

aufildugout



HIVER 2017

GRANDS CRUS, À L'ALCOOL, PERSONNALISÉS...

DES CHOCOLATIERS TOUJOURS PLUS CRÉATIFS

Bilan

Huîtres haute couture, en direct de Bretagne P08

Les entrepreneurs de la restauration et du vin P10, 14, 20

PRÊTS... CROQUEZ!



Chez Philippe Pascoët à Carouge, 80% de la production est composée de chocolats noirs, avec une demande en hausse pour les grands crus. «Quand je me suis lancé au début des années 2000 en voulant faire essentiellement du chocolat noir au pays du chocolat au lait, on m'a pris pour un fou! Mais aujourd'hui, c'est clairement la tendance qui s'impose en Suisse romande.»

Une autre tendance forte depuis quelques mois selon le chocolatier: les chocolats à l'alcool. Oubliez pourtant l'image et le goût d'une simple coque de chocolat contenant de l'alcool liquide. «L'inconvénient de ce type de formule est que l'alcool et le sucre sont trop

présents, au détriment des arômes. C'est pour cela que j'incorpore lentement l'alcool à une ganache quand elle a refroidi.» Au-delà des chocolats alcoolisés déjà présents dans l'assortiment, comme ceux au rhum, à l'absinthe, ou plus récemment à l'abricotine du Valais, Philippe Pascoët collabore aussi avec une marque de gin haut de gamme. Pour les fêtes de fin d'année, il prépare également des coffrets spéciaux avec des chocolats contenant différents whiskys pour un club d'amateurs international.

Traçabilité et «grands crus»

Attaché à ses racines, Marc-André Cartier représente la sixième génération de la famille fondatrice. C'est aussi un chocolatier qui aime faire voyager ses clients. «Le chocolat est exotique par définition, comme le café. Tout comme le vin, il y a des terroirs et des cépages très différents en fonction des régions. Pas étonnant quand on sait qu'il y a sept fois plus d'arômes dans le chocolat que dans le vin!»

Nicolas Humair explique que 80% de la production mondiale de chocolat provient d'Afrique, notamment des cacaoyers Forastero. Seule 6% de la production mondiale provient d'Amérique centrale, Madagascar et Java, où le Criolo est cultivé. «Il s'agit de la variété la plus rare et la plus recherchée. Nous avons fait le choix de travailler essentiellement avec cette seconde variété.»

Il y a clairement une demande des clients pour acquérir la connaissance et les clés pour mieux consommer du chocolat, souligne Marc-André Cartier. «Nous organisons des cours tous les jeudis soir et nous sommes pleins! Nous faisons déguster nos 18 tablettes pour permettre aux clients d'identifier les provenances et les arômes et trouver ce qui leur correspond le mieux.»

Dégustations, atelier et séminaires rencontrent aussi de plus en plus de succès chez Jacot Chocolatier, dans les deux espaces de Noiraigue et d'Aproz (VS). Ce sont tous les mois une trentaine de groupes qui organisent une visite autour du chocolat en présence d'un

chocolatier et avec la possibilité de faire un atelier. «Nos clients adorent, et cela nous permet de nous rapprocher d'eux. Nous avons beaucoup d'entreprises qui viennent également pour des séminaires.»

Autre tendance forte, la personnalisation et les créations originales. Une tendance qui n'est plus uniquement réservée aux grands comptes, grâce par exemple à l'entreprise Go-Choco à Lausanne. «Les PME ne veulent plus offrir de calendrier ou d'agendas que plus personne n'utilise, mais elles souhaitent toujours un produit avec l'identité de leur entreprise», précise Adrien Fankhauser. Le jeune entrepreneur a développé une technique de production rapide et abordable, permettant de personnaliser des tablettes de chocolat avec le logo de l'entreprise. Créée au printemps, Go-Choco a déjà conquis une trentaine d'entreprises. ■

LA NAISSANCE D'UNE MANUFACTURE ARTISANALE

ORFÈVE La première manufacture artisanale de chocolat de Suisse romande s'est établie depuis quelques mois à Thônex (GE). «De la fève à la tablette», Orfève maîtrise l'ensemble du processus de fabrication de chocolat. Son fondateur, François Xavier Mousin, a convaincu sa compagne Caroline Buechler de lancer le pari un peu fou de passer de l'horlogerie à la fabrication de chocolat: «Nous avons fait énormément de recherches car il n'y a plus de formation. Nous avons aussi beaucoup voyagé.» Le processus de fabrication est complexe, comprenant huit étapes techniques, entre la torréfaction, le vannage, l'affinage, le conchage ou encore le tempérage. Orfève ne produit que des tablettes pure origine, basées sur une sélection de variétés de cacaoyers et de terroirs d'exception. Avec au final un goût incomparable... Pour l'heure, quatre épiceries fines distribuent leurs créations à Genève et Lausanne.