

opusdei.org

Concours de chocolaterie à Dongelberg

Treize équipes de pâtissières en herbe se sont disputé, ce dimanche 1er mars, les prix du 17ème concours européen de chocolaterie organisé par Le Chêneau (services hôteliers du Centre de rencontres de Dongelberg, près de Jodoigne).

24 avr. 2009

Quelques 300 personnes se pressaient au Centre de rencontres

pour admirer treize versions différentes des sept merveilles du monde, thème du concours de cette année. Le jury avouait avoir eu encore plus de mal que d'autres années à départager les candidates, et a dû se résigner à attribuer plusieurs prix ex æquo.

« Le niveau s'élève chaque année », remarquait Empe, professeur d'une des équipes gagnantes, venue de l'école hôtelière Fuenllana, de Madrid.. **« Cette fois nous devons présenter la maquette à côté du montage... et nous avons renoncé à l'apporter d'Espagne : le poids des bagages était trop limité dans notre vol low cost ! Il a fallu la reconstruire ici ».**

La plupart des groupes belges se sont préparés chez eux, à Malines, Geel, St Ghislain... ou Bruges, comme Ilse et Jennifer, les deux lauréates de la catégorie professionnelle, élèves de

l'école « Ter Groene Poorte ». Les concurrentes d'autres pays d'Europe et l'équipe du Chêneau ont, pour leur part, suivi à Dongelberg un stage de chocolaterie de quatre jours au cours duquel elles ont élaboré leur chef d'œuvre. Venues d'Autriche, d'Allemagne, de Hollande et d'Espagne, elles ont travaillé intensément au coude à coude.

« Elles se sont retrouvées ici comme dans une grande famille », s'enthousiasme Empe. « Vivre quatre jours ensemble, cela unit beaucoup. Au début, suivre un horaire leur semble exigeant. Mais elles se sentent d'emblée accueillies. Parfois chez elles chacun prend les repas de son côté ; ici elles remarquent les menus soignés, l'attention mutuelle, elles se retrouvent comme dans une grande famille ».

« Ce qui nous aide le plus, c'est de travailler ensemble », constate Mariona, venue d'Autriche avec l'équipe qui a remporté le premier prix de la catégorie « Amateurs ». **« Nous ne sommes pas toujours d'accord entre nous au départ, nous apprenons à écouter les autres, à céder... »**. Angelika, d'Euskirchen (Cologne), insiste sur la persévérance nécessaire quand arrive l'inévitable moment de crise : quand se brise la pièce sur laquelle on a passé des heures et qu'il faut recoller ou, pire, repartir à zéro.

Unanimes, les soixante participantes soulignent l'entraide et l'harmonie entre les groupes. Il faut parfois un peu de patience pour trouver une langue commune, mais on finit toujours par s'entendre.

Isabelle Pirlet, modiste et membre de l'association des artisans de Jodoigne, a été chargée de remettre le prix

attribué par cette ville. « **Beaucoup de jeunes manquent de confiance en l'avenir** », remarque-t-elle. « **On ne leur parle pas assez des débouchés qui existent dans les métiers de technique et d'art. Un lieu de formation comme celui-ci favorise leur développement et leur redonne confiance en eux** ».

pdf | document généré
automatiquement depuis [https://
dev.opusdei.org/fr-be/article/concours-
de-chocolaterie-a-dongelberg/](https://dev.opusdei.org/fr-be/article/concours-de-chocolaterie-a-dongelberg/) (8 août
2025)