

029	UTBM Service communication	L'EST REPUBLICAIN	13 MARS 2022
		Belfort	Crunch Lab - Chocolatier

BELFORT

Quand la technologie se met au service des chocolatiers

Le CFA Jackie-Drouet de Belfort travaille depuis maintenant un an avec le Crunch Lab de l'Université de Technologie de Belfort Montbéliard (UTBM) pour créer des moules ayant des formes très précises et idéales pour permettre aux étudiants d'exprimer leur créativité.

Le chocolat et le Crunch Lab de l'UTBM. Deux univers qui n'ont a priori rien à voir et pourtant. Depuis l'année 2021, le CFA Jackie-Drouet à Belfort a lié un partenariat avec cet espace de collaboration pour la réalisation de projets créé au sein de l'université. « Ce partenariat a déjà résolu pas mal de nos problèmes » résume Franck Guyon, professeur au sein de la filière Brevet Technique des Métiers (BTM) chocolatier confiseur.

Créer des moules

« Cette collaboration est issue d'une réflexion menée autour de cette formation. On souhaitait aller plus loin que la simple fabrication de chocolats et de confiserie », décrit le professeur.

Alors, Franck Guyon est entré en contact avec le Crunch Lab pour qu'ensemble, ils puissent permettre aux élèves de la filière de réaliser leurs projets. Grâce à cette collaboration, les étudiants ont pu compter sur les machines de hautes



Franck Guyon, professeur du BTM chocolatier confiseur au CFA Jackie-Drouet de Belfort, présente les chocolats réalisés grâce aux moules créés avec le Crunch Lab de l'UTBM. Photo ER/Mathis RAGUIN

technologies de l'UTBM : « En fin d'année, les élèves doivent réaliser un gros projet. En travaillant avec le Crunch Lab, cela leur permet de créer des moules, des formes qui seraient beaucoup plus compliquées à obtenir sans la technologie mise à leur disposition », explique Franck Guyon, qui ajoute : « Ce partenariat est en train de se développer et la filière boucherie va en profiter aussi ».

Pour la création de moules, le Crunch Lab a beaucoup réfléchi sur la matière à utiliser, comme l'explique Olivier Lamotte, responsable du Crunch Lab.

Le labelite comme solution miracle

« On a choisi de travailler avec le labelite car c'est une matière qui ne se déforme pas lorsqu'elle est confrontée aux grosses chaleurs des fours ».

« Au début, on fonctionnait avec des moules en plâtre mais ils s'effritaient et se déformaient après plusieurs utilisations », ajoute Franck Guyon.

Grâce à cette matière, la dizaine d'élèves de la filière chocolatier confiseur a pu créer « la barre Tholdi ». Une barre en chocolat directement inspirée de la patte du lion de Belfort qui domine la ville depuis la Citadelle.

Mathis RAGUIN