

# 1,30 m de haut, 40 heures de travail : découvrez le renne en chocolat réalisé par un pâtissier de Farges-en-Septaine

Publié le 09/12/2023 à 12h00



Renne. Une belle bête qui ne tractera pas le traîneau du Père Noël

Thibault Bréchar, boulanger pâtissier du commerce L'Épinette à Farges-en-Septaine a réalisé un renne du Père Noël en chocolat.

Cette création de 1,30 m de haut, lui a demandé 40 heures de travail. Il a utilisé différentes techniques pour le composer comme du moulage, du modelage et de la sculpture.

## En chocolat noir, plus solide

Thibault Bréchar a choisi de travailler le chocolat noir pour sa création car il est plus solide que les autres chocolats, ce qui était impératif, étant donné le poids des éléments. « J'ai déjà réalisé d'autres pièces en chocolat, mais jamais de cette taille, je compte bien en réaliser d'autres », indique l'artisan.

Cette pièce, cent pour cent chocolat, trône dans la boutique où chacun peut la découvrir et pourquoi pas tenter de découvrir son poids...