

Nestlé signe avec un confiseur chinois

Nestlé a conclu un accord de partenariat avec Hsu Fu Chi, fabricant et distributeur de produits de confiserie leader en Chine et coté à Singapour. Le groupe vaudois va acquérir 60% de Hsu Fu Chi, la famille Hsu détenant les 40% restant, a indiqué Nestlé dans un communiqué. Le géant alimentaire devra déboursier environ 2,1 milliards de dollars singapouriens (1,4 milliard de francs) pour cette transaction. Il s'agira de l'une des plus importantes acquisitions d'une société chinoise par un concurrent étranger. Hsu Fu Chi International produit des confiseries de sucre, des snacks à base de céréales, des gâteaux et l'en-cas traditionnel chinois «sachima». Ces produits complètent le portefeuille de Nestlé en Chine, qui inclut des produits culinaires, du café soluble, de l'eau embouteillée, de la poudre de lait et des produits destinés à la restauration. (ats)



Cours de pâtisserie avec Ph. Blondiaux

Chef pâtissier de l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin VD, où il travaille aux côtés de Patrick Zimmermann, avec qui il a décroché une étoile au Guide Michelin, Philippe Blondiaux milite pour une pâtisserie du marché au goût franc et partage volontiers ses petits secrets de fabrication. Pas étonnant dès lors qu'il reconduise l'automne prochain ses cours pratiques pour amateurs éclairés à son domicile de Savigny. Au programme: «Les mignardises en folie», «Les pommes des vergers voisins», «Un petit tour autour du macaron et du café» et «Les secrets d'une bûche pour les autres». Si les cours en rapport avec les deux premiers thèmes affichent complets, il reste encore de la place les 14 et 21 novembre (macaron et café), et le 12 décembre (bûche). Inscription par e-mail: blondiaux@bluewin.ch. (pcl)



Villars: chocolat de couverture à la stévia

Maître chocolatier implanté à Fribourg depuis 1901, Villars vient de lancer à l'attention des professionnels de la restauration et des pâtisseries le premier chocolat de couverture «Noir 60%», sans sucre ajouté, utilisant un édulcorant naturel issu de la plante stévia. Fidèle à sa philosophie visant à n'utiliser aucun adjuvant artificiel, le chocolatier a été séduit par les premiers travaux menés en Suisse sur la rébaudioside A, issue de la stévia, et a réalisé en 2009 la première tablette utilisant cet édulcorant d'origine naturelle. Originaire d'Amérique du Sud, la stévia est en effet dotée d'un surprenant pouvoir sucrant, 300 fois supérieur à celui du sucre, sans en avoir les effets négatifs. Le prix de vente au kilo est de Fr. 13.-.



PIERRE-MICHEL DELESSERT

Le centre névralgique de l'entreprise du pâtissier-confiseur vaudois est à Rances, près d'Orbe.

Le talent et l'humilité au service du chocolat

Michaël Randin, jeune entrepreneur, part à l'assaut du Nord Vaudois avec une gamme raffinée de pralinés.

Dans son laboratoire de Rances VD, la gestion parfaite de l'espace en dit long sur la minutie de Michaël Randin. Ici, pas de place pour l'improvisation, ni pour l'à peu près. Une enrobeuse trempée flambant neuve côtoie un plan de travail en marbre impeccable, à proximité desquels se trouvent un frigo vitrine, une armoire et une étagère où sont stockés les matières premières. Une place pour chaque chose, chaque chose à sa place. L'artisan chocolatier du Nord Vaudois a fait de ce cagibi fleurant bon le cacao le centre névralgique de sa petite entreprise, dans le sous-sol de la maison de ses parents, ses «goûteurs» attirés avec sa compagne Laura Segessenmann.

A 27 ans, le Chamblonnais vient de se mettre à son compte. Mais pas question d'hypothéquer l'avenir de son commerce en s'installant dans une coûteuse arcade. Tant qu'il ne s'est pas fait un nom, il tient à rester modeste et garder une dimension artisanale. Son objectif: conserver le contrôle de son affaire, et, par-dessus tout, éviter de contracter un crédit. Il a d'ailleurs financé lui-même son outil de production, grâce à ses expériences professionnelles successives, ce qui est pour lui une sorte de garantie financière. Et si son approche est volontairement imprégnée du bon sens terrien qu'il a hérité de ses parents, c'est parce que Michaël Randin veut construire «du solide».

Les fondations, il est vrai, sont costaudes. Jusqu'à la fin de l'année, le chocolatier suit un programme de formation pour jeunes entrepreneurs en parallèle à son activité professionnelle. A la clé: des cours théoriques sur le marketing, la publicité et la gestion d'entreprise. Pour lui qui se décrit comme «un homme de cave», allusion à son laboratoire planqué dans l'abri antiatomique familial, ce cursus devrait le conforter dans la démarche d'ouverture qu'il a entreprise il y a plusieurs mois déjà. Car Michaël Randin n'a pas attendu sa formation pour démarcher les restaurateurs ou les épiceries fines de la région. Ses chocolats sont déjà disponibles à l'épicerie Chez Renard à Rances, au Tonneau Verre à Yverdon, au Marché Raymond à Ballaigues et Vaulion, dans les boulangeries Mercuri à Cossonay, Eclépens et La Sarraz, et ils accompagnent aussi le café dans le restaurant Au Temps du Goût à Mutrux, à l'Auberge communale de Bretonnières, à l'hôtel Bellevue à Onnens, à l'Auberge de Baulmes et, depuis peu, au Restaurant du Château à Vuissens. Un réseau qui s'appuie sur des par-

tenaires de la région, symbole de l'attachement de Michaël Randin au Nord Vaudois, où il s'imaginerait volontiers ouvrir une boutique d'ici à quelques années.

