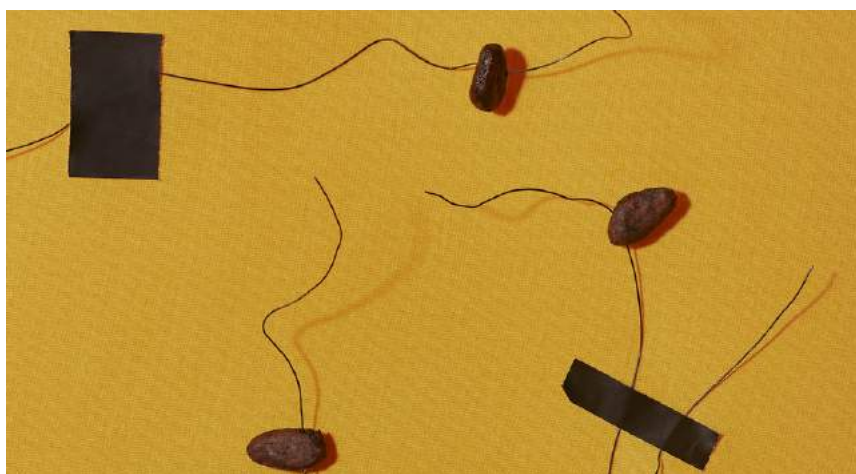


GASTRONOMIE **ABONNÉ**

La success-story du chocolat artisanal

Transformer soi-même le cacao, c'est le pari de passionnés, amateurs ou professionnels, de Genève à Zurich. Un (tardif) retour aux sources et à la traçabilité



Comme pour le vin, il existe des crus de cacao, voire de grands crus. — © Alicia Dubuis pour T Magazine



Véronique Zbinden

Publié mercredi 29 décembre 2021 à 10:45
Modifié mercredi 29 décembre 2021 à 10:45

Le premier est particulièrement onctueux, avec des notes de miel d'acacia, de banane et de caramel; le deuxième marqué par les fruits rouges et une belle acidité; le troisième épicé, sauvage, avec des nuances de tabac. Ces grands crus sont un *puro nacional* originaire de San Ignacio, au Pérou, un trinitario issu de vieux plants à Diana, Madagascar, et enfin un trinitario colombien de la région de San Andres de Tumaco. Trois tablettes signées **Orfève**, la manufacture genevoise de chocolat *bean-to-bar* [en anglais «de la fève à la tablette»], trois palettes aromatiques emblématiques d'une démarche: «La volonté de faire connaître l'incroyable diversité des cacaos fins et contribuer à les préserver», explique Caroline Buechler, cofondatrice avec François-Xavier Mousin de la PME gourmande.

On les avait découverts dans une pièce de leur pavillon de banlieue, aux portes de Genève, reconvertie en labo artisanal avec une collection de machines génialement bricolées – mini-torréfacteur de café customisé, séparateur à air, mini-conche italienne avec sa double roue de pierre proche des modèles originels – parmi les effluves purs de grué torréfié. C'était en 2017 et entre-temps, dépassé par son succès, le duo a transféré sa manufacture de poche dans la zone industrielle de Satigny, où elle a

pu prendre ses aises. La production reste volontairement limitée – trois tonnes en 2020 – mais la collection d'une douzaine de tablettes de haut vol s'exporte désormais du Canada à l'Australie...

Plus complexe que le vin

De quoi s'agit-il? Le chocolat est le résultat d'un processus de transformation long, complexe et onéreux, dont chaque étape compte. Pour résumer vite fait: les fèves sont fermentées puis séchées après récolte. C'est sous cette forme qu'elles s'exportent. Elles seront ensuite torréfiées, triées, concassées, puis broyées; le grué se transforme alors en liqueur de cacao. Après quoi vient l'étape déterminante du conchage, ce lent massage qui permet d'affiner la masse; c'est à ce stade que l'on ajoute sucre et beurre de cacao. Enfin vient le tempérage – la masse est stabilisée selon des courbes de température très précises – avant d'être moulée.



Le chocolat est le résultat d'un processus de transformation long, complexe et onéreux. — Getty Images

«Vous croyiez que l'univers du vin était complexe? C'est que vous ne vous étiez pas intéressé au cacao», note de même Laura Schälchli, à l'origine de La Flor, autre formidable manufacture *bean-to-bar* basée à Zurich.

