

«MR Chocolat», la petite entreprise qui deviendra grande mais à échelle humaine



Pepites de chocolat et baies de Goji.

Parce qu'il trouvait l'école ennuyeuse, Michaël Randin, enfant de Rances, est entré très tôt dans la vie professionnelle. A 12 ans, pour donner un peu de piment à ses activités extrascolaires, il n'a pas choisi le sport, mais un des métiers de bouche. Il a eu la chance de pouvoir entrer dans la cuisine urbigène de Philippe Guignard au département pâtisserie. Son penchant naturel pour le goût, l'innovation, la présentation visuelle, lui ont rapidement permis d'obtenir la confiance des responsables et de toucher à la création. L'avenir professionnel s'est donc dessiné très vite.

Il devient performant durant son apprentissage en «pâtisserie» à Orbe et aux cours à Clarens. Il obtient alors la première place cantonale à la fin des 3 ans d'études. CFC en poche, il poursuit sa formation durant 7 ans à la Confiserie Boillat à Saint-Prex. Sa maîtrise lui permet de gravir les échelons et il devient chef pâtissier adjoint, mais le côté administratif de ce nouveau job ne l'intéresse pas plus que cela.

En 2009, à 25 ans, il décide de créer des chocolats dans sa cuisine. L'épicier de son village natal accepte de vendre ses créations. Puis, sa rencontre avec le restaurateur du Temps du Goût à Mutrux lui permet d'entrer pour la première fois sur la carte d'un restaurant. On commence à parler de Michaël Randin dans le Nord vaudois et il est souvent sollicité pour préparer des cadeaux d'entreprise. Mais cela ne suffit pas au jeune chocolatier pour pouvoir vivre et il part travailler de nuit dans l'entreprise Cornu à Champagne. Il a alors quelques heures par jour pour innover dans la villa familiale. La notoriété de Michaël Randin va croissant et après quelques événements professionnels, il devient indépendant le 1^{er} décembre 2011.



Envie d'y goûter.

Il travaille alors principalement pour 8 magasins revendeurs et 7 restaurants. Son laboratoire passe de son appartement à l'abri antiatomique et les commandes pour différents événements le font grandir. En août 2013, il devient locataire d'un grand local (ancienne boucherie) à Montcherand où il peut désormais laisser libre cours à son imagination et à ses créations préférées du moment: chocolat à la bière noire, à la coriandre fraîche ou balsamique noir au thym ainsi qu'une variété à la baie de Goji.

Aujourd'hui, on peut le rencontrer sur de nombreux marchés occasionnels entre Neuchâtel et Genève, il sera ainsi présent ce week-end à la Foire aux sonnailles de Romainmôtier et un peu plus tard au marché aux truffes de Bonvillars.

Il est vraisemblable que la renommée de cet artisan 100% nord vaudois ira grandissant. Sa simplicité, sa curiosité et son talent devraient lui valoir de très grandes satisfactions professionnelles.

CHAMPVENT - ECOLE DE MUSIQUE

Par Jacques Ravussin

Les cadets à la fête de la pomme

C'est devenu une tradition pour les villages de Champvent et de Baulmes au début de l'automne. Les responsables de l'Ecole de musique, les parents des élèves musiciens et de nombreux bénévoles investissent beaucoup de temps pour récolter cette fameuse manne financière bienvenue et nécessaire pour cette école dont plus de 70 enfants suivent les cours.

C'est effectivement un événement traditionnel pour nous puisque nous fêterons l'an prochain les 20 ans de cette animation précisée Jaques-Yves Deriaz, coordinateur de l'événement.

Environ 200 litres de jus de pommes ont été pressés et sont vendus à cette occasion. C'est dire si les nombreux amis de la société sont fidèles au rendez-vous. Il faut dire également qu'ils sont attirés par les magnifiques tartes de la famille Petermann et les excellents produits de la boulangerie Alvarez. D'autres enfants proposent des courges et des confitures, saison oblige.

La musique n'est bien sûr pas oubliée et la Fanfare des adultes dirigée par Joël Chabod a pu divertir le public présent à l'heure de l'apéro. Le groupe des

cadets dirigés par Cyril Pinard a attendu le début de l'après-midi pour démontrer sous un soleil radieux

les progrès réalisés pour le plus grand plaisir des amis de la musique.



Les cadets de l'Ecole de musique.