

Pour mettre le chocolat à l'honneur, et le sublimer pour des fêtes de Pâques encore plus gourmandes, **l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)** à Yssingeaux, référence des Arts sucrés en France et à l'international, proposera aux professionnels des formations originales autour du chocolat.

L'école propose entre autres de s'initier au mouvement « **Bean To Bar** », soit littéralement de la fève à la tablette. Cette formation unique proposée par Régis Bouet, Maître chocolatier-confiseur et Conseiller en production, aura lieu du **5 au 8 juin**.

**Seront ainsi abordés à travers de ces 31 heures de formation**, les étapes nécessaires à la fabrication du chocolat à travers une multitude de procédés : achat des fèves, choix et optimisation du matériel, interactions des matières premières, évolution de la production pour comprendre les processus permettant de choisir la composition des recettes.

**L'objectif** : réaliser son propre chocolat, noir ou au lait, à travers 12 recettes enseignées dans cet atelier d'exception.