

Pâques avec un chocolatier

Le chocolat, bien plus qu'une matière

Il a découvert le métier à 15 ans, s'en est éloigné un temps pour enseigner, mais n'a pu se résigner à ranger les moules. Pascal Duforest, au sein de la Ferme aux chiconnettes, fait partager son art

Installée depuis 2006 dans la commune d'Achiet-le-Petit, la famille Duforest s'occupe de la ferme aux chiconnettes. Une fois dans la commune, en arrivant d'Achiet-le-Grand, passez le virage, mais n'accélérez pas. La ferme est là, les portes sont ouvertes, sinon, n'hésitez pas à sonner. Confits d'endives, confitures d'endives, assaisonnées avec diverses épices, en boutique vous trouverez. Sur les étals, il y a aussi des confiseries, et du chocolat. À Pâques, ils ont pris la forme de poules, de coqs, d'œufs, ou de lapins. Ils sont fabriqués juste à côté de la boutique, par Pascal Duforest.

Il a débuté dans les années 80, par des études à Tournay, pâtisserie, chocolaterie et glacier. « Je voulais faire ça depuis mes dix ans, j'appréciais le côté artistique que la cuisine n'avait pas », note Pascal Duforest. Vers l'âge de 15 ans, il plonge les mains dans le chocolat. C'est le coup de foudre.

Le chocolat : tout un art

« C'est une matière merveilleuse, non seulement le goût est extraordinaire, mais le chocolat est merveilleux à sculpter, à transformer. On peut en faire ce que l'on veut. » Il apprendra à dompter cette « matière » chez



Lors des portes ouvertes, à défaut d'avoir un vrai brin de muguet, le couple Duforest offre un pot en chocolat praliné croustillant, avec un brin artificiel.

Lenôtre à Paris, ou encore à Tourcoing. « J'ai appris les bases, et surtout, Monsieur Lefebvre m'a donné l'envie d'aller plus loin, en étant très exigeant, ce que réclame de toute façon le métier ».

Il se lance dans les concours. À 25 ans, il remporte celui dont il est le plus fier aujourd'hui : le premier prix du concours international Jean-Marie Sibenaber, sur le thème des Jeux Olympiques. En 1993, un an plus tard, il reprend la maison Chamut, en plein centre-ville d'Arras, avec son épouse Véronique. Pendant treize ans,

place du Pont de Cité, il jongle entre la pâtisserie, la confiserie, et le chocolat. « J'ai pu mettre mon art en application, mais de façon plus commerciale, il fallait allier la rentabilité et l'esthétique. »

En 2006, la famille s'agrandit et s'installe à Achiet-le-Petit, animée d'une envie de nature, de calme. Véronique s'installe comme agricultrice, en produisant de l'endive. Pascal devient enseignant au lycée hôtelier Notre-Dame de la Providence à Orchies. « Je transmets à des apprentis l'idée d'aimer ce qu'ils font ».

aussi, depuis deux ans, de chocolat. « Nous avons redéveloppé le chocolat ici depuis deux ans. C'était un manque de ne pas travailler le chocolat, de ne pas faire ce que je savais faire. J'avais envie de remettre les mains dedans ! »

Rapidement, les revendeurs sont demandeurs de produits originaux et naturels. Que ce soit Noël ou Pâques, les idées fourmillent dans la tête de Pascal. À l'occasion des portes ouvertes le samedi 30 avril et le dimanche 1^{er} mai, vous pourrez voir que ce chocolatier ne manque pas de créativité. Les premiers visiteurs recevront un brin de muguet présenté dans un petit pot en chocolat praliné croustillant. « C'est ma touche personnelle, faire un pot qui se mange ! »

On vous le dit, la ferme aux chiconnettes, c'est le paradis des gourmands.

Au. D.

Créativité et unicité

En s'installant, le couple est intronisé dans la confrérie de l'endive de France : « nous avons voulu leur faire un clin d'œil. On a créé la chiconnette au chocolat, une façon de valoriser les deux produits », raconte Véronique.

