

Orfève ou le rêve d'une manufacture agrandie et de cacao plus rares encore

GENÈVE. La jeune chocolaterie a connu en décembre son premier revers. Le couple d'artisans ne se décourage pas et réaffirme ses ambitions.

SOPHIE MARENNE

En théorie, Orfève devrait être capable de produire 16 kg de chocolat par jour. Mais la commande d'une machine expérimentale – qui s'est révélée décevante – bloque la fabrication à hauteur de 3 kg quotidiens depuis décembre. «Nous sommes en train de remplacer l'appareil défectueux», rassure Caroline Buechler.

Elle a fondé avec son compagnon, François-Xavier Mousin, la manufacture *bean-to-bar* en septembre. *Le bean-to-bar*, c'est la maîtrise toutes les étapes de la confection du chocolat, de la fève jusqu'à la tablette; à la différence des nombreux chocolatiers pâtisseries qui travaillent une matière première produite par d'autres. «J'ai pris conscience que le chocolat artisanal n'existait pas en Suisse il y a une vingtaine d'années», raconte François-Xavier Mousin. A l'époque, il travaille dans le vin. Pour lui, n'est pas vigneron celui qui se contente d'embouteiller une boisson venue d'ailleurs dans ses chais. La transformation des fèves en chocolat de A à Z est cependant une activité presque rayée de la sur-



Les fondateurs, Caroline Buechler et François-Xavier Mousin, viennent tous deux du milieu de l'horlogerie.

face du globe. En 2016, il découvre que le phénomène du *bean-to-bar* se répand des Etats-Unis, au Royaume-Uni, en Italie, en Russie, ou au Liban. «Deux heures plus tard, nous étions décidés à nous lancer sur le segment», se souvient-il. Le couple s'embarque dans l'aventure, vers un métier dont ils ignorent tout. Ils réalisent d'abord un pèlerinage d'appren-

tissage à travers l'Europe, et ils multiplient les contacts avec des artisans du monde entier. Ensuite, ils commandent les machines: un torréfacteur d'Israël, un casse-cacao et une conche de Russie ainsi qu'une tempéreuse d'Italie. Après une tentative au sein des bureaux de leur ancien projet – une agence de marketing – à Champel, ils décident d'installer leur atelier ailleurs car «il est impossi-

ble de faire du chocolat dans un immeuble de la fin du XIX^e avec des plafonds perméables aux odeurs». Le duo joint l'utile à l'agréable en dédiant un espace de 50 m² leur nouvelle maison de Thônex à la fabrique. «Quand on s'est lancé, nous n'étions pas certains de réussir à faire du chocolat qui soit mangeable», se rappelle François-Xavier Mousin. «Le risque était important. Cette solution à notre domicile représentait un tremplin sans devoir hypothéquer notre avenir». Sa collègue et complice ajoute: «Nous avons halluciné face à l'accueil positif que nos produits ont suscité». Les palais des consommateurs étaient prêts pour ces plaquettes de chocolat noir, à 75% - 78%, d'une qualité exceptionnelle et vendues au prix de 11 francs environ.

En décembre cependant, ils sont confrontés à leur premier obstacle. «Le problème de machine qui nous est tombé dessus nous a privés de chocolat dans une période des plus cruciales», explique Caroline Buechler. «Heureusement, nos détaillants se sont montrés compréhensifs». Afin d'éviter de mettre à nouveau les revendeurs

dans l'embarras, la PME souhaite déménager dans un espace de production plus vaste. C'est l'objectif premier pour 2018: étendre la surface de production pour répondre à la demande croissante car la manufacture a atteint les limites de ses capacités.

Le second but pour Orfève est de proposer des produits tirés de cacao encore plus rares. Actuellement, les cépages utilisés sont l'Alto Piura du Pérou, le Bejofo de Madagascar et le Los Rios d'Equateur. «A ceux-ci s'ajoutent bientôt des fèves en provenance du Brésil, du Venezuela et de Cuba. Ces cacaos fins représentent environ 5% de la production mondiale. Nous visons des productions encore plus limitées afin de proposer des expériences gustatives uniques à nos clients». Jouer sur des variétés en danger et ne pas oublier les aspects éthiques de la production, voilà le credo d'Orfève. La marque a illustré ces principes en rejoignant, la semaine dernière, la plateforme suisse du cacao durable, Swiss Sustainable Cocoa dont l'objectif est que 80% du cacao transformé en Suisse soit d'origine durable à l'horizon 2025. ■

