

HAMOIS Schaltin

Sigôji, une nouvelle chocolaterie

Vous aimez le chocolat ?

Une chocolaterie vient d'ouvrir à Schaltin. Euphrasie Mbamba a le secret du chocolat de luxe.

● Michel MOTTE

Au moment où le chocolat est la vedette à Bruxelles et à la veille de la St-Valentin, ne parlerait-on pas pralines et chocolat ? Rendez-vous à la chocolaterie de Schaltin.

Un panonceau sur la route menant à Frisée annonce : Sigôji, chocolaterie. Une chocolaterie, à Schaltin ? Eh oui. En contrebas, derrière une maison de construction récente, une bâtisse tout aussi récente. C'est la chocolaterie d'Euphrasie Mbamba, appelée aussi Ghislaine. Une jeune maman de deux enfants qui se poulèchent les babines, comme le montre une photo murale, en goutant aux merveilleux produits que confectionne leur mère dans cet atelier-boutique moderne.

On ne peut pas dire que rien ne prédestinait la dame à ce métier de chocolatière. Diplômée traductrice de l'ISTI, elle a commencé sa carrière à la Commission euro-



La chocolatière au travail dans son atelier de Schaltin.

péenne où elle traitait, comme traductrice, des documents relatifs au cacao. D'ailleurs, son grand-père était planteur de cacao au Cameroun. «J'étais impressionnée par le traitement qu'il faisait de la fève de cacao, dit-elle. Je jouais aussi avec ces fèves et je me demandais pourquoi, partant vers le marché avec elles, il revenait sans. C'est ici, en Belgique que j'ai compris qu'avec ces fèves dont j'ai un exemplaire dans ma boutique, on fait le chocolat. Et en autodidacte, j'ai commencé à faire du

chocolat. Ma vocation prenait forme. Il fallait, évidemment, une formation pour arriver à faire ce que je voulais faire. Et j'ai suivi des cours au Cefor, chez Callebaut et chez Cacao Barry.»

À Bruxelles, elle a aussi rencontré son futur époux, un Dinantais, et avec lui, elle a construit son petit domaine de Schaltin. Tout en enseignant aussi, à Sainte-Begge, à Andenne. Comme prof de langues.

Et le 15 novembre, ayant rompu toutes ses attaches professionnelles, elle ouvrait sa chocolaterie, à l'enseigne de Sigôji. Si (comme Siméo, son premier enfant) Gô, (comme Hugo, son second enfant mais aussi comme baies de Gôji). Des baies qui entrent en composition de ses mendiants et qu'elle aime bien travailler.

Voilà bien un parcours atypique.

Et un beau métissage Afrique-Europe. «Ici, dans mon atelier, je suis comme la petite fille que j'étais, chez mon grand-père». La chocolatière ne travaille que du chocolat de première qualité. «Des fèves de luxe». Des pistoles du Ghana, notamment, dont Euphrasie montre fièrement une boîte. Du chocolat d'origine, plus cher que les autres. Et rien du Cameroun ? Si, je fais une praline au café, la Came. Mais aussi la Schaltinoise, une praline à la liqueur de Schaltin. Encore un métissage. Chez Sigôji, on confectionne des pralines et du chocolat. Blanc, au lait et fondant. Tout est fait maison. Euphrasie caramélise elle-même des fèves qui garnissent les pralines. Elle propose une vingtaine de sortes de pralines. Aux noms connus et d'autres plus maison. «J'ai besoin de créer, d'imaginer...» ■

Des ateliers originaux

Sigôji propose également toutes sortes d'ateliers. Ceux-ci se font durant les mois de février, mai, juin, juillet, septembre et octobre.

L'atelier découverte consiste en une visite complète de l'atelier de production accompagnée d'une explication de la fabrication. Une dégustation suit qui permet de déguster les différents chocolats proposés et, cerise sur le gâteau, les associer avec une bière ou encore un vin.

Les Chocowares se déroulent, eux, tous les jeudis soir des différents mois creux (février et de mai à octobre). Qu'est-ce ? Vous avez envie de passer une soirée entre amis à déguster du chocolat tout en discutant ? Les Chocowares sont une sorte de dégustation à domicile. Comme les soirées Tupperware, la personne qui invite, reçoit 15 % des ventes de cette soirée originale. Une manière de découvrir le chocolat autrement avec des explications sur l'histoire, les assemblages, les mariages.

Une fois par semaine, on organise aussi des ateliers de chocolaterie pour les enfants de 6 à 12 ans (max. 6 enfants). Un atelier



Euphrasie Mbamba et un de ses fils. Tous deux aiment le chocolat.

idéal pour les anniversaires ou les petits chocolatiers en herbe. Avec visite complète de l'atelier de production accompagnée d'une explication de la fabrication. Un goûter sur le thème du chocolat est offert.

Les petits chocolatiers pourront fabriquer leur propre chocolat et ensuite rapporter leur création à la maison (25€ par enfant.) Tous les mercredis des mois creux (février et de mai à octobre). ■ M. M.

Les petits cœurs de la St-Valentin

Chez Sigôji, on peut se procurer des pralines de type manon, mais aussi quatre spécialités maison : la muscavado (au sucre de canne non raffiné), la came, la schaltinoise ou la matcha (au thé vert japonais). Aux côtés des pralines massapain, pistache, anisées, pralin du Piémont, speculoos, amaretto, coco batida, etc...

Pour la St-Valentin, Euphrasie a imaginé le quatre du cœur : un petit cœur fourré de quatre pralines à la framboise, à la violette, au craquant et au moka. Ici, on n'achète pas au poids mais à la pièce. La dame tient aussi à la qualité de l'emballage et elle y réussit bien.

Outre des pralines, Euphrasie Mbamba confectionne aussi des tablettes de chocolat varié, avec ou sans noisettes, et des sucettes.

La chocolaterie Sigôji est



Une baie de cacao et des fèves du Cameroun, stars de la boutique Sigôji.

ouverte les vendredi et samedi, de 10h. à 18h30 et le dimanche, de 10h. à 13h. Les autres jours sont réservés à la production. On peut aussi trouver ses produits dans les boutiques du terroir de la région. ■

M. M.

BRASSERIE DU **BOCQ**
www.bocq.be

GAULLOISE
www.bocq.be

BIÈRE - BIER

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse

ALDWE00A