

## Un couple d'artisans de la plaine de Peri médaillé d'or au salon international du chocolat



Lionel et Josiane ont 20 ans de chocolat derrière eux. Il y a trois mois ils décident d'envoyer un échantillon de leurs créations à un jury international. Surprise, le couple se distingue et monte sur la première marche du podium. Rencontre.

Dans cette chocolaterie de la plaine de Peri, Lionel est à l'enrobage et Josiane à la préparation. Ici, les produits ne viennent jamais de très loin : menthe du jardin, safran d'Ucciani, piment de Sagone ou encore noisettes de Cervione. « *On a vraiment les produits les plus sains possibles. Le goût passe par le temps passé, que ce soit à la production ou pour le transformer* », explique Lionel.

Vendeurs de crêpes puis producteurs de farine de châtaigne, Lionel et Josiane ont déjà eu plusieurs vies. Chocolatiers depuis maintenant 20 ans, leur aventure est d'abord celle d'un couple. « *On est complémentaire, un va ralentir l'autre, l'autre va le pousser et ainsi de suite.*

*Quand il y en a un qui n'a pas le moral, c'est à l'autre de l'aider* », indique Lionel. « *Il n'y a pas de hiérarchie entre nous, et puis il y a des rapports de couple. Donc dans le travail, parfois c'est de la dynamite* », sourit Josiane.



Un couple d'artisans de la plaine de Peri médaillé d'or au salon international du chocolat  
Intervenants : Lionel Colomb Artisan chocolatier ; Josiane Colomb-Bereni, artisane  
chocolatière.

Reportage : RENUCCI Marc-Antoine ; AGOSTINI Stéphane

## « On a fini à Londres avec cette médaille d'or »

Leur histoire avec le chocolat est née d'un concours de circonstances. *« J'ai fait des truffes, je me suis trompée dans la recette et ça a donné quelque chose de très bon. De là, je suis partie en faisant des variantes de chocolat. Je suis ensuite partie dans une grande école prestigieuse, c'est là que mon aventure a commencé »*, précise la chocolatière.

Il y a trois mois, sans trop y croire, Lionel décide d'inscrire deux de leurs créations aux qualifications françaises du salon international du chocolat.

Et tout s'accélère. *« En quelques mois ça a été une médaille d'or et une médaille de bronze dans la même catégorie avec deux chocolats envoyés. C'est énorme, ça nous est tombé dessus vraiment comme ça. Et puis un mois après on finit à Londres avec cette médaille d'or »*, raconte Lionel.

Sur 90 000 échantillons présentés, leur création « chocolat, menthe fraîche » a obtenu la médaille d'or d'exception. Cette année, ils sont sept dans le monde à avoir reçu ce prix.