Shaneze Maouche

Elle recrée le verger valaisan en massepain

Cette confiseuse confectionne aussi des agrumes en pâte d'amande. Elle va bientôt proposer des légumes du potager.

NOS ARTISANS ONT DU TALENT Une jolie petite pomme? Un abricot à la couleur parfaite? Ces confiseries alléchantes sont réalisées à Vétroz.

PAR **CATHRINE.KILLELSIG**@LENOUVELLISTE.CH/PHOTO **SACHA.BITTEL**@LENOUVELLISTE.CH

Shaneze Maouche ne cueille pas des pommes, elle les confectionne. Dans son laboratoire de Vétroz, cette spécialiste du massepain transforme notamment des mélanges d'ingrédients en abricots et poires. Ses gourmandises portent bien leur nom de «fruits déguisés».

C'est tout un verger qu'elle est en mesure de cultiver. Pêches et raisins composent encore son panier garni de friandises. «Ma maman était confiseuse, je l'ai souvent regardée travailler dans mon enfance.» La recette héritée en fait de sa grand-mère, fait aujourd'hui merveille. Sous la peau goûteuse, les amateurs de sucré découvrent un cœur en pâte de noisette. Afin de réaliser de parfaites copies de dame Nature, Shaneze Maouche doit faire preuve de minutie et de dextérité.

Que des produits bios

La grande opération de transformation débute par la confection de la pâte d'amande qui sera ensuite aromatisée et colorée.

Pour réussir sa farce, elle choisit des amandes et des noisettes grillées, mixées, de la purée de noisettes et de la vanille bourbon bio car elle se montre intransigeante sur la composition. «J'ai cherché longtemps pour n'avoir que des éléments issus de l'agriculture biologique, cela me tenait à cœur.» Cette exigence implique l'absence de conservateurs. «J'indique une date limite de conservation de trois semaines.»

> Chaque pièce doit peser 23 grammes, pas un de moins ni un de plus."
> **SHANEZE MAOUCHE**
> CONFISEUSE

Au gramme près

Façonner les fruits n'est pas une mince affaire. D'abord, il faut avoir recours à un boulier et se montrer précise. «Chaque pièce doit peser 23 grammes, pas un de moins, ni un de plus.» Le geste est sûr. En quelques minutes seulement, Shaneze Maouche a reproduit de nombreux fruits. Les finitions exigent aussi beaucoup de savoir-faire. Un aérographe vaporise du colorant naturel pour que l'illusion soit parfaite.

Les pommes sont par contre décorées au pinceau. Le souci du détail se retrouve dans les feuilles et les tiges en pâte d'amande et non en plastique comme chez certains fabricants.

De sa cuisine à son labo

Passionnée de pâtisserie, Shaneze Maouche a aussi suivi des stages. Dans sa cuisine à Vétroz, elle a commencé par réaliser pour ses proches ses propres douceurs à déguster après un repas. De fil en aiguille, elle envisage d'y consacrer davantage d'heures. «J'ai toujours aimé les activités manuelles et je suis très gourmande, ce métier était une évidence», sourit-elle. De plus, cette activité lui permet de concilier vie familiale et vie professionnelle. «Par hasard, j'ai appris que Biofruits louait ce local, c'était l'endroit idéal pour installer mon laboratoire.»

Sa petite entreprise, elle a dû la monter de A à Z. Imaginer un logo, des contenants, démarcher, créer un site internet. «Mon mari Malik m'a beaucoup aidée.» En un laps de temps assez court, elle est parvenue à placer ses friandises dans des commerces du canton. En décembre dernier, elle a pu lancer son affaire. «J'ai été agréablement surprise, je ne m'attendais pas à avoir autant de travail avant Noël.» Ses carottes pour Pâques ont aussi rencontré un joli succès. Et elle a posté bon nombre de jolies boîtes pour la Fête des mères.

