

ARÔMES

Si le caramel au sel des Alpes est l'un des chouchous des clients de Valérie, sa préférence va à celui à la reine-des-prés. Notre humble avis sur la question est que celui aux cacahuètes est à se damner...



DÉCOUPE

Pendant longtemps, Valérie devait découper ses caramels à la main. Elle a aujourd'hui une machine qu'elle passe dans un sens puis dans l'autre pour obtenir les précieux petits carrés.



NOUVEAUTÉ

Après les caramels, la Neuchâteloise s'attaque aujourd'hui au chocolat. Toujours avec des arômes originaux comme ici des pétales de violettes cristallisés.



RÉCOMPENSE

Le concours suisse des produits du terroir a couronné à de nombreuses reprises les caramels et les pâtes à tartiner Crème Renversante. On prédit le même succès aux pralinés.



«C'EST CAPRICIEUX, LE CARAMEL!»

PORTRAIT Parce que sa maman n'aimait pas faire les desserts, parce que sa grand-maman était gourmande et aussi, un peu, parce qu'elle s'ennuyait dans la ferme de son mari, aux Ponts-de-Martel, Valérie Henchoz fait des caramels.

Leur relation n'a rien d'un long fleuve tranquille. De brouilles en heureuses rencontres, elle a appris à le connaître. A savoir ce qui lui convient ou non, ce qu'il va aimer ou détester. Même s'il arrive encore à la surprise au hasard d'un accord surprenant ou improbable. Et puis il y a ses sautes d'humeur, ses inconstances. «C'est capricieux, le caramel. Ça dépend de la température, de l'humidité, de la météo. Quand le ciel est noir par exemple, je sais qu'il est inutile de lancer une cuisson, ça ne marchera pas.» Dans son atelier de la jolie ferme de son mari, aux Ponts-de-Martel (NE), Valérie Henchoz fabrique des caramels. Plein de caramels. Au sel des Alpes évidemment, à la noix de coco, à l'absinthe, au gingembre, aux cacahuètes (mmmh, les caramels aux cacahuètes...). Et, lorsque c'est leur saison, au basilic, aux épices de Noël ou au serpolet. Et puis il y a les crê-

mes à tartiner. Une seule tartine du mélange chocolat-noisettes du Piémont vous fera oublier jusqu'à l'existence du Nutella. D'ailleurs la petite entreprise de Valérie Henchoz porte bien son nom, Crème Renversante. Une activité née de quelques souvenirs d'enfance, de beaucoup d'envies de partage et... d'une pincée d'ennui. «Ma maman cuisinait, mais elle avait horreur de faire les desserts. Alors c'est moi qui les faisais. J'adorais essayer des recettes, tester de nouvelles choses. J'ai appris comme ça, avec des livres de cuisine et beaucoup d'essais.»

La cuisine des fleurs

Quant à l'histoire d'amour avec les caramels, elle prend aussi racine dans l'enfance. Plus précisément au fond du sac d'une grand-maman amoureuse des mythiques caramels Klaus. Jeune mariée, dans l'exploitation agricole de son mari dans la campagne neuchâteloise, Valérie souffre un peu de l'isolement. Alors elle cuisine. Des caramels, mais aussi plein d'autres choses. Pour ses enfants, pour ses proches et pour tous ceux qui en

ont besoin. «J'ai remarqué que quand quelqu'un est dans la peine, ça lui remonte souvent le moral de manger quelque chose de bon.» Proche de la nature, aujourd'hui végétarienne, elle s'initie à la cuisine des fleurs. Qu'elle ne tarde pas à marier avec ses caramels. D'où sans doute sa tendresse particulière pour ses caramels à la reine-des-prés.

Aujourd'hui, les enfants sont grands et les expérimentations dans la grande cuisine familiale ont laissé la place à un véritable atelier où la plaque de marbre sur laquelle se coulent jusqu'à deux tonnes de caramels par année avoisine la tempéreuse à chocolat. Parce que, toujours avide de nouvelles saveurs, Valérie Henchoz s'est mise maintenant aux chocolats. «Ça permet d'essayer

de nouvelles associations et de nouvelles formes. Et puis c'est moins dur à travailler que le caramel. Qui m'a quand même valu pas mal de problèmes de santé, de tendinites en hernies.» Mais quand, à

la fin de l'entretien, on lui demande si elle est prête à délaissier ce si difficile caramel au profit du chocolat, la réponse fuse: «Ah non, lui, c'est mon chouchou, avec lui que tout a commencé, je ne l'abandon-

nerai jamais.» Pas un fleuve tranquille mais une vraie histoire d'amour entre ces deux-là.

● TEXTE: MELINA SCHRÖTER
melina.schroeter@lematin.ch

● PHOTOS: ANDRÉE-NOËLLE POT

« Le caramel, c'est mon chouchou! »

Valérie Henchoz, fabricante de caramels



Renseignements et points de vente sur www.cremerenversante.ch. Valérie Henchoz sera à la Foire aux saveurs de Moutier les 31 mai, 1 et 2 juin, et aux Herbettes en fête de Charmey les 8 et 9 juin.

LA RECETTE DE VALÉRIE

Tarte chocolat-caramel Renversante

LA RECETTE

INGRÉDIENTS

(Pour 1 tarte)

Pour la pâte Brisée:

250 g de farine
90 g de sucre glace
150 g de beurre en morceaux
1 œuf battu
40 g d'amandes blanches moulues
1 bonne pincée de sel

Pour la ganache:

250 g de crème 35%
25 g de sucre (facultatif)
320 g de chocolat min 45% en morceaux
100 à 150 g de noix, noisettes, cacahuètes salées, rôties
et 1 pot de 200 g de Crème Renversante caramel à tartiner au sel des Alpes.

PRÉPARATION

1. Dans un robot, mettre la farine, le sucre, le sel et les amandes, mélanger, puis ajouter le beurre et travailler jusqu'au sablage. Incorporer l'œuf et mélanger un court instant, jusqu'à l'obtention d'une boule. Envelopper dans un film alimentaire et réserver au frigo quelques heures.

2. Foncer une plaque de 28 cm de diamètre et cuire à blanc. Refroidir.

3. Chauffer légèrement le caramel, étaler une fine couche sur le fond de la pâte et parsemer de noix. Réfrigérer 20 minutes.

4. Pendant ce temps, préparer la ganache:

Mettre la crème et le sucre à bouillir, verser sur le chocolat et mélanger avec une spatule. Recouvrir la tarte et mettre au frais encore une trentaine de minutes.

➔ TOUTES LES RECETTES DE MELINA

www.lematin.ch/cuisine