

'AGEFI LIFE

UNE PUBLICATION ÉDITÉE PAR NOUVELLE AGENCE ÉCONOMIQUE ET FINANCIÈRE SA



NUMÉRO 130
5



TREND

SI INSPIRANTE
VILLE LUMIÈRE



12

CORTEX



PLAY
OSCAR & THE WOLF «CHILLY GLITTERS»



14

CORTEX



ALLÉGORIE
PORTER LES RÊVES DU MONDE



16

INTERROGATOIRE



RARE
LE N°5, UN BIJOU SI PRÉCIEUX



36

HOTTE



NOËL
EN METTRE PLEIN LA VUE !



44

ÉVASION



STALACTITES
LA MONTAGNE POUR DÉCOR

Addiction

CHAUD, CHOCOLAT !

QU'ON SE LE DISE, L'HIVER SERA GOURMAND. BRETZEL, CHOU, BOTTE DE PÈRE NOËL, PALAIS DES MILLE ET UNE NUITS OU GRAND CRU MILLÉSIMÉ, LE CHOCOLAT SE FAIT MOUSSER, S'IMPOSANT COMME LA STAR DE CETTE FIN D'ANNÉE. PLUS POLYMORPHE QUE JAMAIS, IL SE PRÊTE À TOUTES LES MÉTAMORPHOSES ET S'INCRUSTE JUSQUE SUR LES MURS DES HÔTELS. TOUR D'HORIZON DES HITS CACAOTÉS QUI EXALTENT NOS CONTRÉES.

TEXTE : G. SINNASSAMY

TRAVAIL D'ORFÈVE

Comme l'œnophile déguste un flacon rare, le vrai connaisseur prend le temps d'apprécier un à un les arômes délicats des chocolats Orfève. En effet, ovni de l'industrie, la manufacture de Satigny s'est imposée, au fil des années, comme une référence incontournable chez les grands chefs et autres épiciers initiés. Sourçant ses fèves aux quatre coins du monde chez des producteurs durables et éthiques triés sur le volet, l'entreprise genevoise maîtrise toutes les étapes de la fabrication, de la torréfaction au tempérage en tablettes. Le résultat ? Des créations uniques 100 % origine et millésimées à la manière d'un grand vin. À contre-courant des mastodontes du secteur, la production artisanale et confidentielle révèle des crus aux notes subtiles qui, d'une tablette à l'autre, se déploient différemment en bouche. Nouveau motif, nouvelles saveurs et format inédit, Orfève s'apprête, après bientôt cinq ans d'existence, à poursuivre sa révolution cacaotée. Caroline Buechler et François-Xavier Mousin, ses fondateurs, répondent à nos questions.

Benjamin Luzy, Dominique Gauthier et plus récemment Philippe Chevrier ou Serge Labrosse, vous comptez de plus en plus d'aficionados parmi les grands noms de la gastronomie. Comment l'expliquez-vous ?

Notre approche bouscule les codes du secteur. Nous travaillons une matière première d'exception, qui représente moins de 5 % de la production mondiale de cacao.

De par sa rareté et son coût, elle est très peu utilisée. D'une récolte à l'autre, d'une année à l'autre, son goût fluctue. De fait, elle est difficile à manier pour qui veut fabriquer du chocolat standard dont les saveurs restent homogènes. Avec Orfève, nous avons pris le parti de concevoir la fève comme une matière vivante et donc de signer des crus millésimés aux arômes nobles qui évoluent d'une tablette à l'autre. Au-delà de notre dimension locale ou de notre démarche éthique et durable, les chefs avec qui nous collaborons sont particulièrement sensibles à cette philosophie unique et acceptent d'adapter leurs recettes en fonction des millésimes. Notre production reste confidentielle, nous choisissons donc avec attention nos partenaires qui s'articulent, avant tout, autour de valeurs partagées.

Vous recrutez aussi vos adeptes chez les horlogers. Pourriez-vous m'en dire davantage sur votre collaboration avec François-Paul Journe ?

Nous connaissons bien François-Paul, que nous avons eu la chance de rencontrer au cours de notre vie antérieure dans l'horlogerie. Quand il est venu à nous pour nous proposer de créer deux recettes de tablettes, nous étions à la fois très honorés, mais également extrêmement stressés. Trouver l'assemblage parfait pour ce perfectionniste de nature tenait de la gageure. Au final, les deux créations, mariant piment d'Espelette et cannelle pour la première, anis et cardamome pour la seconde, sont de vraies pépites.

