

Valérie Henchoz sait nous faire fondre à l'ancienne

Les Ponts-de-Martel Caramellière autodidacte depuis 10 ans, Valérie Henchoz s'est aménagée un laboratoire à l'ancienne. Ses nombreuses variétés ont un succès fou!

Par
Salomé Di Nuccio

«On me demande régulièrement des caramels à l'absinthe ou au sel. Ce sont ceux qui marchent le mieux». Souriante dans son laboratoire des Ponts-de-Martel, Valérie Henchoz s'affaire à l'emballage d'une nouvelle série de caramels. A peine rentrée de la Foire aux Vins et Saveurs de l'Arc à Moutier (Jura bernois), où elle présentait ses dernières créations à la damassine, la Ponlière s'est d'emblée remise à la cuisson du sucre. Les saveurs sont douces, et le sel des Alpes utilisé est récolté à l'ancienne. Et il est vrai que sur son lieu de travail, tout est en adéquation avec cette friandise de grand-mère. Machines, mobilier, décors... Jusqu'aux photos d'une aïeule par-ci, ou celle d'un quidam d'époque par là. «Je suis assez pour les traditions».

Précision horlogère

Mariée et maman de trois ados, Valérie Henchoz vit aux Ponts depuis 25 ans. Aidée par son époux Nil, elle est caramellière autodidacte, assurant parallèlement un job à mi-temps. «Il faut être sacrément entêtée pour vouloir faire des caramels!» Lancée avec légèreté, la réflexion explique toutefois la pénurie de spécialistes. Car à priori simple, la confection de caramels ne va pas de soi. Toute recette requière un dosage subtil, et la cuisson une précision horlogère. «C'est au degré près! Et la qualité des produits est aussi très importante. Je vais d'ailleurs chercher ma crème double à la laiterie des Ponts-de-Martel». Les ratages sont à fortiori récurrents, et une sainte patience est de mise. A croire qu'à l'heure des choix professionnels, la fabricante a été bien



Valérie Henchoz dans son laboratoire, affairée à l'emballage des caramels.

(SALOMÉ DI NUCCIO)

mal orientée. «Ma famille avait envie de me voir faire des études et non un apprentissage. Mais ils ont bien vu que ce n'était pas pour moi...» Issue d'un milieu culturel, Valérie Henchoz est née à La Chaux-de-Fonds en 1965. Elle a grandi dans la métropole horlogère, où elle a débuté puis stoppé diverses études. «J'ai tout arrêté! J'ai fait une partie du gymnase, une année d'école de commerce, et même du journalisme. Mais à côté de ça, j'ai toujours travaillé dans la restauration, parce que j'ai toujours aimé faire la cuisine».

Déclat dans sa cuisine

Mariée à un agriculteur ponlier, c'est dans sa ferme retapée que la Chaux-de-Fonnière a eu le déclat en 2001. «Je n'avais que

ma cuisine pour m'évader». Inspirée par des vieux bouquins de recettes, elle a donné libre cours à sa créativité culinaire. Caramels à la sauge, au basilic, à la framboise... Tout comme truffes et divers produits chocolatisés, ainsi que la fameuse «Crème renversante», incontournable caramel à tartiner. Six de ses confections ont même été primées au Concours des produits du terroir de Courtemelon (Delémont). Le pied géant? Mais quelle douleur au bras! «Ça devenait vraiment très fatiguant de faire du caramel. C'était beaucoup trop dur à couper! J'ai même attrapé une hernie cervicale. J'aurais arrêté si je n'avais pas pu acheter des machines». L'an dernier, la caramellière a donc décidé de s'équiper. Après

s'être informée auprès d'un grand pro breton, elle a investi dans deux machines artisanales. Soit une coupeuse et une emballeuse, achetées chez un bricoleur parisien, apte à les remettre aux normes. «Ca a été un coup de chance! Surtout, que de nos jours, on ne trouve quasiment plus de coupeuse de ce genre».

Oser se faire plaisir

«Mon caramel préféré reste quand même celui à la reine des prés. Parce que c'est le plus «maison», vu que je vais récolter la plante juste à côté de chez moi». Mais comment garder la

ligne en étant bec à bonbons, et en mesure de plus de le concevoir? Valérie Henchoz admet un rapport sain avec les denrées sucrées. «Je pense qu'il vaut mieux manger deux bons caramels que dix mauvais. Il faut juste savoir se faire plaisir». Suite à sa participation remarquée à la Foire aux Vins et Saveurs, la caramellière compte à ce jour poursuivre sur sa lancée. En demeurant régulièrement présente sur les marchés couverts, tout en élaborant de nouvelles recettes, pour les promouvoir ensuite chez les détaillants de la région. /SDN

«Il faut être sacrément entêtée pour vouloir faire des caramels!»

Valérie Henchoz