

# Michaël Randin, le premier chocolatier bio

**MONTCHERAND ■ L'artisan enchaîne les succès. Après avoir décroché trois médailles au Concours suisse des produits du terroir, il vient de lancer la première production de chocolat suisse certifié du label Le Bourgeon Bio.**

Nul besoin d'aller bien loin pour dénicher des perles rares. Parfois, elles se trouvent juste sous nos yeux. Ces perles, ce sont celles du chocolatier Michaël Randin, dont l'atelier est basé à Montcherand. Grâce à sa demi-lune au Missile -liqueur de gentiane et bourgeon de sapin fabriquée à la vallée de Joux-

l'artisan vient de décrocher une médaille de bronze au Concours suisse des produits du terroir, à Courtételle. Un prix de plus à accrocher à côté de ses deux médailles d'or remportées en 2015. Et ce n'est pas tout: quatre de ses recettes -sur cinq envoyées- ont été sélectionnées pour le Prix d'excellence du concours Le Bour-

geon Bio Gourmet 2017, dont la remise aura lieu le 10 novembre à Zurich. Eh oui, car ses perles de chocolat ne sont pas seulement parmi les meilleures du moment, mais également les seules à être certifiées par le label Bourgeon Bio (voir encadré).

## 32 nouvelles recettes

Honoré de ce titre depuis mai dernier, Michaël Randin vient de commencer la fabrication de ses recettes bio. «J'ai mis plusieurs mois pour m'adapter, explique l'artisan de 33 ans. Car j'ai dû changer toutes mes matières premières pour obtenir la licence et j'ai découvert qu'elles ne se travaillaient pas du tout de la même manière que les ingrédients classiques.»

Première difficulté: trouver des ingrédients Bourgeon Bio. Ce qui n'est pas chose facile: «Je n'ai trouvé que deux fournisseurs en Suisse et ils ne livrent que par bloc de 10 kilos, explique-t-il. Et je dois tout râper à la main.» Mais ce n'est pas le seul changement qu'il a entrepris pour obtenir le fameux Graal vert. «J'ai dû revoir ma façon de cuisiner, parce que le choco-



Le premier chocolatier certifié Bourgeon Bio de Suisse, Michaël Randin, a confectionné une délicieuse cloche pour la Bourse aux Sonnaillies de Romainmôtier, prévue les 12 et 13 octobre prochains. Photos: Michel Duperré

## Produire du chocolat bio: tout un processus

L'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique définit ce qu'il faut faire pour qu'un produit suisse puisse porter l'étiquette bio. Et même si «nul n'est sensé ignorer la loi», Michaël Randin ne se doutait pas de ce que signifiait le fameux bourgeon bio. Car il y a un cahier des charges très pointu à respecter avant, durant et après la production bio. Le chocolatier doit noter tout ce qui entre et sort de son atelier et n'utiliser que des matières premières certifiées Bourgeon Bio.

«Ainsi, je suis sûr que les vaches qui produisent le lait que j'utilise n'ont jamais été traitées avec des antibiotiques», explique-t-il. Tout le processus, de la recette à l'étiquette, est vérifié par Bio Suisse, un organisme accrédité par l'Etat. «C'est certainement un des labels les plus exigeants du monde, car il ne suffit pas d'avoir des produits bio pour obtenir le certificat. Il faut encore qu'ils suivent une charte éthique», confie l'artisan.

C. Md ■



Michaël Randin n'a trouvé que deux fournisseurs suisses de chocolat Bourgeon Bio. Petite surprise: ils ne livrent que par blocs de 10 kilos.

lat bio est plus épais que le classique, ainsi que toute la gestion des stocks, car les matières premières bio ne se conservent pas facilement. Alors je dois commander moins, mais plus souvent.»

Côté finances, ce changement a également un impact: «Le prix des matières a presque doublé», révèle-t-il.

## Saveurs à la clé

Et pourtant, en dépit de toutes les difficultés et des démarches administratives, il ne regrette pas d'avoir sauté le pas. «Le goût du chocolat est beaucoup plus intense, révèle-t-il. C'est un petit peu comme un vin, on

sent la différence entre un grand cru et un autre.»