Dans le laboratoire, Pascal produit confits et confitures d'endives, à partir de la production de Véronique. Petit à petit, l'affaire s'agrandit, et une boutique propose à la vente les créations du couple, à base d'endives, mais

Portes ouvertes

Samedi 30 avril, et dimanche 1^{er} mai, la ferme aux chiconnettes ouvre ses portes de 10h à 17h, au 23 rue d'Angoulême à Achiet-le-Petit. Production et transformation d'endives de pleine terre, visite de l'endiverie, éco-musée, cours de cuisine de 7 à 77 ans, sucettes fabriquées devant les gourmands, fabrication de chocolat, ...

Tel : 03 21 23 69 14.

Les saveurs de chez nous

De l'endive au confit

Après vous avoir fait découvrir, la semaine dernière, la culture de l'endive, c'est maintenant une façon de la transformer et de la consommer que nous vous proposons. À Achiet le Petit, près de Bapaume, la ferme aux chiconnettes conçoit des produits à base d'endives. La marque Saint Marmitin est composée de confits d'endives, de soupes, ou encore de confitures. Une autre façon de déguster ces produits bien de chez nous.

Le bapalmois est l'endroit où l'endive est la plus cultivée. Pas étonnant donc, que certains se sont penchés sur sa transformation. Auparavant installé comme chocolatier-pâtisier à Arras, le couple de Véronique et Pascal Duforest a été intronisé dans la confrérie de l'endive. « Nous voulions leur faire un clin d'œil alors j'ai créé un confit et une confiture d'endive, qui étaient vendus au magasin », se souvient Pascal. L'essor de cette fameuse idée a été telle que le couple s'est rapidement reconverti et a quitté Arras, pour s'installer à Achiet le Petit et défi-



Véronique et Pascal ont encore plein d'idées pour déguster l'endive qu'ils produisent.

nitivement se mettre au vert. « Nous sommes devenus agriculteurs, pour cultiver l'endive qui nous est nécessaire à la fabrication de nos produits, souligne Véronique. J'ai passé différentes formations, et à 39 ans je suis devenue jeune agricultrice. »

Endives et confiserie

Avec leur production, 3 à 4 tonnes par an, la quasi totalité va être transformée, au grès de l'imagination de Pascal. Dans la boutique, les étals invitent à la gour-

mandise. Dans son laboratoire, Pascal associe à l'endive tout ce qui lui passe par la tête, ou presque : « légumes, fruits, aromates ou condiments, je cherche les associations possibles, les saveurs surprenantes, agréables, avec des poissons, ou encore le foie gras au moment de Noël. »

Confit d'endives au curry, idéal avec le poisson, au citron, au poivron, à la tomate, confit d'endives à la mexicaine, parfait pour accompagner les grillades de l'été, ou encore des

confits ou confitures spéciales dessert ou fromage, recette 100 % Ch'ti, velouté d'endives aux maïolles ou à la carotte, certaines recettes plaisent tellement qu'elles sont en rupture de stock. En parallèle de son métier d'agricultrice, Véronique a développé le concept de la ferme pédagogique. Les enfants peuvent ainsi découvrir d'autres façons de consommer l'endive. Ils peuvent découvrir cet aliment amer mêlé à la mangue, au cassis, à la framboise, ou encore la fraise. Installé depuis mars 2007, le couple n'a cessé de développer son activité : en plus de produits à base d'endives, les gourmands y trouveront une gamme de confiserie : chocolat, guimauve, sucettes, le tout fabriqué de façon artisanale. De quoi occuper Pascal, enseignant en pâtisserie, jusqu'à la reprise de la saison de l'endive, en octobre.

Aurélié DELFORGE

☐ Ferme aux chiconnettes
Véronique et Pascal Duforest, 23
rue d'Angoulême, à Achiet le Petit.
03 21 23 69 14
pascal.duforest@wanadoo.fr

Achiet-le-Petit ➤ Un premier prix pour Véronique Duforest

Fière d'être agricultrice

A la ferme aux chiconnettes, c'est une endivière qui tient les rênes. Véronique vient de recevoir un prix. Son mari assume totalement son rôle «d'homme d'agricultrice».

