

Du chocolat à l'humain

Du 20 au 25 février derniers, quelque septante jeunes filles de 15 à 20 ans, provenant de 13 écoles d'Espagne, d'Allemagne, des Pays-Bas et de Belgique se sont mesurées lors du 15ème concours européen de montages en chocolat au Chêneau à Dongelberg (Jodoigne). La remise des prix a eu lieu le dimanche 25 février, en présence de centaines de personnes.

21 mars 2007

" Faites fondre votre cœur comme du chocolat et vous verrez comme il s'élargira pour s'ouvrir aux autres, comme il l'a fait pendant ces cinq jours de stage au Chêneau ", a dit la présidente d'honneur aux concurrentes avant la remise des prix, ce dimanche 25 février. " Quand une pièce se brisait, quand une équipe manquait d'un instrument, l'équipe voisine lui tendait la main. Dans la vie vous vous trouverez devant des urgences autrement plus graves, mais c'est dans le quotidien que commence l'apprentissage ". Les yeux brillants de joie et de complicité, la Comtesse Evrard de Limburg Stirum a encouragé les participantes à continuer à cultiver l'amitié et " la joie du chocolat ", comme elle disait joliment.

Le concours européen en était à sa quinzième édition, et, anniversaire se doit, illustre le thème de la fête. Issu d'un cours d'initiation à la chocolaterie artisanale destiné aux jeunes des environs, le concours s'est rapidement étendu à d'autres pays d'Europe. Il se déroule au Centre de rencontres de Dongelberg, et est organisé par Le Chêneau, la partie du Centre de rencontres qui assure les services d'hébergement et de restauration ainsi que d'autres activités dans des domaines proches de l'hospitalité ; la chocolaterie est l'une de ses spécialités. Depuis deux ans, la plupart des concurrentes de la catégorie amateurs font leurs premiers pas et élaborent leur pièce pendant le stage préparatoire de cinq jours tout en logeant à Dongelberg, tandis que les " professionnelles " proviennent de sections de pâtisserie-chocolaterie ou d'hôtellerie, et, en général, d'écoles belges ; ces dernières préfèrent

apporter le dimanche matin le montage préparé chez elles.

Du côté des professionnelles, c'est à Dorien Christians, des Sint Martinus Scholen à Herk-de-Stad (longtemps connues sous le nom de Ter Hercke) qu'est revenu le premier prix, tandis que les Blancs Moussis de l'école d'hôtellerie de Spa –une équipe de cinq élèves - ont remporté le second. Le groupe d'Europrof (Tilburg, Pays-Bas) faisait remarquer que son troisième prix devait beaucoup au Chêneau, où ses professeurs ont fait leur premières armes il y a des années... Comme l'a souligné le jury, les candidates " amateurs ", tout en utilisant des techniques moins élaborées, ont fait preuve d'une grande créativité dans leurs idées. Le public a chaleureusement applaudi les noces d'or rétro avec leur photographie recouvert d'un grand drap de chocolat, élaborées par Haus Hardtberg d'Euskirchen en

Allemagne, qui ont reçu le 1er prix de leur catégorie.

Le 3ème prix amateur, plus celui du public, a été attribué au trio préparé au Chêneau même: Audrey, de Rhode St Genèse, Nathalie, d'Eupen, et Magali... du Québec, qui fait un stage d'hôtellerie de quelques mois à Dongelberg. " *Pour rien au monde je n'échangerais les jours de préparation du concours* ", assure Magali. " *Pour moi, ce n'est vraiment pas le prix qui compte. S'investir à fond, recommencer la pièce ratée aussi souvent qu'il le faut, y passer des heures et des heures... et à la fin, voir sa pièce enfin terminée, figlée dans les petits détails... quelle joie cela donne ! Et puis, faire connaissance avec des filles de tant d'autres pays, ça enrichit beaucoup* ". Et Nathalie, une des seules qui pouvait communiquer autrement que par gestes avec les candidates d'Euskirchen : " *J'emporte beaucoup d'adresses e-mail d'autres*

filles ; et j'ai même appris quelques mots d'espagnol... "

Composé de maîtres chocolatiers, de professeurs, d'experts de grandes marques de pralines et de machines à travailler le chocolat, le jury a avoué sa difficulté à départager les concurrentes. Le président, M. Van Loock, les a chaleureusement félicitées, tout en suggérant, pour élever encore un peu plus le niveau l'année prochaine, d'inclure dans le montage une référence à la praline, fleuron de la chocolaterie belge.