Aujourd'hui, il n'a réussi à obtenir l'étiquette bio que pour 32 de ses cinquante recettes. «Je n'ai pas encore trouvé le moyen de remplacer la poudre de rubis que j'utilise pour ma décoration, mais j'espère pouvoir passer à 100% d'ici à cinq ans», conclut-il.

CHRISTELLE MAILLARD ■

*Michaël Randin a accepté de nous ouvrir les portes de son atelier, et nous en avons profité pour réaliser une vidéo et un interview, à découvrir sur notre site [www.laregion.ch/region-tv](http://www.laregion.ch/region-tv).*

## Elève de Guignard

Apprentis du confiseur urbigène Philippe Guignard, Michaël Randin a toujours rêvé de devenir chocolatier. Une fois son certificat en poche, il a tenté sa chance chez Christian Boillat, à Saint-Prex. «J'ai commencé par faire du chocolat, mais on m'a dit que j'étais mauvais, raconte-t-il. Alors je suis devenu chef pâtissier.» Ensuite, il a fait un bout de chemin à La Fabrique, à Champagne. Mais une fois encore, il n'a pas décroché le poste qu'il désirait. C'est en 2009, après une petite formation en entrepreneuriat, qu'il a trouvé le courage de réaliser son rêve. Et en 2015 qu'il a décroché ses premières récompenses.

C. Md ■

## CONCISE ■ La Chartreuse en fête

### 700 bougies allumées

Pour finir en beauté le cycle d'expositions d'art contemporain dans le cloître de la Chartreuse de la Lance, à Concise, 700 bougies artistiquement disposées par le guet de la cathédrale de Lausanne illumineront ce lieu unique.

Une soirée exceptionnelle attend le public pour fêter les 700 ans de la fondation

de la Chartreuse et dévoiler également la nouvelle programmation 2018.

Si vous êtes intéressé à découvrir ce lieu mythique sous un angle incroyable et romantique, rendez-vous le 28 octobre, de 18h30 à 22h30.

**Prix: 12 francs. Billetterie sur [starticket.ch](http://starticket.ch) ou au centre d'appels 0900 325 325.**

Publicité

## CHESEAUX-NORÉAZ ■ L'arrivée de la famille Milovanovic a permis de franchir un cap

### La commune a atteint le seuil des 700 habitants

La Municipalité de Cheseaux-Noréaz a accueilli la famille Milovanovic et atteint le cap des 700 habitants.

Après une brève présentation de la commune, le syndic Denis Schneider a donné la parole aux nouveaux venus. Ceux-ci ont évoqué leur plaisir de s'installer dans le village. Ils en ont aussi profité pour se présenter. Et, chez les Milovanovic, le sport est au coeur des

préoccupations, puisque tous les enfants sont des sportifs de haut niveau, que ce soit en tennis ou en football.

Mais les Milovanovic ne sont pas les seuls à avoir migré sur le sol de Cheseaux-Noréaz. En effet, grâce à la fin des travaux des deux immeubles de la Résidence Montélaz, seize couples ou familles s'y sont installés, ou sont sur le point de le faire.



La Commune de Cheseaux-Noréaz a fêté l'arrivée de la famille Milovanovic, dont l'un des membres est le 700<sup>e</sup> habitant du lieu.

COM. ■

## EN BREF

### GRANDSON

#### Au bord de l'eau

L'exposition baptisée «Trois artistes au bord de l'eau» ouvrira ses portes au public, de vendredi à dimanche, aux Tuileries-de-Grandson. Le premier, c'est Simonet Biokou, sculpteur qui expose régulièrement en France et en Belgique. Il sera accompagné de Geneviève Loude, une bijoutière neuchâteloise, et de Fiona Fontanive, une étudiante en art de Zurich, qui dévoilera ses premières peintures au public nord-vaudois.

# Meubles Kolly

Il est temps de vous offrir le confort roviva!

Maintenant les semaines du papillon \*jusqu'au 26.11.2017 avec des rabais jusqu'à CHF 400.-

Système literie dream-away rabais jusqu'à CHF 400.-  
Système literie feelingpur et papillon rabais jusqu'à CHF 300.-