

ÉVIAN-LES-BAINS

Le pâtissier chocolatier Benoît Reibel a inventé un chocolat à l'image de la ville d'eau

Il a créé le chocolat "La Goutte du Léman"

Le chocolat "La Goutte du Léman" sera mis en vente le 2 décembre à Évian. Une création du pâtissier Benoît Reibel à déguster...

Dans la cité thermale d'Évian-les-Bains, tout le monde connaît Benoît Reibel, pâtissier très créatif qui est à la tête d'une boulangerie-pâtisserie chocolat et salon de thé de renom au sein de la ville. Le pâtissier qui n'est pas avare de nouveauté vient de créer un nouveau chocolat "La goutte du Léman" qui sera mis en vente tout début décembre.

« Dans le temps à Évian, il y avait une spécialité de chocolat, d'après le témoignage d'un Évia-

nais » confie Benoît. « En parlant de ce témoignage, il m'est venu l'idée de recréer un chocolat qui soit vraiment à l'image de la ville. » Ainsi depuis plusieurs semaines, le talentueux pâtissier a créé "La Goutte du Léman" qui est totalement à l'image de la ville qui a la goutte d'eau comme emblème. Goutte que l'on retrouve sur son logo et même pour guider le visiteur sur le parcours historique...

Rehaussé d'une noisette appelée la Cazette

Cette spécialité évianaise est fourrée d'une noisette du Piémont rehaussée par une noisette dite la Cazette produite en Bourgogne et torréfiée en Haute-Savoie. Benoît Reibel a dé-

couvert cette noisette, issue des vergers de Bourgogne et du Centre, d'une saveur exceptionnelle. Elle est servie comme assaisonnement pour la création de la recette...

Ces chocolats, noir et au lait, en forme de goutte d'eau sont présentés en nombre de huit dans un étui dessiné par le pâtissier lui-même. Ces chocolats fruits du talent de l'artisanat donnent l'occasion notamment pour les fêtes de déguster du haut de gamme local en sortant des sentiers classiques des chocolats industriels.

Claude BOUZIN

Boulangerie-pâtisserie Reibel, 1, rue de la monnaie à Évian. Tél. 04 50 92 59 72.



Benoît Reibel présente ses fameux chocolats "La Goutte du Léman" qui seront en vente le 2 décembre dans un espace dédié au sein de la pâtisserie. Photo Le DL/C.B.