

Chez lui, le choc' bio est aussi bon

À Montcherand, Michaël Randin a fait labelliser ses produits Bourgeon

David Moginier Texte
Vanessa Cardoso Photos

Travailler seul, Michaël Randin aime ça. Dans son grand laboratoire de Montcherand, il coule ses chocolats comme il l'entend. «Je suis un peu maniaque, j'aime que tout soit fait comme je l'entends. Là, je peux être satisfait.» Le garçon est décidé, convaincu. Il faut dire qu'il a attrapé le virus des douces à 12 ans, en faisant un stage chez Philippe Guignard. Le stage est devenu coup de foudre, et le gamin a passé tous ses samedis et toutes ses vacances dans le laboratoire du confiseur urbigène. Logiquement, l'âge venu, il y a fait son apprentissage, terminant premier du canton. Avant de partir chez Christian Boillat, à Saint-Prex, pendant quatre ans.

Mais le chocolat, c'est plus fort que lui. Il décide de se lancer à son compte, installe un laboratoire dans l'abri antiatomique de ses parents et prend en même temps un poste de chef à la fabrique Cornu. «Comme on faisait les 3 X 8, je travaillais de 2 h à 10 h à Champagne, puis j'allais faire mon chocolat de 10 h à 18 h. C'était dur de conjuguer les deux, jusqu'à ce que Cornu me demande de choisir.» Avec l'aide de l'assurance chômage, il prend des cours de futur entrepreneur et se lance en 2013 à Montcherand... dans un ancien laboratoire de Guignard.

Quand le chocolatier devient papa, il décide d'aller plus loin dans sa démarche d'authenticité et de durabilité, pour laisser une terre propre à ses enfants. Il entreprend alors une démarche bio. Et, quand il fait les choses, il va jusqu'au bout, il décide d'obtenir le label Bourgeon pour ses produits. Plus facile à dire qu'à faire, tant les exigences sont strictes et contrôlées. «J'aurais pu choisir le label européen, beaucoup plus souple, qui permet beaucoup d'exceptions comme la lécithine. Mais je ne fais pas ça pour le marketing, je veux vraiment changer les choses.»

Validée une à une

Chacune de ses recettes doit donc être validée par BioSuisse, et le processus est recommencé chaque année. «C'est clair que c'est une grosse charge administrative, beaucoup de papiers à remplir, mais c'est le jeu.» Chaque ingrédient doit donc

être validé lui aussi et cela peut poser problème. «C'est compliqué parce qu'il y a souvent beaucoup moins de choix, et que les prix s'en ressentent. Pour les chocolats grand cru, je paie le double, pour les autres une fois et demie.» Il y a aussi des questions de quantité, comme les noisettes labellisées Bourgeon, qui ne se vendent que par 100 kg minimum, ou le beurre de cacao qui passe de 2 kg à 25 kg. «Je n'ai pas encore trouvé certaines épices, de la fève Tonka ou des colorants alimentaires.»

S'il a fait valider ses premiers chocolats en 2017, il a réussi à en faire passer 42 en 2018. «Le quart de ma gamme n'est pas encore certifié.» Et le label s'intéresse aussi à l'emballage, où seuls le papier, le carton ou le PET sont tolérés. Il lui a fallu s'adapter. «Pour le moment, j'ai gardé ma clientèle en passant bio et j'en suis content. Il faudrait maintenant que je démarche le marché spécialisé.»

L'art de la truffe

À l'heure où on lui rend visite, il était en pleine préparation de ses pralinés à la truffe pour le marché du même nom à Bonvillars. «J'ai commencé en 2012 avec le producteur et créateur du marché Frank Siffert. Là, il m'a fourni des truffes d'une parcelle qui a pu être labellisée Bourgeon.» Oui, même les plantes sauvages doivent être exemptes de chimie. C'est pourquoi le chocolatier ne peut plus utiliser les plantes potagères de son propre jardin dans ses créations.

À le voir mouler les coques de ses demi-sphères, on sent sa passion de la précision. Il prépare ensuite sa ganache de chocolat blanc et de crème avant d'y incorporer les truffes séchées et réduites en poudre. «C'est la seule façon de ne pas amener d'humidité dans le praliné. Mais, de toute façon, c'est un produit qui a une courte durée de vie, trois semaines maximum, puisqu'on amène un champignon dans la recette.»

Il connaît le même problème avec sa gamme végane et sans lactose, pour laquelle il utilise des boissons de riz à la noisette et à l'amande. Là aussi, les dates de péremption sont courtes. «Je ne suis pas végane, mais une partie de ma clientèle me l'a demandé.» Histoire de se simplifier la vie...

biobourgeon.mrchocolat.swiss



1^{re} étape, Michaël Randin remplit le moule...



... avant de faire couler l'excédent de la coque.



La coque prise, on remplit de ganache.

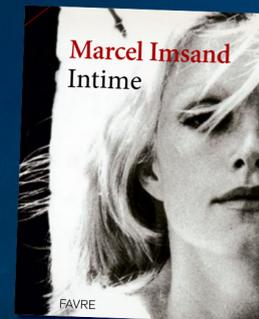


Dernière étape, la décoration de la coque.



Convaincu
Michaël Randin avec quelques-unes de ses productions, pas encore toutes bios mais ça viendra.

24 HEURES ET LES ÉDITIONS FAVRE VOUS PROPOSENT



MARCEL IMSAND INTIME

(22x28 cm, 200 pages)

Ce recueil rend hommage à un immense talent et il est sobrement et très justement enrichi de textes écrits par Marcel Imsand lui-même. Si bien que cet album se regarde et se lit comme une sorte de testament illustré, sur un ton de confidences privilégiées.