LINDT & SPRÜNGLI: extension du site d'Olten

Le chocolatier Lindt & Sprüngli veut investir 30 millions de francs en 2017 dans l'extension de son site d'Olten (SO). Le groupe entend renforcer son ancrage en Suisse. L'agrandissement portera sur l'installation d'une nouvelle ligne de torréfaction des fèves de cacao et notamment d'un laboratoire de tests sur les fèves, les recettes ainsi que les processus. – (ats)

MIKRON: nouveau directeur financier

Le fabricant de machines de précision bernois Mikron a nommé Javier Perez-Freije au poste de CFO à partir du 1^{er} août. Ce dernier succède à l'actuel titulaire du poste Martin Blom, qui quittera l'entreprise biennoise en avril. M. Perez-Freije a été précédemment en charge d'une division du groupe industriel Rieter, CFO d'une activité américaine du sous-traitant automobile Autoneum et également de Netstal-Machinery. – (awp)

ALLERGAN: adhésion à Interpharma

L'association Interpharma, qui représente les intérêts des acteurs pharmaceutiques pratiquant de la recherche en Suisse, a accueilli hier un 25^e membre avec l'adhésion d'Allergan, représentation helvétique de la multinationale américaine homonyme cotée à New York et sise à Dublin, en Irlande. – (awp)



Barrier Reverse Convertible

En souscription auprès de votre banque jusqu'au 07.02.2018, 14h30

6.00%*

SANOFI, ROCHE, GLAXOSMITHKLINE

Nominal: Quanto CHF 1000
Barrière **In Fine**: 79%* du fixing initial
Maturité: 14.02.2019

N° de valeur 40 167 372

5.50%*

DANONE, L'ORÉAL, PROCTER & GAMBLE

Nominal: Quanto EUR 1000
Barrière **In Fine**: 79%* du fixing initial
Maturité: 14.02.2019

N° de valeur 40 167 373

Le fonctionnement des produits est expliqué sur notre site www.bcv.ch/emissions

Ces produits structurés ne sont pas des placements collectifs de capitaux au sens de la loi fédérale sur les placements collectifs de capitaux (LPCC). Ils ne sont pas soumis ni à une autorisation ni à une surveillance de l'Autorité de surveillance des marchés financiers (FINMA). L'investisseur est exposé au risque de défaut de l'émetteur. Cette annonce est purement informative et ne constitue ni une offre, ni une recommandation pour la vente ou l'achat de produits spécifiques. Cette annonce n'est pas un prospectus d'émission au sens des articles 652a et 1156 du Code suisse des obligations ni un prospectus simplifié au sens de l'art 5 al. 2 LPCC. Seul fait foi le prospectus de cotation (ou prospectus simplifié si produit non coté) qui peut être obtenu gratuitement auprès de la BGV ou téléchargé sur son site www.bcv.ch/invest. Les risques liés à certains placements, en particulier les dérivés, ne conviennent pas à tous les investisseurs. Avant toute opération, l'investisseur est invité à procéder à un examen spécifique de son profil de risque et à se renseigner sur les risques inhérents, notamment en consultant la brochure «Risques particuliers dans le négoce de titres» de SwissBanking (disponible dans nos locaux ou sur notre site interne: www.bcv.ch/static/pdf/fr/risques_particuliers.pdf). La diffusion de cette annonce et/ou la vente de ces produits peuvent être sujettes à des restrictions (par ex. USA, US persons, UE, Japon, JP persons); elles ne sont autorisées que dans le respect de la législation applicable. Les valeurs mobilières présentées ici ne sont ni parrainées, ni approuvées, ni vendues, ni recommandées par la SIX Swiss Exchange, l'Euro Stoxx 50 et le S&P 500. Toute responsabilité des fournisseurs d'indices est exclue. Les communications sur le numéro de téléphone indiqué dans cette annonce peuvent être enregistrées; lorsque vous nous appelez, nous considérons que vous acceptez cette procédure.

*Données indicatives qui seront fixées définitivement lors du fixing initial



Tél. 021 212 42 00