



Façonner un lapin de Pâques, couché dans un bain de pralinés, est une opération délicate. Il aura fallu toute la dextérité du chocolatier John Lehmann pour arriver à un résultat appétissant. PHOTOS JESSICA GENOUD

«Quand les gens sortent d'ici, ils sont heureux»

CHOCOLAT. Les ateliers de John Lehmann, l'ancien boulanger de La Roche, font un carton en Basse-Ville. Il est vrai qu'on s'y régale!

DOMINIQUE MEYLAN

Indépendant, John Lehmann a construit son atelier chocolat en Basse-Ville de Fribourg à son image. Ne comptez pas sur le propriétaire pour vous servir du thé, il déteste cela. On s'en occupe soi-même, pendant que le chocolatier donne un coup de balai en racontant son histoire. On se sent rapidement à la maison.

Son accent grüerien et ses expressions incompréhensibles pour les non-initiés ne trompent pas. John Lehmann est un citoyen du Sud. Boulanger à La Roche, il a stoppé cette activité pour se consacrer entièrement à l'enseignement. Il forme aujourd'hui les apprentis boulangers-pâtisseries du canton.

Pas de stress

Cela constitue son activité principale. Gérer un atelier chocolat est donc un hobby, plus joyeusement dit un rêve. «Depuis treize ans, ça me trotte dans la tête.» Arrivé à la quarantaine, «sur l'autoroute de la retraite», il s'active pour lancer ce projet. Son emploi de professeur le met à l'abri du besoin et c'est donc sans pression financière qu'il

ouvre une boutique en Basse-Ville de Fribourg, il y a une année.

Les lieux sont empreints de la philosophie de leur propriétaire. Le plaisir plutôt que la rentabilité. La joie de produire et de partager. Il est vrai que le chocolat appelle à la gourmandise et à la détente. Ce serait un antidépresseur. Il réduirait le stress. Il aurait des propriétés stimulantes. Il ralentirait le vieillissement.

Le volet plaisir commence avec la dégustation de quelques spécialités maison. Des truffes, des pralinés, des amandes au chocolat. Il a beau être 9 h, la tentation est trop grande. «Quand les gens sortent d'ici, ils sont toujours heureux», raconte John Lehmann.

Et pourtant, ce boulanger-pâtissier-confiseur, qui possède une maîtrise de chocolatier, a hésité entre deux thématiques pour son atelier: le pain et le chocolat. «Je voulais choisir en fonction du lieu.» La recherche d'une boutique s'est révélée assez ardue. Quand on a été boulanger à La Roche, qu'on a participé à la formation de tous les apprentis du canton ces dernières années, il n'est pas facile de trouver un lieu vierge. John Lehmann a prospecté à Bulle, à Pringy et en différents endroits avant de s'établir en Basse-Ville.

Détour par l'industrie

Avant cela, il avait proposé son concept à Villars et à Cailler.

Les deux entreprises se sont déclarées intéressées. La première a ensuite renoncé. La seconde a employé John Lehmann comme consultant pour sa Maison du chocolat. Toutefois, une grosse structure comme Cailler ne convenait pas à un indépendant dans l'âme.

Après ces longues recherches et ces expériences industrielles, John Lehmann trouve enfin un local disponible, un ancien magasin d'alimentation. Il réalise un plan Excel et mobilise quelques amis. Les travaux sont effectués sans véritable planification. Les murs seront couleur chocolat. Avec un boulanger dans le voisinage, John Lehmann a choisi l'alternative gourmande.

En cette période de Pâques, des dizaines de lapins se disputent une petite place sur les étagères. Le plan de travail est visible depuis la boutique. Les clients peuvent s'arrêter pour admirer le maître à l'œuvre, en sirotant un thé, un café ou un chocolat. Les boissons sont gratuites, mais les visiteurs sont invités à faire un don à une ONG.

Les ateliers, sur rendez-vous, se déclinent selon les envies des clients. Le chocolatier s'adapte. Les exercices pratiques peuvent être précédés de quelques notions théoriques sur le chocolat. «Ne me faites pas trop de publicité», rigole John Lehmann, qui limite ses ateliers à quelques soirs par semaine. Histoire que cela reste un plaisir, pour lui aussi. ■

L'art de façonner le lapin

La masse liquide du chocolat, d'un brun brillant et d'une texture fondante, appelle à l'expérimentation. On a envie d'y plonger un doigt, d'y goûter. Ce mélange a quelque chose d'irrésistiblement fascinant. Revêtu d'un tablier... chocolat, comme il se doit, c'est donc plein d'entrain qu'on commence cet atelier.

Nous allons façonner un lapin, qui se relâchera dans un bain de pralinés (heureusement déjà confectionnés par notre professeur). Le défi est de taille. Le résultat s'annonce spectaculaire. On commence par tempérer et cisailer. La masse de chocolat est versée sur le plan de travail et, à l'aide de deux instruments, on l'étale, puis on la rassemble, jusqu'à lui faire atteindre la température de 27 degrés. Le novice en a rapidement plein les doigts (des doigts protégés par des gants. Un malheur pour la dégustation.)

Le chocolat est ensuite réchauffé pour atteindre 32 degrés. Pendant ce temps, on recouvre d'amandes grillées un demi-œuf, qui servira de baignoire. Le chocolat colle sur les gants, pas sur la cuvette. Très discrètement, John Lehmann tente de rattraper la décoration.

Nous nous attelons à remplir des moules de forme ovale. Il faut appliquer une première couche, puis éliminer le chocolat excédentaire et enchaîner avec une seconde couche. Les moules prennent la direction du frigo où le chocolat va durcir.

S'engage alors la partie artistique. Le moment où le lapin doit prendre l'aspect d'un lapin. On façonne rapidement quatre pattes en massepain, qui s'appuient sur les bords de la baignoire.

Deux sprays magiques

Pour la tête, on assemble deux demi-œufs. Puis on colle deux oreilles. Un peu de chocolat sert de liant. C'est alors que John Lehmann sort un outil magique. Un spray au CO₂. Le gaz refroidit le chocolat et fixe rapidement les pièces, ce qui évite d'abîmer le lapin par quelques manipulations maladroites. Une seconde astuce complète son arsenal: une bonbonne de peinture. Ou plutôt, un spray au chocolat. Là aussi, cela permet de dissimuler quelques imperfections et d'uniformiser l'animal. Sans compter que le lapin prend un aspect poilu. La tête est fixée dans la baignoire.

L'opération aura duré plus d'une heure. Arrive le moment le plus compliqué pour John Lehmann: l'emballage. Léger sentiment de revanche pour le journaliste qui s'est évertué sans grand succès esthétique à façonner l'animal. Autant le chocolat prend forme entre les mains du confiseur, autant le papier transparent garde le pouvoir. Qu'importe. Au final, le chocolat l'emportera... DM

● ● ●
C'est alors que John Lehmann sort un outil magique. Un spray au CO₂...