Notre partenaire
024 435 13 07
www.chiccodoro.com
CAFFÈ CHICCO D'ORO

Une «Soirée de choc'»

Michaël Randin, pâtissier-confiseur passionné, et son amie Laura Segessenmann, ont proposé pour la première fois une réunion à domicile pour faire découvrir une gamme de produits chics et chocolats.

Un couple de choc' pour une soirée du même nom! Fahmy

«L'idée pour nous est de proposer un produit de luxe, en se rendant chez les particuliers pour leur faire découvrir ma gamme de chocolat», s'enthousiasme Michaël Randin. Ce pâtissier-confiseur et son amie Laura Segessenmann ont repris à leur compte le principe -déjà bien connu- de la vente à domicile. Mais là où certains proposent des bougies ou des Tupperware, ils ont quant à eux opté pour des chocolats de luxe.

Une soixantaine d'invités chez eux à Chamblon

Ils ont inauguré, il y a peu, à Chamblon, leur concept baptisé «Soirée de choc'». A l'occasion de cette grande première, ils ont reçu chez eux, une soixantaine d'invités. En se rendant chez les particuliers et leurs invités, ils font découvrir le monde du chocolat de luxe, chic et pas cher.

«Je souhaite proposer aux gens un produit de qualité, mais surtout un produit qui change au fil des saisons pour se renouveler sans cesse.» A l'occasion des fêtes de fin d'année, un praliné grand cru guanaja 70% épices de Noël et infusion de gingembre frais a spécialement été créé.

Honneur aux produits régionaux

«Pour cette fin de saison, je travaillerai probablement avec la raisinée, et ce printemps le basilic sera à l'honneur», ajoute-t-il. Cette recherche dans la nouveauté, Michaël Randin ne se la doit qu'à lui-même. Fort de son apprentissage chez Philippe Guignard -il a été le premier pâtissier-confiseur à être formé chez le chef cuisinier d'Orbe- Michaël Randin a toujours redoublé d'effort dans son métier. Un métier qu'il a d'ailleurs tutoyé avec envie alors qu'il n'avait que douze ans.

A l'occasion de cette première soirée, les invités ont non seulement découvert une gamme très variée -du praliné citron vert à la truffe exotique en passant par le rocher au chocolat blanc avec infusion de vanille et safran ou les pralinés Gamaret-, mais ont aussi dégusté la cuvée Amandine de Guy Cousin de Concise. Un vin rouge mousseux avec lequel le pâtissier-confiseur a spécialement travaillé pour créer ses truffes à l'ancienne grand cru Caraïbes saupoudrées de cacao.

«Travailler avec d'autres produits régionaux nous tient à coeur, et le mariage vin-chocolat est tout à fait étonnant, ajoute Laura Segessenmann. Sandro Heller, le chef cuisiner du restaurant Au Temps du Goût a aussi souhaité proposer les produits de Michaël, et ils accompagnent aujourd'hui les cafés de sa clientèle.»

Une collaboration régionale pour des produits de découverte et de qualité, tels sont les mots d'ordre de ce couple de choc'.

Olivia Fahmy

Le chocolat, la piste de décollage pour tous les plaisirs! Fahmy