Ne dites surtout pas que Véronique Duforest est femme d'agriculteur. Le statut d'agricultrice, elle le revendique. Son mari abonde en ce sens. «*Cela ne me dérange absolument pas. Pour nous, c'est une deuxième vie professionnelle. Elle en prend la tête ; c'est un juste retour des choses.*»

En 2007, les époux Duforest tournent une page en se lançant dans la culture d'endive de pleine terre, à Achiet-le-Petit. La ferme aux chiconnettes surprend dans le paysage agricole. «*Je ne connaissais pas trop cet univers*», avoue Véronique Duforest. «*Mais c'est un projet que nous avons depuis longtemps en tête.*»

Pascal et Véronique n'ont pas tenté l'aventure à l'aveuglette. Ils avaient un dossier bien ficelé, une idée bien précise de leur future activité : la transformation culinaire de l'endive. Trois ans plus tard, le pari s'avère gagnant. Et l'agricultrice vient récemment d'être confortée dans ses choix, avec l'obtention d'un premier prix.

Inversion des rôles

C'est l'inversion des rôles, au sein du couple. «*Auparavant, c'est moi qui participais aux concours*», s'amuse Pascal Duforest. A l'époque, l'homme était pâtissier à Arras. Son épouse était sa collaboratrice. «*Nous avons tenu cette activité pendant 13 ans. Il y a quatre ans, nous avons revendu la pâtisserie.*» Pourquoi un tel virage professionnel ? L'endive est la responsable. Le pâtissier avait imaginé des confits et confitures à base de ce légume un peu délaissé. «*C'était il y a dix ans. J'étais le premier à travailler l'endive sous cette forme-là*», affirme Pascal Duforest, qui défend la «paternité» du

produit désormais plus répandu.

Le couple a alors imaginé une spécialisation dans la transformation du chicon. Madame deviendrait endivière, monsieur inventerait de nouvelles recettes. La sauce a bien pris. Aujourd'hui, ils exercent leur activité dans une ancienne ferme de production laitière, assurent eux-mêmes la culture d'endive. «*La récolte s'étale d'octobre à mai*», précise Véronique Duforest. «*Nous voulions être autonomes dans la production. 80% de la récolte est dédiée à la transformation. Le reste est vendu en direct à la ferme.*»

«Un métier pas forcément reconnu chez les femmes»

Ensuite, tout se passe dans le «laboratoire». C'est là où sont conçues les 25 variétés de confits d'endives : au citron pour accompagner les poissons, aux noix pour s'accommoder avec le fromage, aux figues pour relever le foie gras... Il y a toujours une bonne occasion pour sortir un petit pot de chicon confit ! La ferme aux chiconnettes commercialise également des veloutés d'endives ou des flans. Des produits que l'on retrouve dans les épiceries fines de la région. «*Nous développons notre réseau, tout en gardant le côté artisanal*», reprend l'agricultrice.

Pascal Duforest, parallèlement enseignant en pâtisserie, a un peu renoué avec ses premières amours.... Il a relancé la fabrication de guimauve, de grains de sucre aromatisés. Et quand il se lance dans le chocolat, forcément, la forme est celle d'une endive !

Déjà plus de trois ans que Véronique Duforest endosse le rôle d'agricultrice. Elle ne regrette rien. Celle qui se définissait comme une citadine (elle a commencé sa carrière à Lille en tant qu'auxiliaire puéricultrice) affiche sa satisfaction. «*Je suis fière d'être agricultrice. C'est un métier à part entière, pas forcément reconnu chez la femme.*»

Et début septembre, c'est l'époux qui était fier : Véronique a décroché une distinction lors de la Foire de Châlons. Elle a participé au concours organisé par le magazine Valeurs Vertes. Elle a été élue «*agricultrice la plus innovante et la plus méritante*» aux côtés d'autres participantes. Une belle récompense pour celle qui a misé sur une reconversion professionnelle insolite.