Vos tablettes font peau neuve. Pourquoi ce changement ?

Nous avons le souci du détail et nos tablettes présentaient parfois de légères irrégularités. Pour y remédier, nous avons fait fabriquer de nouveaux moules, une occasion de revisiter le design de nos produits. Le motif choisi est emprunté à notre vie précédente en horlogerie : il s'agit du «Clou de Paris». Il offre un jeu de lumière qui nous a totalement séduits. Comme sur les cadrans de certaines montres, ces reflets scintillent de mille feux sur notre chocolat.

Une nouvelle appellation vient d'intégrer votre sélection. Comment avez-vous déniché ce producteur basé à Grenade ?

L'un de nos sources, Albert Smith, nous a contactés car il avait découvert un cacao exceptionnel, qu'il pensait parfait pour Orfève. Notre curiosité était piquée. À la réception de l'échantillon, nous avons été bluffés par sa douceur exceptionnelle, ses notes délicates de banane et de fruit de la passion. Nous sommes donc fait la connaissance de Bobbie Garbutt et sa famille, des passionnés qui chérissent leur domaine depuis plusieurs générations. Pour la première fois, ils ont obtenu le droit de commercialiser directement leurs fèves sans les mélanger à toute la production de l'île. Nous sommes très heureux d'en avoir obtenu l'exclusivité.

Et enfin, quels sont les projets à venir ?

Nous prévoyons de proposer nos chocolats sous la forme de napolitains et ainsi de créer des coffrets de dégustation. À suivre. www.orfeve.com



Un Noël chez Bretzel & Gretel

Après ses parfums au goût d'été, Bretzel & Gretel poursuit son envol et dévoile ses dernières créations. Pour ce nouvel opus, les délicieux biscuits enrobés de chocolat imaginés par la supermodel genevoise Julie Ordon, s'habillent de noix de Pécan, d'épices de Noël ou encore d'écorces d'orange. «Je souhaite valoriser, au maximum, des produits de saison. Après la noix de coco, la fraise ou encore la noisette cet été pour notre lancement, l'idée était de privilégier des saveurs hivernales, en plus de nos classiques toujours présents à la carte», explique la charmante fondatrice. Sur le qui-vive depuis le sold out de la première collection, les aficionados peuvent désormais découvrir les nouveaux venus sous forme de bretzels ou de tablettes lors du marché de Noël gourmand du Bon Génie, à Genève, Lausanne, Bâle ou Zurich et toujours au très sélect Alpina Gstaad. www.bretzelandgretel.com



EN NOIR ET BLANC

À l'instar de Shéhérazade, qui doit, coûte que coûte, garder en éveil la curiosité du sultan avec ses histoires sans fin, Stéphane Arrête va tenir en haleine, tout au long du repas de Noël, les gastronomes esthètes des bords du Léman, grâce à sa dernière création au visuel bluffant. Avec pour inspiration «Les Mille et une Nuits», l'illustre chef pâtissier de l'hôtel Royal Évian signe une bûche graphique en forme de palais oriental, avec un dôme en chocolat blanc incrusté de fruits secs qui révèle une bûche au chocolat noir décorée d'un ciel étoilé avec un insert à l'orange, un crémeux pistache, un biscuit cardamome et un croustillant praliné pistache. Un mariage exotique, aux allures d'œuvre d'art, qui promet un réveillon aussi dépaysant que gourmand.

Sur réservation jusqu'au 15 décembre (60 parts, 96 francs). Retrait du 20 au 24 décembre à l'hôtel Royal Évian, 960 Avenue du Léman, 74900 Neuveville, France. www.hotel-royal-evian.com



Pépité hôtelière

Raconter la saga du chocolat suisse au fil d'un hôtel, c'est le concept du Swiss Chocolate by Fassbind. À quelques encablures de la gare centrale de Zurich, le tout nouvel établissement affiche des cacaotiers géants sur ses murs et une galerie de portraits de François-Louis Cailler, Rudolf Lindt, David Sprüngli ou Theodor Tobler dans ses couloirs. Canapés aux allures de tablettes géantes ou chevets en forme de carreaux de chocolat parsèment espaces communs et chambres. La pépité du trois-étoiles ouvert cet été ? Sa fontaine au chocolat qui trône dans le hall d'entrée en guise de bienvenue aux gourmands.