Cette perspective n'a rien d'une utopie; elle serait même l'aboutissement logique d'un parcours débuté à l'âge de 12 ans, et très tôt marqué par la prise de responsabilités. «Adolescent, je passais mes samedis et mes vacances chez Guignard, à Orbe, où les pâtisseries me laissaient faire les éclairs au chocolat, les mille-feuilles, les mignardises ou encore les flambés à la crème. D'emblée, j'ai pris beaucoup de plaisir à cette activité et j'ai rapidement travaillé de manière autonome. C'est pour cette raison que je n'ai pas hésité une seconde avant de choisir mon orientation professionnelle.» En toute logique, donc, Michaël Randin entame un apprentissage de boulanger-pâtissier dans la boutique de Philippe Guignard. A cause d'une allergie à la farine, le jeune homme doit toutefois s'orienter vers un cursus de pâtissier-confiseur, ce qui n'est pas pour lui déplaire, sauf que son employeur n'est alors pas habilité à dispenser cette formation. A force de persévérance, et contre l'avis de beaucoup de professionnels, le feu vert est toutefois donné à un changement de filière au sein de l'enseigne Guignard. Mais Michaël Randin sait qu'on l'attend au contour et se surpasse lors du concours de pièces montées au chocolat qui marque le début de la deuxième année d'apprentissage de pâtissier-confiseur, qu'il remporte haut la main. Chance du débutant? Tout l'inverse, en réalité: il finit premier apprenti du canton au terme de sa formation initiale, confirmant ses talents précoces de chocolatier. L'exploit est d'autant plus remarquable que le jeune homme a beaucoup investi de sa personne dans le cadre de sa formation, gérant lui-même une partie de son cursus.

Dans la foulée, il est engagé comme ouvrier pâtissier-confiseur chez Christian Boillat, à St-Prex. L'occasion d'étoffer ses connaissances techniques, et de travailler au quotidien le chocolat, pour lequel il voue très rapidement une passion sans bornes. Trois ans après ses débuts, il est nommé chef adjoint et découvre un nouvel aspect du métier. Pendant quatre ans, il supervise les opérations et la vingtaine de pâtisseries-confiseurs qui travaillent à St-Prex, développant de nouvelles compétences, tout en démarrant progressivement la production de ses créations arti-

sanales au cours de ses 12 derniers mois chez Boillat. Il quitte alors l'entreprise familiale pour éviter tout conflit d'intérêt, et, après un crochet dans une usine où il est chef de ligne, il décide de devenir indépendant.

Aujourd'hui, Michaël Randin consacre tout son temps à la fabrication de ses créations. Sa philosophie: marier des goûts subtils et fins, comme par exemple l'ananas et le sel rose d'Himalaya, pour façonner des pralinés qui dévoilent leurs saveurs par vagues successives, à l'instar des grands crus. «L'harmonie est le maître mot: j'évite de multiplier les saveurs et je ne cherche pas non plus à donner à mes chocolats un goût trop intense. Tout est question de nuances.» Des nuances qui se traduisent par plusieurs gammes de chocolats 100% maison, des «découvertes fruitées» (pralinés rhum vanille, citron vert, framboise, passion) au coffret intense (café du Brésil et pointe d'anis, raisinée intense et gingembre épice de Noël Caraïbe), en passant par les pralinés au vin (sauvignon blanc, gamaret) ou encore les «envolées de douceurs» (truffe à l'ancienne, exotique ou rhum vanille, rocher noir ou blanc, etc.). Un soin tout particulier est aussi apporté à l'emballage, dont le plus original a la forme d'un cube avec trois compartiments en escalier, ce qui confirme l'orientation haut de gamme des produits griffés «MR».

«L'harmonie est le maître mot: j'évite de multiplier les saveurs et je ne cherche pas non plus à donner à mes chocolats un goût trop intense. Tout est question de nuances»

Et si le chemin est encore long avant la consécration, Michaël Randin sait qu'il peut compter sur le soutien de ses proches, notamment celui de son père, qui s'était rêvé pâtissier-confiseur avant de devenir mécanicien. «C'est grâce à lui que j'ai décroché mon premier contrat de distribution, avec l'épicerie Chez Renard, à Rances. Quant à ma compagne, elle m'a aidé à mettre sur pied le concept «Soirée de choc», qui se présente sous la forme d'ateliers à domicile au cours desquels nous présentons nos produits aux particuliers. Une réussite!» Patrick Claudet



MICHAËL RANDIN:

«Dès l'âge de 12 ans, j'ai passé mes samedis et mes vacances chez Philippe Guignard. J'ai d'emblée aimé le métier et rapidement travaillé seul»