Cécile Vizier

Véronique Duforest a reçu le 1er prix TRAME (tête de réseaux pour l'appui méthodologique aux entreprises). Il récompense la «contribution à la création de valeur et au développement économique.» La ferme aux chiconnettes est ouverte aux visites pédagogiques.
La ferme aux chiconnettes, 23 rue d'Angoulême, à Achiet-le-Petit.
Tél : 03 21 23 69 14.



Début septembre, Véronique Duforest a reçu un prix aux côtés d'autres agricultrices méritantes.

Avec la Ferme aux chiconettes, la dive endive a beaucoup de goût

L'endive, bien de chez nous, est défendue par l'association des producteurs d'endives. Parmi les plus acharnés de la dive endive présents au salon, les époux Duforest nous feront redécouvrir cette racine qui mérite de ne plus être boudée par le consommateur. Pascal et son épouse partagent depuis huit ans la passion du chicon. Cela a débuté à Arras, dans leur pâtisserie du Pont-de-cité avec des confitures et des confits d'endives ; cela s'est poursuivi à Achiet-Le-Petit dans une ancienne ferme d'élevage que les époux ont transformée en temple du chicon. On y fait tout, de la carotte d'endive plantée en pleine terre, dans les anciennes étables aménagées en terrain de culture où les chicons s'épanouis-

sent à l'abri de la lumière et à bonne température. Cette matière première est ensuite sublimée par ces gastronomes en confits d'endives. Il y en a de toutes les sortes, du confit d'endives au spéculos, le dernier né, au confit au-foie gras, au pain d'épices, à l'oignon rouge... La créativité est toujours à l'ordre du jour dans le petit laboratoire de transformation qu'ils ont aménagé.

« L'Adrianor, en particulier avec le concours de Grégory et Olivier, nous a beaucoup aidés depuis dix ans. C'est avec cette aide technique que nous avons créé notre premier produit », précise Véronique qui a la charge de la ferme. Pascal, lui, partage son temps entre les cours (il enseigne la pâtisserie à Orchies) et cette production. Quoi de plus

naturel que d'ajouter quelques friandises à ses créations comme des sucettes et guimauves originales, des « bouses de vache », (meringues parfumées) et autres gâteries. Au stand de la Ferme aux chiconettes, il proposera des démonstrations de fabrication de sucettes, des dégustations de guimauves et de confits d'endive. Pendant trois jours, plus d'une tonne de chicons seront transformés et distribués sous forme de soupe. À noter que cette année, les bénéfices de la vente de bouteilles de soupe d'endive et de dégustations sur place du bol de soupe d'endive, organisées avec le syndicat des endiviers, seront versés au profit du « Noël Heureux avec eux » de « La Voix du Nord ». ■ N.A.

► La Ferme aux chiconettes, 62121 Achiet-le-Petit. ☎ 03 21 23 69 14.



Véronique Duforest, dans sa boutique de la ferme à Achiet-le-Petit, où l'on trouve toutes les déclinaisons autour de l'endive.

L'endive

sous toutes ses formes

Lorsque le chaudron de Saint-Marmite les a happés, ils s'y sont plongés avec délice. L'histoire de Véronique et Pascal Duforest s'écrit désormais à la ferme aux chiconnettes.

Tout a commencé à Arras, où Pascal et Véronique Duforest ont tenu une pâtisserie chocolaterie pendant treize ans. Lui, fabrique dans l'atelier au sous-sol; elle, tient le magasin au rez-de-chaussée, et le soir ils se retrouvent dans leur logement situé au premier étage. En 2000, ils sont intronisés par la confrérie de l'endive à Bapaume. Petit clin d'œil aux endiviers, le couple décide alors de créer un produit sucré à base d'endive et c'est ainsi que naît la confiture d'endive. Ils la proposent à leurs clients, qui en redemandent. Doucement les ventes se développent, on veut de la confiture d'endive pour accompagner magrets et foie gras.

Pascal et Véronique Duforest se découvrent une passion pour l'endive et décident d'aller plus loin: mettre l'endive au cœur de nouvelles créations culinaires. Mais ils caressent aussi le rêve de changer de vie et pourquoi pas d'en produire. Ils présentent leur projet « un peu fou » à la Chambre d'agriculture. « Quel que soit l'interlo-



▲ Véronique et Pascal Duforest sont passés de la pâtisserie à la production d'endives par passion.

cuteur que nous avons rencontré, tous les feux passaient au vert. Certains nous prenaient pour de doux rêveurs, mais notre détermination a toujours réussi à convaincre », résume Véronique.