Hôtel Swiss Chocolate by Fassbind, Zähringerstrasse 46, Centralplatz 8001 Zurich. www.byfassbind.com



SCULPTEUR DE CHOC'

Si sa sculpture de Cristiano Ronaldo grandeur nature a suscité un buzz planétaire, c'est à Fribourg que Jorge Cardoso a décidé d'inaugurer cet automne sa première boutique. À défaut d'y admirer le footballeur chocolaté de 1,87 m de haut qui trône aujourd'hui dans le Musée CR7, musée madérois consacré à la star du ballon rond portugaise, on s'y régale des spécialités du chocolatier multimédiaillé, tels que ses ganaches aux parfums exotiques (mojito, amande et romarin, Baileys ou encore thé vert et jasmin), ses tablettes-mention spéciale pour la chocolat-yuzu, ou encore son mythique cake chocolat-framboise. À découvrir également, les œuvres de saison du talentueux sculpteur. Parmi elles, un caquelon tout chocolat au design bluffant, une botte de père Noël ou encore d'élégantes décorations de sapin parées de mille et une couleurs.

Jorge Cardoso chocolatier, Rue de Lausanne 17, 1700 Fribourg. www.jorge-cardoso.com



REINES DES CHOUX

Fondée par Céline et Laetitia Pasche en septembre dernier, l'adresse tient son nom d'une île au large d'Istanbul où les deux sœurs passaient, enfants, tous leurs étés en compagnie de leur grand-mère. Entre Orient et Occident, art et gastronomie, salé et sucré, tradition et inventivité, Sedef a décidé de ne pas choisir, misant sur un savant mélange des genres. «Notre ambition est de mettre en lumière et en valeur la création artistique et le terroir local, ses artisans, ses producteurs en offrant un lieu pluriel d'expression culinaire et artistique», commente le duo. Il faut dire que l'arcade a de sérieux arguments pour séduire les gourmands à l'âme esthète, avec son programme culturel du meilleur goût, mais surtout sa ribambelle d'œuvres à déguster. Parmi elles, des choux aux recettes fort alléchantes dont l'excellent chocolat/tonka ou le sésame/citron, des adas (pâtisserie signature à base de cake, crème légère parfumée et glaçage léger) ou encore des produits d'épicerie faits maison. Évoluant au fil des saisons, la carte s'agrémente également de deux bûches à l'occasion des fêtes, l'une au chocolat, l'autre aux agrumes. Indécis de nature ? Il sera possible de tester en avant-première les deux créations, disponibles en format individuel tout le mois de décembre.

Sedef Pâtisserie, Galerie, Avenue Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne. www.sedefpatisserie.com



5 SENS



Position du lotus

Newby Teas lance la wellness collection, concoctée selon les principes de l'ayurveda. Mention spéciale pour la tisane Yoga relax alliant basilic sacré et citronnelle, 25 g, 13 francs, www.newbyteas.com



Agrume helvète

L'infusion chic ? La création bien nommée de l'agrumiculteur vaudois Niels Rodin, qui marie feuilles de figuier, orchidées, pivoinnes blanches et feuilles de combawa, 30 g, 15 francs, www.nielsrodin.com



In love with CBD

Les bienfaits du CannaBiDiol dans une infusion, associés à ceux du Rooibos, telle est la promesse de Divie, marque aveyronnaise de CBD qui buzz chez les happy few, 100 g, 25 francs, www.divie.fr



Poivre diabolique

Avec un design à la suissitude affirmée, les Infusions Lioba signent dix mélanges maison aux noms décalés, dont la Diabolique à l'inimitable saveur poivrée, 30 g, 8,50 francs, www.lesinfusionslioba.ch



En sucettes

Rose et verveine, lavande, bleuet ou mimosa, de ravissantes sucettes à faire fondre dans l'eau chaude mêlant plantes aromatiques et miel, Fleurs d'hiver, 9 francs pièce, www.fleursdhiver.com