

LE PIONNIER DU CHOCOLAT BIO, C'EST LUI



Le chocolatier expérimente les colorants naturels, mais il aime aussi, comme ici, utiliser des fleurs, du bleuet et de la monarde.



S'il a pu bénéficier des conseils de l'entreprise Felchlin, qui lui fournit son chocolat de couverture labellisé, l'artisan a dû apprendre à travailler différemment ses matières premières.

ARTISANAT Michaël Randin est le premier artisan chocolatier labellisé Bourgeon Bio. Une démarche qui l'a obligé à changer sa manière de travailler.

« J'ai dû renoncer à certains ingrédients qu'on ne trouve pas certifiés, comme la fève tonka »

Michael Randin, premier artisan chocolatier suisse certifié Bourgeon Bio

« J'ai fait des essais de colorants naturels pour un client, mais, pour l'instant, le rendu ne me satisfait pas. Ça n'est pas aussi brillant que les pièces avec le colorant classique. » Pour un œil profane, les demi-sphères vertes et jaunes disposées devant Michaël Randin ressemblent pourtant à de jolis bijoux gourmands. Mais on est exigeant ou on ne l'est pas. La facilité, très peu pour le chocolatier. Et il faut sans aucun doute une bonne dose de ténacité – et un peu de folie douce – pour devenir le premier artisan chocolatier porteur du très strict label Bio Suisse. Dont l'exigence est

tout à fait claire: 100% des ingrédients utilisés doivent être porteurs du bourgeon vert.

Mais la complexité de la démarche ne s'arrête pas là. Pas de lécitine de soja, le liant utilisé habituellement dans le chocolat et qui l'empêche de trancher, des produits laitiers plus « vivants » et donc instables dans leur version bio ou encore des emballages obligatoirement en carton ou en PET. Sans compter que le chocolat de couverture, livré en pastilles faciles à travailler en version classique, arrive en bloc chez Michaël Randin, qui doit ensuite le casser à la main.

« Quand j'ai commencé à travailler en bio, j'ai dû réapprendre certaines techniques de mon métier. Le chocolat ne réagissait pas

de la même manière, il faut utiliser certaines matières premières plus vite. Beaucoup de choses ont changé. » Et, quand on est le premier à le faire, il faut bien expérimenter tout seul.

Réalité du quotidien

Un apprentissage qui ne déplaît pas au passionné qui a développé seul son savoir-faire chocolatier. « À l'âge de 12 ans, j'ai fait un stage chez Philippe Guignard. Je devais y rester trois jours, j'y ai finalement passé tous mes samedis et toutes mes vacances jusqu'à l'âge de 16 ans. » Un apprentissage de pâtissier-confiseur plus tard, toujours dans la célèbre maison d'Orbe, il continue sa carrière chez un autre grand nom du secteur,

Christian Boillat. « Mais jusque-là, à part quelques bases pour mes examens, je n'avais jamais vraiment travaillé le chocolat. »

La matière titille pourtant le Vaudois. Qui commence à fabriquer quelques pièces, d'abord dans sa cuisine avec les instruments du bord, ceux d'une cuisine domestique. Après des retours encourageants de ses premiers clients, il se lance à son compte en 2011. « Je travaillais dans l'abri antiatomique de la maison de mes parents, dans 10 m² », se souvient-il, aujourd'hui installé à Montcherand, dans un spacieux ancien laboratoire de boucher.

Le bio s'est imposé petit à petit dans sa démarche. D'abord à travers les ingrédients servant à aromatiser ses créations. « J'aimais bien aller au marché pour chercher mes produits comme le basilic, la truffe ou l'ail des ours. Mais, à la naissance de notre premier enfant, nous avons mené une vraie réflexion avec mon épouse sur l'alimentation, la planète, etc. C'est là

que j'ai décidé de m'orienter vers le bio et de mener la démarche jusqu'au bout, à savoir la labellisation Bio Suisse. Au début, on m'a conseillé de plutôt choisir la certification Bio Europe, qui est plus souple. Mais je voulais vraiment faire les choses à fond. »

Une détermination qui a modifié la pratique de son métier mais aussi sa créativité. « Avant, j'avais des idées d'associations, j'allais chercher les ingrédients et je faisais mes essais. Maintenant je sais qu'il est parfois difficile – voire impossible – de trouver certains ingrédients avec le bourgeon vert. Je pars donc plutôt de ceux qui existent pour me donner des idées. »

L'envie de privilégier les produits locaux se heurte aussi parfois aux exigences du cahier des charges ou à la réalité du quotidien. « Les coulis de fruit bio, je n'en trouve pas de la région. Et, à l'avenir, j'aimerais m'approvisionner chez les paysans de la région pour le lait, encore quelques réglages à faire dans mon organisation. »

Pour l'heure, 75% de sa production et tout le chocolat sont certifiés. Ce dernier lui est fourni par l'un des deux seuls fournisseurs bio en Suisse, la maison Felchlin. « Ils ont leur propre plantation en République dominicaine et ce sont eux qui garantissent que le produit est conforme au label. » À la recherche

constante de nouveaux goûts et de nouvelles associations, le chocolatier espère bien d'ici cinq ans produire 100% de créations Bio Suisse. La facilité, décidément, très peu pour lui.

● TEXTE MELINA SCHRÖTER
melina.schroeter@lematin.ch
● PHOTOS MAXIME SCHMID