

**RENCONTRE** Premier artisan chocolatier suisse à voir une partie de ses produits labellisés Bio Bourgeon, le Vaudois Michaël Randin défend un modèle de production où le plaisir et l'indépendance sont érigés en principes de base.

# Le chocolatier solitaire joue les ambassadeurs des douceurs bios

L'odeur capiteuse du chocolat noir flotte dans le vaste laboratoire de Montcherand (VD). Les plans de travail en aluminium luisent sous les néons, de mystérieuses machines attendent, tapis roulants à l'arrêt, tandis que le son d'une radio en sourdine guide nos pas vers une pièce placée en retrait. Boutonnant la blouse noire frappée de ses initiales, Michaël Randin s'apprête à se mettre au travail. Depuis 2017, le Vaudois est le premier artisan chocolatier suisse à voir sa production frappée du sceau du Bourgeon. Les trois quarts de ses produits, pour être précis, les autres exigeant l'usage de colorants qui n'existent pas en version bio.

L'histoire de ce chocolatier unique en son genre débute aux côtés du pâtissier Philippe Guignard: «Il m'a suffi d'un stage chez lui, quand j'avais 12 ans, pour attraper le virus», se félicite-t-il. L'apprentissage de pâtissier-confiseur suit tout naturellement dans la même maison, puis un poste de chef pâtissier à Saint-Prex (VD) et



**Il faut savoir s'amuser, laisser libre cours à son imagination. On a le droit de mettre de côté ce que l'on a appris pour se lancer dans des défis un peu fous.**

un autre de chef de ligne à Champagne (VD). Sur son temps libre, le jeune homme travaille le chocolat dans l'abri antiatomique niché sous le domicile parental. Ainsi n'hésite-t-il pas une seule seconde lorsqu'il se retrouve au chômage: «Lancer mon entreprise, c'était la garantie d'avoir ma liberté, assure Michaël Randin. J'ai choisi de créer un atelier mais pas de local de vente, pour rester le plus libre possible...»

## Le prix d'une choix radical

D'une grande étagère métallique, l'artisan chocolatier extrait un plateau où s'alignent des dizaines de branches taillées dans une ganache à la noisette. Une à une, il les dépose sur un tapis roulant qui les guide sous un onctueux rideau de chocolat noir. «Même si cela fait dix ans que je travaille le chocolat, c'est toujours un petit stress. D'infimes facteurs, comme la météo ou la température, peuvent influencer sa brillance.» Il faut dire que l'homme est un perfectionniste. Du genre à ne pas dormir parce qu'un de ses chocolats présente des craquelures quasi invisibles pour le commun des mortels. Le succès est proportionnel au soin que Michaël Randin apporte à la confection de ses créations primées à de multiples reprises. Pourtant, le chocolatier vaudois ne se repose jamais longtemps sur ses lauriers. «La naissance de mon premier fils a provoqué un électrochoc, raconte-t-il. Cela m'a encouragé à me renseigner sur la provenance des aliments que je cuisinais. Je me suis vite posé les mêmes questions pour les matières premières de mes chocolats.» Un coup de fil au porte-drapeau du bio Frank Siffert, chez qui Michaël Randin se fournit en fleurs et en herbes aromatiques, achève de décider le trentenaire de se lancer dans l'aventure. Mais travailler avec des produits issus de l'agriculture biologique n'est pas sans conséquence. Côté pile, il y a un bel argument de vente, qui explique en partie – parce que la qualité de ses chocolats n'y est pas étrangère, bien sûr – la multitude de coupures de presse affichées dans



© CLÉMENT GRANDJEAN

l'atelier. Côté face, il y a le coût élevé de la matière première, qui peut aller du simple au double par rapport à un produit conventionnel, des fournisseurs peu nombreux et une démarche de certification chronophage. Deux ans à peine après ce pari risqué, le timide homme d'autrefois est devenu coutumier des sollicitations médiatiques, dont il profite toujours pour jouer les ambassadeurs de l'agriculture biologique. «Je suis convaincu que la Suisse a un rôle à jouer dans son expansion, souligne-t-il. Notre label bio est le plus exigeant du monde!»

## Indépendant dans l'âme

L'enthousiasme de Michaël Randin est communicatif, son plaisir à travailler le chocolat évident. «J'aime être seul dans mon laboratoire, confie celui pour qui une expansion de son entreprise n'est pas à l'ordre du jour. Mon objectif, c'est d'être indépendant, pas de faire du chiffre.» Dans la branche du chocolat, il y a beaucoup de travail de septembre à décembre, moins le reste du temps – ce qui convient parfaitement à ce père de famille: «Je tiens à prendre du temps avec mon épouse et mes enfants durant la période estivale. De toute manière, il faudrait cli-

## SON UNIVERS

### UNE MUSIQUE

«**Dreamers don't sleep**», de **Dreamshade**

«C'est un groupe de metal-core tessinois. Je l'écoute à fond en travaillant!»

### UN LIVRE

«**Les quatre accords toltèques**», de **Miguel Ruiz**

«J'ai horreur de lire, mais ce livre m'a parlé.»

### UN OBJET

**Ma voiture**  
«Je me déplace beaucoup. Et j'adore conduire.»

### UN PLAT

**Un filet de pintade au citron vert**  
«Une recette de Sandro Heller, le premier chef à m'avoir fait confiance.»

matiser mon local pour y travailler en juillet et en août. Ce serait une aberration écologique, en contradiction totale avec mes principes.»

S'il s'appuie sur de solides bases techniques, Michaël Randin aime s'en éloigner pour tenter des associations inédites. De son imagination débordante naissent alors des créations aussi décoiffantes que les demi-lunes à la truffe noire, les pralinés au sauvignon blanc, les rochers à la vanille et au safran, les chocolats à l'ail des ours ou au basilic. Pied de nez jubilatoire à une chocolaterie plutôt traditionnelle, la démarche suscite la curiosité. Surtout, elle illustre à merveille la philosophie de l'artisan vaudois: «C'est un jeu! Il faut s'amuser, sinon la vie est trop dure.» Il y a quelque chose d'évident dans le parcours de Michaël Randin. Et ce n'est pas lui qui dira le contraire, tandis qu'il jauge du regard le chocolat qui cristallise lentement sur les barres fraîchement recouvertes, leur procurant un aspect soyeux. «Je pense que j'étais fait pour ce métier, confie-t-il. Il faut savoir s'écouter. Quand on est dans une démarche qui est juste, on le sent.»

CLÉMENT GRANDJEAN ■

+ D'INFOS <https://biobourgeon.mrchocolat.swiss>