

# ORFÈVE, CHOCOLAT

## MADE IN SWITZERLAND

par Nicolas Cloiseau

**G**enève, son geyser, ses banques, ces civettes, ses montres ... et son chocolat, plutôt, ses chocolats.

Depuis quelques mois, Genève accueille une nouvelle manufacture de cacao et chocolat *bean to bear*, c'est à dire qu'elle fabrique son chocolat, de la fève à la tablette.

Fondée par une paire d'amis, Caroline Buechler et François-Xavier Mousin, cette manufacture intitulée Orfève ne doit pas son nom au hasard.

La référence faite par ses créateurs, qui viennent du monde très feutré du marketing horloger, à leur ancien métier est évidente.

Un univers assez éloigné monde du chocolat si l'on excepte toutefois le degré d'exigence pour atteindre l'excellence.

C'est cela qui a motivé les deux anciens collègues qui se sont rencontrés aux Ambassadeurs, une institution horlogère genevoise bien connue des amateurs de créations horlogères et joaillières d'exception.

Partant d'une feuille blanche et d'une expérience chocolatière proche du néant, les deux amis se sont appuyés sur leur amour du chocolat ... et de l'horlogerie.

L'univers des montres et leur conception est une question de temps, de patience et de passion. Ce dont Caroline et François-Xavier ne manquent pas, surtout de passion.



A peine installés dans leur manufacture, les idées ne manquent pas mais la sagesse prévaut.

Jouer à domicile permettra d'installer cette jeune marque dans un marché qui n'en manque pas, avant de partir conquérir d'autres territoires..

Pour le moment, Orfève propose déjà cinq tablettes habillées comme des lingots d'or.

- Gran Blanco d'Alto Piura, Pérou chocolat noir 75%
- Catongo de Fazenda Leolinda, Brésil chocolat noir 85%
- Trinitario Ancien de Bejofo, Madagascar chocolat noir 75%
- Nacional Arriba Natif de San Carlos, Équateur chocolat noir 78%
- Tumaco, Colombie chocolat noir 74%

A la dégustation, la puissance du chocolat est évidente.

Orfève ne fait pas dans la demi-mesure. Toutefois, avec un souci d'élégance au palais bien agréable avec une nette préférence pour le Gran Blanco d'Alto Piura et sa fin de bouche très fruits rouges.

Dans les prochains mois, Orfève proposera de nouvelles variétés et origines en tablettes de 70g ainsi qu'un nouveau format de tablettes (entre 30g et 35g, ce n'est pas encore arrêté) et la vente de fèves torréfiées, de grués des différentes variétés.

On ne peut pas encore acheter les chocolats Orfève dans notre pays mais l'on peut les trouver facilement dans quelques bonnes boutiques genevoises.

Les prix varient selon les origines et vont de CHF 10.30 (9,05 euros) pour le Nacional Arriba d'Equateur et jusqu'à CHF 11.60 (10,20 euros) pour le Baracoa de Cuba, en 70g.

**Orfève** - Route de la Maison-Carrée  
32 à 1242 Genève.  
[www.orfeve.com](http://www.orfeve.com)

© ORFÈVE

ORFÈVE

© ORFÈVE