

Ses créateurs veulent développer sa production

# Le Pellet, un chocolat lié au patrimoine minier segréen

**Jeudi 24 octobre, l'association des Mines de fer de l'Anjou a présenté le Pellet, un chocolat praliné qui évoque le patrimoine minier du Segréen.**

« Notre objectif est que cette nouvelle spécialité culinaire s'étende sur tout le territoire de l'Anjou bleu et que l'ensemble des pâtisseries s'empare de la recette. » À l'initiative de ce projet, Jean Fayol, membre de l'association des Mines de fer de l'Anjou, avait invité les trois créateurs de la réplique du Pellet. Un seul manquait à l'appel: Sylvain Beloin, l'ex-chef cuisinier du restaurant Le Pigeon blanc installé à Vern-d'Anjou.

L'original avait été créé par M. Bernaudeau, pâtissier de la rue Victor-Hugo à Segré. Cette pâtisserie en forme de bille a disparu à la fin des années 1990. Vincent Gabillard, boulanger-pâtissier à Sainte-Gemmes-d'Andigné, et François Roset, le patron de la chocolaterie Guisabel à



**Au centre, Jean Fayol entouré des créateurs du Pellet et des membres de l'association des Mines de fer de l'Anjou.**

Candé, présents jeudi après-midi sur le site minier du Bois 2 à Nyoiseau, ont expliqué la raison de leur adhésion à ce projet. « C'est une expérience intéressante. Elle nous a permis de fédérer les profession-

nels autour d'un projet qui valorise le territoire. » L'industriel candéen qui finalise actuellement son chocolat dans le laboratoire de Guisabel lancera la commercialisation du Pellet prochainement. « Nous serons prêts pour les fêtes de fin d'année », précise-t-il.

**« Il est croustillant et a du relief »**

À la boulangerie-pâtisserie de Sainte-Gemmes-d'Andigné, le chocolat local est en vente depuis plusieurs mois déjà. « Le Pellet est un praliné au chocolat noir et éclats d'amandes torréfiées. Il est croustillant et a du relief », résume Vincent Gabillard. D'autres professionnels du territoire dont Mickaël François de La Fournée de pépé, place de la mairie à Segré, ont fait part de leur

enthousiasme pour ce projet. Pour relater l'origine du Pellet, le président de l'association Marc Beluet a fait appel à Albert Baudin, l'un des derniers anciens mineurs. « J'ai travaillé 32 ans sur le carreau de Nyoiseau, d'abord au fond puis en tant que chimiste en surface. » Le président de l'Amicale des anciens mineurs, âgé de 90 ans, connaît toute l'histoire du Pellet. « Il a été créé en 1965 à Nyoiseau. La technique est d'origine suédoise. Les blocs de minerai étaient d'abord concassés puis réduits en poudre chauffée dans des fours. Le tout était transformé en boulettes enrichies à 67% de fer et acheminé dans des wagons vers les hauts fourneaux dans le Nord de la France. »



**À gauche, les chocolats de Vincent Gabillard. À droite, les Pellets d'origine en forme de billes de minerai de fer.**