

046	UTBM Service communication	L'EST REPUBLICAIN	12 avril 2022
		BELFORT	Crunch Lab - Barre chocolat

**BELFORT**

# Des étudiants créent une barre de chocolat à l'effigie du Lion

**Des élèves en bac pro commerce et vente ont créé et mis en vente une barre de chocolat représentant la patte du Lion de Belfort. Appelée « Bar'tholdi », cette création gourmande est mise en vente exclusivement au sein de l'établissement. La recette sera reversée à une association caritative.**

Lisa Denoues, Mary Falot, Lucas Maurice et Alexandre Rossi travaillent sur ce projet depuis le début de l'année scolaire. En deuxième année de bac pro métiers du commerce et de la vente, les quatre étudiants, accompagnés de leur professeur Gilles Varvatis, ont créé une barre en chocolat représentant la patte du Lion de Belfort, la « Bar'tholdi ».

## Un projet collaboratif

Pourquoi la patte ? « Tout le monde fait la tête, et en termes de temps et de moyen, le plus simple était de faire la patte. C'est aussi une forme plus facile à faire sur une barre », résume Alexandre Rossi qui ajoute : « Ça correspond aussi au centenaire du département ». « C'est un projet collaboratif qui a mêlé les quatre élèves, l'UTBM et la filière chocolaterie du CFA.



**Alexandre Rossi et Lucas Maurice, accompagnés de leur professeur Gilles Varvatis, présentent la Bar'tholdi.** Photo ER/Mathis RAGUIN

Le but initial était d'augmenter le trafic sur le site internet du CFA, d'où l'idée de créer un produit et de le proposer à la vente », explique Gilles Varvatis.

Pour réaliser le moule de

la « Bar'tholdi », les étudiants sont mis en relation avec le Crunch Lab de l'UTBM et un premier jet voit le jour en début d'année 2022. Une version qui ne convient pas aux étudiants

« Il y avait quelques retouches à faire et on voulait mettre un socle pour pouvoir écrire le nom Bar'tholdi », précise Lucas Maurice.

Pour la matière première, le chocolat, le groupe d'étu-

dants fait appel à Franck Guyon, le professeur de la formation de chocolatier au CFA. « Il a réussi à négocier 40 kg de chocolat gratuit auprès de son fournisseur pour permettre la production de la barre », détaille Alexandre Rossi qui ajoute : « Pour l'emballage, on a contacté l'entreprise des Emballages du Lion ».

## Une vente en interne

Mises en vente exclusivement en interne au sein du CFA au prix de 2 €, les 600 barres « Bar'tholdi » se vendent comme des petits pains. « Une version chocolat noir pour les adultes et une version chocolat au lait pour les étudiants », résume en rigolant Gilles Varvatis. « La vente a débuté le 4 avril dernier et on a déjà écoulé une bonne partie du stock », se satisfait Alexandre Rossi.

La recette issue de la vente de ces produits sera reversée à une association caritative en attendant que le projet soit récupéré l'année prochaine par d'autres étudiants. « C'est déjà en projet et plusieurs améliorations ont été imaginées par des élèves en première année », conclut Gilles Varvatis avec un sourire aux lèvres.

**Mathis RAGUIN**