

# **Jeunes de toute l'Europe au Concours de chocolaterie du Chêneau**

Pour la 16ème fois, le centre Le Chêneau (Dongelberg-Jodoigne) réunissait ce 10 février des concurrentes de Belgique et de différents pays d'Europe pour le traditionnel concours de chocolaterie des vacances de Carnaval.

09.03.2008

Le concours, explique Marie-Paule Schnackers, coordinatrice de l'activité, n'est que la pointe de l'iceberg. Pendant toute la semaine qui précède, la majorité des concurrentes participe ici même à un stage de chocolaterie. Elles y font leurs premiers pas, ou elles apprennent de nouvelles techniques, et elles élaborent leurs pièces.

*Le concours n'est donc pas réservé aux élèves de sections de pâtisserie-chocolaterie ?*

Non, et c'est l'une de ses particularités. Ces élèves se présentent dans la catégorie professionnelle ; la plupart d'entre elles proviennent d'écoles belges; cette année elles devaient préparer, en plus d'un sujet sur le thème de la vie à la campagne, deux sortes de pralines différentes.

*Et les autres concurrentes ?*

Elles appartiennent à la catégorie amateur. La plupart viennent des pays voisins; cette année, en plus des candidates allemandes, hollandaises et espagnoles, nous avons accueilli pour la première fois un groupe de Polonaises, grâce à une subvention de l'Union Européenne. Mais nous avons aussi une équipe de trois belges : une germanophone, une flamande et une wallonne, ce qui a transformé le stage en session d'immersion dans nos trois langues nationales ! C'était l'équipe du Chêneau... et elle a remporté le premier prix de sa catégorie, ainsi que celui du public. Nous sommes très contentes !

*Les amateurs, ce sont toutes des débutantes ?*

Certaines oui, comme les Polonaises, qui travaillaient le chocolat pour la première fois. D'autres ont appris les rudiments ici il y a plusieurs années,

comme les professeurs du Centre de formation Alcazarén, de Valladolid – qui, soit dit en passant, a obtenu le 3ème prix dans sa catégorie – ou comme la plupart des responsables des équipes hollandaises, qui participent au concours depuis des années, et qui provenaient cette fois-ci de trois villes différentes : Maastricht, Tilburg et Amsterdam. Une fois qu'on est mordu par le virus du chocolat, on ne le lâche plus ! D'année en année, les professeurs se perfectionnent et reviennent avec de nouvelles élèves. M. Stallaert, membre du jury et responsable du contrôle de la qualité pour une grande marque de pralines, a été spécialement frappé par le niveau de la catégorie amateur et par leur maîtrise des techniques ; pour ma part, j'ai aussi beaucoup aimé le champ de tulipes exécuté par le groupe de l'école hôtelière Europrof, de Tilburg, qui a remporté le second prix.

Et qui a gagné chez les professionnelles ?

Une équipe de l'école hôtelière Fuenllana, de Madrid, qui a travaillé avec beaucoup de soin, a remporté le premier prix de justesse, devant le groupe de l'école hôtelière de Spa, et une élève des Sint Martinusscholen de Herk-de-Stad.

Marie-Thérèse Carpena a prêté main forte à la responsable du stage, Marie-Rose Ventula, pour orienter les différentes équipes, elle a donc partagé leurs émotions au jour le jour.

Marie-Thérèse, qu'est-ce qui vous a le plus frappée pendant ces cinq jours ?

Le chocolat est une formidable école de travail bien fait. C'est une matière qui ne supporte pas l'à-peu-près : une erreur d'un degré dans la température et c'est perdu. Le premier jour a été pour plusieurs

celui des catastrophes : tout se casse, on recommence, ça recasse... pas question de se décourager, on apprend, on s'applique, et ça finit par marcher. Quelquefois c'est monotone : dans le montage du Chêneau, pour faire toutes les briques de la chaumière, il a fallu une journée entière, mais personne ne s'est plaint !

Comme tout le monde veut gagner, il doit régner un esprit de compétition ?

C'est juste l'inverse. Au début, entre soixante filles de treize équipes et de cinq langues différentes, qui ne se connaissent pas entre elles, il y a forcément un peu de timidité, mais peu à peu, en faisant chacune un pas vers les autres, l'ambiance se réchauffe ; le dernier soir nous avons fait un grand festival à base de musique et de mimiques, elles y ont toutes participé, c'était super!

Les groupes les mieux équipés passaient leurs outils aux autres, les plus expérimentées suggéraient des améliorations aux débutantes... « Nous sommes venues pour apprendre et pour bien nous amuser, pas pour gagner », tout le monde le disait, aussi bien les gagnantes professionnelles que les polonaises, qui ont commencé à zéro.

*Qu'est-ce ces filles ont surtout appris d'important ?*

Il ne faut pas oublier que le stage commençait le mercredi des Cendres. Celles qui le voulaient ont pu assister à la Messe, celles qui ne pratiquent pas ont vu des filles de leur âge qui croyaient et qui priaient, certaines ont posé des questions sur le Carême et la vie chrétienne, d'autres ont pu recevoir le sacrement de la réconciliation... Mais peut-être que ce qui vaut pour toutes, c'est le soin des petites choses, le sens de l'effort

dans les difficultés, et l'esprit  
d'équipe et d'entraide.

---

pdf | document généré  
automatiquement depuis [https://  
opusdei.org/fr-be/article/jeunes-de-  
toute-leurope-au-concours-de-  
chocolaterie-du-cheneau/](https://opusdei.org/fr-be/article/jeunes-de-toute-leurope-au-concours-de-chocolaterie-du-cheneau/) (08.01.2026)