M. Goblet, de l'école d'hôtellerie de Spa, fait partie des professeurs qui entraînent chaque année une nouvelle équipe. Cette année il a encouragé un de ses collègues à préparer deux élèves de 3ème année, qui n'ont pas encore beaucoup de chocolaterie au programme, mais se retrouvaient très fières à côté de leur montage. *" Nous avons appris à*

travailler en équipe. Et à surmonter les difficultés : nous y avons certainement mis 40 à 45h... "

Pilar Revilla est venue avec cinq élèves de l'école Alcazarén, de Valladolid. " Le stage nous a beaucoup aidées. En cinq jours de travail au coude à coude, nous arrivons à mieux nous connaître qu'en six mois de cours à l'école... Les élèves ne sont pas toujours très motivées par le travail, mais ici elles se sont senties stimulées, elles y ont vraiment pris goût... et elles ont appris à s'entraider ".

Qu'en pense Marie-Rose Ventula, professeur de chocolaterie au Chêneau, qui a donné cours à toutes les stagiaires, et par qui le " virus " de la passion pour le chocolat est entré dans le centre Le Chêneau ?

Est-ce que le concours n'encourage pas la rivalité, l'esprit de compétition

qui sévit si souvent dans la vie professionnelle ?

- " Cela peut paraître étonnant, mais c'est juste le contraire qui se arrive pendant le stage. Les filles travaillent en équipe, elles se passent du matériel ou des " petits trucs " pour résoudre les difficultés d'un groupe à l'autre. Pendant la remise des prix, chaque groupe a applaudi les autres de toutes ses forces. Ce qu'elles ont découvert ici, c'est avant tout la solidarité, l'amitié, l'ouverture aux autres. Et c'est comme ça chaque année. "

Et travailler le chocolat du matin au soir, est-ce que cela ne stimule pas plutôt la gourmandise que la sainteté, que vous cherchez à vivre et à faire vivre comme membre de l'Opus Dei ?

- " Bien sûr que nous avons toutes mangé du chocolat, et... fait connaître le chocolat belge ! Mais le plus important, c'est de prendre le goût du

travail bien fait. Le chocolat ne supporte pas le moindre défaut, pas la moindre trace de doigt. Une erreur d'un degré dans la température, et tout est à recommencer. Il y faut beaucoup de patience, d'adresse, de soin jusqu'au dernier détail. C'est une école de persévérance pour surmonter les difficultés et recommencer malgré la fatigue, pour terminer les choses jusqu'au bout... et c'est précisément une des choses que nous a apprises St Josémaria, le fondateur de l'Opus Dei.

"

Avez-vous de nouveaux projets en perspective ?

- " Evidemment, le seizième concours, pendant les vacances de Carnaval 2008, sur le thème – choisi par le public – du travail à la campagne, et des cycles courts de chocolaterie tout au long de l'année. Nous accueillons aussi régulièrement des stagiaires d'entreprises hôtelières. Mais nous

sommes aussi en train de préparer une activité novatrice. Dans l'hôtellerie, on a besoin de beaucoup de pratique. Le Chêneau est un centre agréé pour accorder les qualifications anglaises N.V.Q., National Vocational Qualification, une validation officielle des compétences professionnelles, bien connue et appréciée des hôteliers en Europe et même dans le monde entier. Nous sommes formés à des techniques de pointe d'évaluation dans et par la pratique. Ainsi, par exemple, une élève de section hôtelière, technique ou professionnelle, peut ajouter une dimension internationale à son titre belge, tout en continuant à suivre ses cours habituels. Ou une jeune qui travaille dans un autre secteur et voudrait se réorienter peut venir suivre ici des modules courts et pratiques, compatibles avec son horaire, et réaliser des stages soit ici, soit dans un hôtel ou restaurant de son choix : les programmes se font à

la carte. Et bien sûr, la chocolaterie y est inscrite... "

pdf | document généré
automatiquement depuis [https://
dev.opusdei.org/fr-be/article/du-
chocolat-a-lhumain/](https://dev.opusdei.org/fr-be/article/du-chocolat-a-lhumain/) (23 août 2025)