pas.

« La praline, je m'en sers de l'apéro au dessert », affirme ce créateur passionné. Ici, même si la praline rose reste un incontournable, il y en a pour tous les goûts : avec amende ou noisette, avec plus ou moins de sucre et différents parfums. Ou encore enrobée de chocolat.

Françoise SALLE

L'AVIS DE MAX FLEURDÉPINE

« Il reste encore un peu de travail »

Photo Le Progrès/Richard MOUILLAUD

Max Fleurdépine est un vrai gourmand. Chocolatier, pâtissier, confiseur. Après un passage chez Bernachon à Lyon et Christophe à Roanne, il s'installe comme chocolatier-pâtissier à Charlieu. Et depuis 1998, il plonge au cœur de la tradition régionale avec la praline. Il crée sa maison de la Praline et laisse libre cours à son imagination pour créer de nouveaux produits. « Aujourd'hui je travaille avec sept salariés et trois commerciaux. Notre production est en hausse constante. En 2018, nous avons sorti 100 tonnes de pralines. Nous avons trois lignes de production. Nous fournissons, des grossistes, des industriels (la grande et moyenne distribution) et aussi des particuliers. On exporte même un peu au Japon, en Grèce, Angleterre ». Les amendes, torréfiées sur place, arrivent de Californie, « c'est 80 % de la production mondiale. Les noisettes viennent essentiellement de Turquie ». Pour cette journée Artisan d'un jour l'accueil qu'il a réservé à Christian Chavassieux était assez exceptionnel. Bilan de la matinée, « si vous prenez votre retraite, vous lui passez la main ? ». Réponse, « il est sympa, mais il reste encore un peu de travail ».

REPÈRES

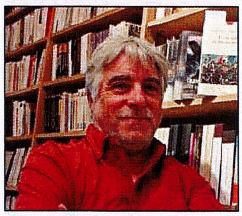
Semaine de l'artisanat
Jusqu'à vendredi, La Tribune-Le Progrès, ACTIV Radio et TL7 vous proposent de découvrir des artisans de la Loire, qui ont accueilli des personnalités dont l'activité est bien éloignée de leur quotidien.

Sur le web
Retrouvez la vidéo de l'immersion de Christian Chavassieux sur notre site internet leprogres.fr et sur activradio.com

Demain
Retrouvez Serge Odin, président de la fédération des magiciens en immersion au cœur de la bijouterie Duboeuf à Montbrison.

L'AVIS DE CHRISTIAN CHAVASSIEUX

« C'est un passionné, comme tous les artisans »



.Photo Le Progrès/Guillaume DESCAVE

Christian Chavassieux est né et vit à Roanne. Il a commencé à publier tardivement des romans. Il privilégie l'écriture de romans, mais ne s'interdit aucun genre ou territoire littéraire.

Il est arrivé tout sourire dans l'atelier de production de la Maison de la praline. « C'est une très bonne idée cette immersion dans une entreprise pour mieux la connaître. je suis curieux et gourmand, ça devrait bien se passer. Et pourquoi pas trouver ici des idées à intégrer à un futur roman ». Il n'a jamais perdu ni son calme ni son sourire, même si la tension était bien présente aux côtés d'un patron en stress permanent.

« Tout va bien, j'ai l'impression d'être comme chez moi », dit-il en pétrissant pâte et pralines. Le rythme est un peu compliqué à suivre mais il reste bienveillant, « c'est un passionné, comme tous les artisans, s'ils ne le sont pas ils ne peuvent pas résister ». À la fin de la matinée le bilan était très satisfaisant, « c'est vraiment une très bonne expérience. Et une réelle découverte de l'entreprise ». Une rencontre qui a débuté avec une brioche à la praline et prit fin sur une note de sirop à la praline.

LOI14 - V1