En 2003, Véronique et Pascal tombent sous le charme d'un corps de ferme à Achiet-le-Petit, où ils créent un laboratoire: « La pâtisserie d'Arras était devenue trop petite, il nous fallait plus de place pour entreposer les endives et les pots. » Finalement, les Duforest cèdent leur commerce à un de leurs employés et

Véronique choisit le statut d'agricultrice en mars 2007, après une formation agricole. Pour être autonome en matière première, le couple de pâtisseries transforme un bâtiment de ferme et salle de forçage: un système de chauffage de dix mètres de long sur 5 rangs est enfoui sous plusieurs centimètres de terre. « Nous sommes de tous petits producteurs, ce qui nous fait avancer, c'est la recherche de la qualité et le respect du client », commente Véronique.

Quant à Pascal, il donne des cours au lycée hôtelier d'Orchies et assure la trans-

formation des endives à la ferme. Soupes d'endive, confitures à la rhubarbe et à l'endive, confits, veloutés, conserves, endives fraîches... Les produits sont commercialisés sous la marque « Saint Marmite ».

Aujourd'hui, les Duforest accueillent des groupes d'adultes et de scolaires et leur font découvrir l'endive sous toutes ses formes. Pour compléter leur offre, Pascal est à la recherche de vieux matériel: « Dans les cours de ferme, il y a parfois du matériel prêt à partir à la ferraille, je souhaiterais l'exposer pour lui donner une deuxième vie », conclut-il. ●

La ferme aux chiconnettes – 23 rue d'Angoulême, 62121 Achiet-le-Petit. Tél.: 0321 23 69 14. www.saintmarmite.com



▲ Panier garni de produits à base d'endives « Saint Marmite ».