Pionnier de la tendance en Suisse, Kay Keusen a commencé dans son garage, en 2015, à l'image des premiers brasseurs artisanaux. Sa marque au graphisme souriant d'oiseau aquatique tacheté (Taucherli en suisse-allemand) est aujourd'hui une success-story distinguée par plusieurs médailles d'or de la prestigieuse Academy of Chocolate. «Mon projet est lié avant tout à une envie de durabilité, de transparence et à cette merveilleuse découverte qu'on peut tout faire soi-même à partir des fèves.» En vrai passionné, partageur à l'égard des nouveaux venus, Kay a vu ce marché exploser en nombreuses micro-chocolateries *bean-to-bar*. Outre Orfève et La Flor, elles se nomment Garçoa, Just Be, Kürzi ou Green Brothers, La Schoggi ou encore Bonneheure, entre Zurich et Saint-Gall. On citera aussi les tablettes éthiques de Banyan Alliance, issues du partenariat entre l'ONG genevoise One Action, des cacaoculteurs et le chocolatier genevois Marc-André Cartier. Et la Genevoise d'origine congolaise Kukukila Pineiro, qui vient de lancer sa PME UBlossom après avoir rencontré des planteurs de Sao Tomé et s'être formée en Italie. Enfin, plusieurs chocolatiers romands ont lancé une ligne de *bean-to-bar* en plus de leur assortiment habituel – c'est le cas de Samuel Romagné, pour Canonica, à Genève, de Christophe Moret à Lausanne.

A lire également: [Pour fêter le cacao, Genève s'offre un rallye de choc](#)

Le meilleur chocolat du monde

Dans cette galaxie naissante – ils seraient une petite vingtaine en Suisse, la plupart sont de vrais puristes – chacun a sa personnalité propre, sa ligne, ses terroirs de prédilection. Ingénieurs agronomes de formation, le duo zurichois de Garçoa travaille ainsi sans ajout de beurre de cacao.

Autres articles sur le thème

« L'essence du métier de chocolatier s'est perdue au lendemain de la guerre, restant aux mains des seuls industriels »

— Nicolas Filippov, cofondateur de Chocolats du Monde

Passionné par le phénomène, le Genevois Nicolas Filippov a créé une PME originale, manière de caviste du chocolat avec plus de 200 références. Chocolats du Monde ne propose QUE des produits *bean-to-bar*, sur la base d'abonnements-découvertes et autour de divers événements. Goûter tous ces chocolats est une expérience neuve, inédite, estime l'expert.

«Il faut savoir que la filière du cacao ne brille pas par sa transparence et l'alchimie de cette transformation, du planteur au consommateur passe par des investissements coûteux, un savoir-faire auquel la Suisse ne prépare pas. L'essence du métier de chocolatier s'est perdue au lendemain de la guerre, restant aux mains des seuls industriels.»

Le phénomène *bean-to-bar* est né aux Etats-Unis dans les années 1990. On commence à parler de crus de cacao, voire de grands crus, d'origine, de variété, de plantation et de terroirs, etc. Aux Etats-Unis, deux frères hipsters de Brooklyn annoncent modestement leur intention de produire le meilleur chocolat du monde en commençant par la fève: les tablettes des Mast Brothers deviennent un must. En Grande-Bretagne et dans nos pays voisins, Belgique, Italie, France, la tendance est désormais bien ancrée. Entre-temps, la Suisse s'est quelque peu endormie sur sa réputation pour se cantonner aux tablettes industrielles ou à l'étape ultime de la fabrication – à partir de pistoles de cacao achetées à des couvreuriers.

Parcours du combattant

Le terme même de chocolatier, qui n'a pas de définition légale, recouvre ainsi tout et son contraire. «S'équiper coûte une fortune, note François-Xavier Mousin. Se former est un parcours du combattant – rien de tel n'existe en Suisse. Du coup, on tâtonne, on tente des formations en ligne ou à l'étranger, on expérimente beaucoup, dans son garage ou ailleurs, avant de se lancer dans l'aventure héroïque du *bean-to-bar*.»

Le prix de ce choc de luxe? Logiquement élevé, aux environs de 10 francs la tablette. La traçabilité, le respect de l'environnement, la dignité des planteurs ont un prix: c'est aussi l'objectif de la Journée mondiale du cacao le 1er octobre.

«A moins de 5 francs la tablette, impossible de garantir des conditions décentes de production, sans travail abusif d'enfants et sans esclavage, une rétribution honnête des planteurs», commente Nicolas Filippov.

Lire aussi: [A chaud ou à froid, le retour des mets \(par\)fumés!](#)



ÉPICURIEUX A Du vin effervescent suisse pour les Fêtes



PATRIMOINE Le boutefas est désormais protégé



PANDÉMIE A Des restaurateurs sont insultés et menacés pour avoir appliqué le critère «vacciné ou guéri»