

Migusto

... PARCE QUE CUISINER FAIT PLAISIR

ET SI...
ON FESTOYAIT
EN PLEIN AIR



CHINOISE
SAUCES
RAFFINÉES
POUR FONDUE
FESTIVE



Doux Noël

PETITS CADEAUX GOURMANDS,
DESSERTS AUX DATTES ET AUTRES DÉLICES



Tel chocolat, tel créateur

En Suisse, les chocolatiers «bean to bar» se comptent sur les doigts d'une main, mais voient peu à peu leurs rangs grossir. Parmi eux, la manufacture genevoise Orfève fait figure de pionnière.

Texte: Judith Wyder Photos: Guillaume Megévand

Caroline Buechler et François-Xavier Mousin ont dirigé des années durant une agence de marketing horloger avant de se reconvertir corps et âme dans la fabrication artisanale «bean to bar», c'est-à-dire de la fève de cacao à la tablette de chocolat.

La pièce dans laquelle Caroline Buechler et François-Xavier Mousin produisent leur chocolat de A à Z n'est pas bien grande: 35 m², divisés en deux. La manufacture de chocolat se trouve à Thônex, en périphérie de Genève, dans une maison située au cœur d'un jardin enchanté où s'épanouissent des arbres séculaires. Près du torréfacteur s'entassent des sacs de jute remplis de fèves de cacao en provenance du Brésil, d'Équateur et de Madagascar, qu'une spécialiste belge a sélectionnées pour Orfève en parcourant les meilleurs terroirs du monde.

Une chocolaterie florissante

Sur le marché, les fondateurs d'Orfève ne trouvaient pratiquement que des machines destinées à une production industrielle de masse, si bien que l'acquisition d'un casse-cacao, d'un torréfacteur et d'une conche aux dimensions réduites s'est apparentée à une véritable quête du Graal. Cet équipement personnel, ils ont fini par le trouver en Israël, en Russie et en Italie, loin de notre terre du chocolat.

Un matin de mai 2016, François-Xavier Mousin tombe sur un article traitant du boom du chocolat artisanal aux États-Unis et décrivant de nombreux nouveaux venus sur le marché comme des convertis idéalistes. Il n'en faut pas plus au couple pour décider de suivre son instinct et de délaisser le marketing horloger au profit de la fabrication de chocolat. «Nous étions prêts pour un changement de cap et voulions faire quelque chose de concret», explique l'ancien communicant aux lunettes rondes. Et sa compagne de compléter: «Au début, je pensais qu'il n'était pas sérieux. Une chocolaterie à Genève, où on en trouve à



Caroline Buechler et François-Xavier Mousin vérifient la qualité de leur chocolat.

«NOUS PERPÉTUONS
DES VARIÉTÉS DE
CACAO RARES ET
SOUTENONS LE COM-
MERCE ÉQUITABLE.»



tous les coins de rue? Mais une fois que j'ai saisi les particularités d'une production de la fève à la tablette, je me suis immédiatement mise à l'œuvre.»

Depuis, plus de deux ans ont passé. Les créations d'Orfève, qui allient durabilité, précision du geste et bonne dose de travail manuel, sont proposées dans des boutiques spécialisées de Suisse romande. Mélanges exclusifs de fèves de cacao, de sucre brut et de beurre de cacao, les tablettes évoluent en fonction de leur millésime et de leur terroir, à l'image du vin. À ce jour, le couple ne produit pas plus de 20 kilo-

grammes de chocolat pur par semaine. Mais en novembre, Orfève prendra ses quartiers à Satigny, dans une installation dix fois plus grande. «Nous avons énormément dépensé pour apprendre», confie François-Xavier Mousin en ajoutant qu'ils espèrent voir le mouvement *bean to bar* prendre de l'ampleur. «Si le concept perce, nous perpétuerons non seulement des variétés de cacao rares et précieuses dont la production a fondu à moins de 5% dans leur pays d'origine, mais nous maintiendrons aussi le commerce équitable avec les producteurs.» www.orefve.com