Achiet-le-Petit

Portes ouvertes à la ferme Les créateurs de saveurs

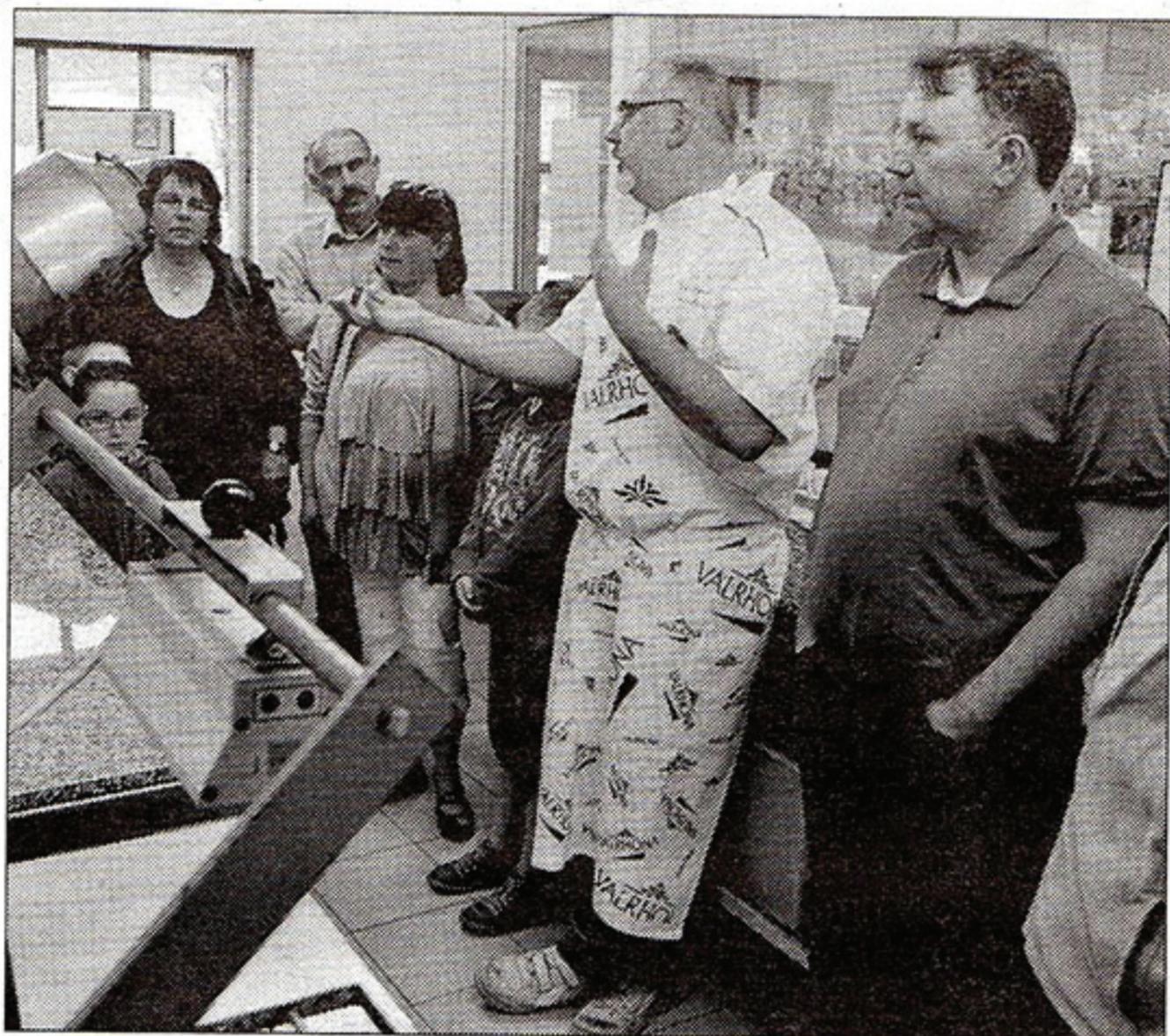
■ Amateurs de saveurs locales, de mets de qualité, vous êtes à la bonne adresse. Ici, la séduction s'opère porte franchie et la visite proposée par les hôtes est un supplice de gourmandise.

Si vous êtes reçu par Véronique, agricultrice productrice, elle vous présentera avec passion son petit musée sur l'histoire de l'endive, apportera force détails sur les méthodes de pousse et le choix ici d'une culture à l'ancienne. Peut-être vous invitera-t-elle à visiter sa boutique ou, pire encore, elle vous laissera entre les mains de Pascal, son époux, maître artisan chocolatier, créateur de saveurs que l'on croyait perdues.

Quand Véronique vous transmet son travail avec bonheur, Pascal parle avec une telle passion de ses innombrables recettes que vous n'avez finalement plus qu'une idée en tête : la dégustation.

Le couple tenait une chocolaterie dans l'Arrageois quand, voilà cinq ans, ils sont devenus amoureux de l'endive.

Que peut trouver un chocolatier à une endive ? L'amertume du cacao se confondrait-elle à celle de cette étrange salade ?



Pascal a pris le temps d'expliquer son travail aux visiteurs.

Toujours est-il que les idées sont venues, du confit d'endives tout d'abord, des veloutés, des endives préparées au jus Saint Marmitin et bien entendu la vente d'endives en saison.

Venus de loin

Souhaitant aller plus loin, Pascal s'est replongé dans les sucres et sont nées chicorettes au chocolat, guimauves au coquelicot ou sucres parfumés. Le plus cruel, de délicieuses sucettes ou une pâte à tartiner confectionnée à la demande d'un client.

Pour la visite organisée ce samedi, certains sont venus

de loin, de Belgique, de Toulouse, d'autres habitués de l'ancien magasin arrageois. Sur les étales, des poules en chocolat sont les témoins de production à la demande et les bocaux Saint Marmitin garants d'une production sans conservateur.

Des sucettes artisanales sont à la vue des enfants, un hydromel d'endives trône en vitrine, c'en est trop pour le simple visiteur !

La règle de la maison est simple, quand la porte est ouverte c'est que l'on peut visiter, goûter un instant de sérénité.

Michel FLAHAUT