De nouvelles gammes à goûter

Cette confiseuse réalise plusieurs agrumes comme des mandarines qui ont une particularité. Ceux-ci ne sont pas fourrés mais constitués de pâte d'amande aromatisée à l'huile essentielle bio des fruits auxquels ils correspondent.

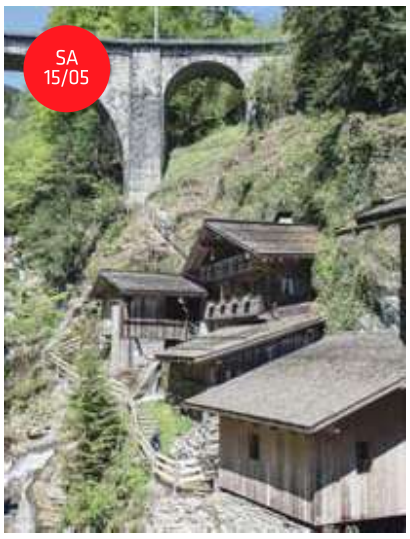
Shaneze Maouche se diversifie également avec des «hérissons» décorés d'éclats d'amandes, de noisettes ou de pistaches.

Récemment, elle a mis au point des «Mojitos», à savoir de jolies petites verrines avec de la menthe et du citron. Et bien sûr, elle réfléchit à recréer des petits légumes.

Cerise sur le gâteau, des commandes spéciales peuvent être livrées dans des coffrets réalisés aux ateliers Saint-Hubert.

Plus d'informations et commandes sur https://lesconfiseriesdelafee.ch/

LENOUVELLISTE.CH
NOTRE VIDÉO



A Troistorrents, le public pourra découvrir gratuitement le site des Vieux Moulins de la Tine, mais sans animation. DR

La Journée des moulins en formule réduite

VALAIS Axée sur les droits immémoriaux, la Journée suisse des moulins sera impactée par la pandémie, avec moins d'installations ouvertes et des animations limitées.

Ce samedi 15 mai, la 21e Journée suisse des moulins aura pour thème les droits immémoriaux. Un sujet d'actualité pour les moulins historiques puisque les anciens droits d'utilisation de l'eau font l'objet d'un nouvel examen juridique et ne sont plus garantis. L'édition 2020 ayant été annulée à cause de la pandémie, l'Association suisse des amis des moulins revient aussi sur le thème des céréales anciennes prévu l'an dernier.

Cette année, la journée sera placée sous le signe des restrictions sanitaires. Plusieurs sites n'ouvriront qu'à l'été et lors des Journées du patrimoine les 11 et 12 septembre. Néanmoins, des animations sont prévues samedi sur une centaine de sites en Suisse, dans le respect des règles en vigueur.

Voici quelques exemples en Valais.

Se renseigner localement auprès des sites

Dans le val d'Anniviers par exemple, une visite des moulins de Saint-Luc est organisée à 10 h 30 (13 personnes maximum), mais sans cantine ni fabrication du pain de seigle. A Fang, trois créneaux de visite de trente minutes sont prévus à 14 heures, 14 h 30 et 15 heures (4 personnes maximum). Pour les deux sites, la visite est gratuite mais les inscriptions obligatoires jusqu'à la veille à 17 heures.

A Grimentz et Chandolin, la journée est annulée, tout comme au moulin du Tsâblo à Nendaz et à la scierie de Loye à Grône.

A Troistorrents, les Vieux Moulins de la Tine ouvrent leurs portes au public samedi de 10 à 17 heures et dimanche de 14 à 17 heures, mais sans animation. Le moulin ne sera pas en activité. Au moulin François Fine à Salvan, des visites sont prévues de 10 heures à 17 heures (pas de restauration). A Isérables, la scierie du Plantorny sera en action de 10 à 17 heures.

En raison de la situation particulière liée à la pandémie, il est recommandé de bien s'informer directement auprès des différents sites. **LMT**

Infos sur https://muehlenfreunde.ch