De Charlie Chaplin à Françoise Hardy, en passant par Johnny Hallyday, Salvador Dali ou Barbara, Marcel Imsand a photographié les plus grandes stars et très souvent noué avec elles un lien d'amitié particulier.

Il était humble et pudique, respectueux, patient, sincère. Il a autant aimé prendre en photo les étoiles du spectacle que les gens simples, berger ou ouvriers. Et s'est découvert une passion pour les cygnes et les arbres.

FAVRE



Je commande exemplaire(s) de «MARCEL IMSAND - INTIME»

au prix abonné(e) 24 heures de Fr. 40.-* au prix non abonné(e) de Fr. 48.-*

M. Mme Mlle

N° d'abonné (obligatoire)

Nom Prénom

Rue/N° NPA/Lieu

Date Signature

* TVA incluse. Frais de port en supplément pour 1 exemplaire Fr. 6.-.

Les ouvrages seront livrés avec la facture directement par les éditions Favre.

• **Ce bulletin de commande est à retourner à:**
Tamedia SA
Magdalena Schneider
«Marcel Imsand - INTIME»
Avenue de la Gare 33
1001 Lausanne

• **Commande par internet:**
livre.24heures.ch

• Dans la limite des stocks disponibles

Moins 5

Faites du veau comme le prince Orlov

Nous vous avons présenté le livre du Russe de Lausanne Pavel Spiridonov consacré à la cuisine de son pays. Là, on y a ressorti le célèbre veau Orloff, créé au XIXe par le cuisinier français Urbain Dubois pour ledit prince. Pavel en propose deux versions, l'une partant d'un solde de rôti de veau qu'on aurait déjà cuit, l'autre d'escalopes du même animal, les deux se terminant par la même sauce, plutôt riche, on l'avoue, mais l'hiver menace. **Dave**

Ingrédients pour quatre 600 g d'escalopes de veau, 100 g de beurre, 10 cl de lait, 2 cs de crème aigre, 1 botte d'oignons nouveaux, 2 cs rases de farine, beurre clarifié, 1 pointe de couteau de muscade, sel et poivre.



DR

Préparation ■ Chauffez le beurre clarifié dans une poêle et faites-y dorer les escalopes 1 minute de chaque côté.

■ Préchauffez le four à 180 °C.
■ Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-y les tiges d'oignon émincées et faites revenir à feu moyen 5 minutes pour éviter la coloration. Ajoutez la farine et laissez cuire encore 2 minutes.
■ Ajoutez le lait, mélangez bien et retirez du feu. Laissez tiédir, puis ajoutez la crème aigre et la muscade. Salez et poivrez.
■ Mettez le veau (escalopes ou rôti en tranches) dans un plat, recouvrez de la sauce et enfournez 20 à 25 minutes.
■ Servez avec des pommes de terre sautées.

«La cuisine russe», de Pavel Spiridonov, Éd. Noir sur Blanc, 186 p.

Tastevin

De Villette à Martigny avec trois vins

Philippe Bujard est un enfant de la vigne, sur le domaine de Châtagny, au-dessus d'Aran-Villette, que sa famille d'origine piémontaise exploite depuis cinq siècles. Si son père est décédé prématurément, sa mère a tenu la maison avant que son frère Béat-Louis ne la reprenne à son compte. Philippe, œnologue, multiplie les métiers du vin, depuis des cours à Changins ou à des restaurateurs, jusqu'à l'importation de crus de petits domaines bien sélectionnés. Mais la vigne, ça ne vous lâche pas. Avec sa femme, Camille Moser, il cultive le Clos... Camille, un Calamin Grand Cru confidentiel, né de rares plants de fendant noir, élevé en barriques et sur lies.

Là, ils ont acheté une parcelle de 3500 m² sur les hauts de Martigny, plantés en chasselas (qu'ils ont depuis arraché pour mettre de la petite arvine), en païen, en gamay et en syrah. Leurs premiers trois vins sont



DR

sortis, forcément vinifiés chez un copain valaisan pour garder l'AOC. Le fendant sera donc unique, vinifié sans malo. Il est étonnant, avec presque des notes salines et une fraîcheur parfaitement conservée. Le païen titrait 97 °Céhslé à la vendange. Travaillé aussi sans malo, sur lies en cuve inox, il a gardé une belle fraîcheur qu'habillent un gras élégant et des notes de pomme et d'épices. L'assemblage gamay-syrah est aussi sur la fraîcheur, aérien, avec des touches d'épices et une petite note animale. Trois beaux vins. **D.MOG.**

La Bâtiaz Fendant 2017, 75 cl, 14 fr. **Païen 2017**, 20 fr. **Le Châtels rouge 2017**, 15 fr. www.bujardselection.ch

Agenda

Divinum fait la route

Le nouveau salon morgien des vins Divinum a enregistré une belle fréquentation en avril, avançant 18 000 visiteurs en six jours, venus déguster les produits de 135 vigneron. Son organisateur, Chassot Concept, a donc décidé de prolonger l'événement par de plus petits salons itinérants dans la région. Premier épisode connu à Payerne, au Beaulieu, du 30 novembre au 1er décembre prochain. Sur une surface forcément plus réduite que sous les tentes morgiennes, une trentaine de vigneron proposeront leurs crus. Plus de la moitié des exposants vient de La Côte, rejointe par les Vins de Cheyres et de Payerne pour la présence locale. Huit caves valaisannes, deux genevoises, deux



tessinoises, une de Bessarabie et une de Grèce compléteront le plateau. **D.MOG.**

Payerne, Le Beaulieu, ve 30 novembre, 17 h-23 h, et sa 1er décembre, 16 h-23 h. Entrée 9 fr. on-tour-salon-divinum.ch