



LES GENS

installé à diebling

Consécration nationale pour le chocolatier Julien M.

Le maître chocolatier Julien Mistler, alias Julien M., a décroché l'Award de l'Espoir au Salon du chocolat de Paris, qui vient de se dérouler Porte de Versailles. Une récompense inattendue pour le jeune Dieblingeois.

Julien Mistler se souvient encore avec émotion de ce coup de fil reçu mi-octobre. « C'était deux semaines avant le Salon de Paris. On m'a dit : "Vous avez l'Award". Tout le monde a pleuré. C'est quand même une des plus hautes distinctions du monde du chocolat. J'étais convoqué le vendredi 31 octobre pour récupérer le prix. J'étais au milieu des meilleurs. Ça fait bizarre ! » Le jeune maître chocolatier de Diebling a encore du mal à réaliser mais, à 29 ans, il fait désormais partie des meilleurs de sa profession.

Il s'inscrit pour se tester, il revient avec un trophée

Cet award, c'est celui du concours du Club des croqueurs de chocolat, organisé pendant le Salon de Paris. Une association qui réunit des personnalités du monde des médias, du luxe, de la mode, de la gastronomie... Qui prennent part à une dégustation à l'aveugle. « Je connaissais cette épreuve du temps où je travaillais chez Oberweis, au Luxembourg. Ça fait trois ans que je suis installé à mon compte à Diebling, je voulais tenter le concours pour situer mon niveau. »

Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître ! Ses ganaches au thé Earl Grey, à la framboise et ses pralinés, envoyés au mois de juin, font fondre le jury. Julien Mistler décroche l'Award de l'Espoir. Son nom figure aussi dans la nouvelle édition du Guide des croqueurs de chocolat, une référence dans le milieu. Il y côtoie les 150 meilleurs maîtres chocolatiers du

moment. Qu'il a retrouvés à Paris pour la remise des prix. « Il y avait des papes du chocolat comme Pierre Hermé ou Patrick Roger. J'étais juste content d'être sur la photo. D'habitude, je la regarde tous les ans et là, je suis dessus. »

Un travail d'équipe dans deux boutiques

Ce succès est, pour Julien M., tout sauf personnel. « Si mon équipe n'était pas derrière moi, je n'aurais jamais obtenu cet award », souligne-t-il. Une équipe de huit personnes, dont certains membres de sa famille, soumise à une sacrée cadence ces dernières semaines.

Car après avoir installé son atelier et son magasin il y a trois ans dans l'ancien bistrot familial de Diebling, Julien M. développe son activité. Le maître chocolatier a ouvert mi-octobre une deuxième boutique, à Saint-Avold. Il faut donc doubler la production de pralinés, macarons, ou encore sapsins en chocolat aux éclats d'amandes grillées.

L'Award de l'Espoir va, à coup sûr, donner un coup d'accélérateur à sa notoriété. « J'attends les premiers retours en boutique. Mais j'ai déjà remarqué une augmentation des visites sur mon site Internet », explique Julien Mistler. Qui ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Le concours 2015 du Club des croqueurs de chocolat est déjà un objectif.

Pascal MITTELBERGER.



Elève au lycée Simon-Lazard de Sarreguemines, chef pâtissier pendant cinq ans chez Oberweis au Luxembourg, Julien Mistler a lancé sa propre affaire il y a trois ans chez lui, à Diebling. Photo Philippe RIEDINGER