



Le chocolatier
Michaël Randin
présente ses demi-
lunes de Noël.



Parce que l'excellence est de
rigueur: chocolat grand cru.



Pralinés au gingembre et aux
arômes de pain d'épices.



Le chocolat est
réchauffé lentement.

Maitre chocolatier

Dans la petite commune de Montcherand, au pied du Jura vaudois, un jeune chocolatier crée de formidables chocolats.

TEXTE: ESTHER BIELER PHOTOS: BEAT BIELER
RECETTES: STEFAN WÄLTJ PHOTOS & STYLISME: RUTH KÜNG

Seul un fil de chocolat ultrafin doit couler sur le praliné. Précautionneusement, le chocolatier Michaël Randin parseme les «demi-lunes» encore fondantes de fleurs séchées. Comme de minuscules ailes d'ange, les fleurs dansent dans le souffle d'air qui s'insinue vers la porte ouverte. Et voilà: le praliné de Noël au gingembre et à la saveur de pain d'épices est terminé.

Michaël Randin (35 ans) travaille avec une grande concentration dans son laboratoire installé à Montcherand, dans le canton de Vaud. On entend de la musique en toile de fond. Pas du Mozart, ni même des chants de Noël – le jeune artiste du chocolat écoute du métalcore, et surtout son groupe tessinois préféré, Dreamshade. «Ça me donne de l'énergie», explique-t-il avec un sourire, tout en lissant son mélange de chocolat.

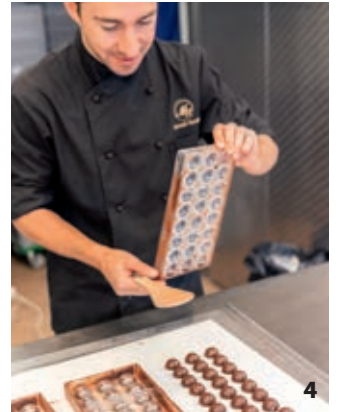
Il a trouvé le lieu de travail idéal pour sa manufacture de chocolat, modeste mais raffinée: une ancienne boucherie, dans le petit village de Montcherand. Des chambres froides, des surfaces de travail généreuses, une belle lumière. Un environnement très clinique. Comme dans tout le secteur de la production alimentaire, l'hygiène est en effet le premier impératif. D'ailleurs, les ingrédients nécessaires à la fabrication de ses délices font penser à la liste de courses du père Noël: chocolat grand cru, noix et amandes, crème et beurre, fleurs et herbes aromatiques, épices et café. Le tout en qua-

lité bio. Michaël Randin: «Je suis le premier artisan chocolatier suisse à avoir obtenu le rigoureux label Bio Bourgeon, en 2017. À la naissance de mes enfants, je me suis soudain davantage préoccupé de notre environnement et d'une alimentation saine. D'ici la fin de l'an prochain, tout mon assortiment sera donc biologique.»

Plus facile à dire qu'à faire. Chaque ingrédient doit être certifié bio, ce qui s'est avéré particulièrement difficile pour les oranges confites. «J'ai examiné l'étiquette et j'ai été stupéfait par la présence de dizaines d'additifs (les fameux «E»). Impossible pour une production bio!»

On lui demande souvent pourquoi il ne fabrique pas lui-même son chocolat de couverture. «Je suis confiseur, je crée des recettes, explique l'artiste. En outre, les machines nécessaires à la production, par exemple la conche, sont extrêmement onéreuses. Je ne pouvais pas me permettre cet investissement.»

Michaël Randin a attrapé le virus du chocolat dès sa prime jeunesse. À l'âge de 12 ans, il a fait un stage chez le confiseur Philippe Guignard à Orbe. Il a vite compris que ce n'était pas seulement un métier pour lui, mais une vocation. Il a ensuite passé toutes ses vacances et tous ses samedis dans le laboratoire de Philippe Guignard. Il y a fait son apprentissage de confiseur, terminant premier du canton. Puis il a travaillé



- 1 On ajoute de la crème, du beurre et des épices au chocolat.
- 2 On racle ce qu'il y a en trop pour les coques en praliné.
- 3 On remplit les moules.
- 4 Et on démoule les demi-lunes après refroidissement.

chez Christian Boillat, à Saint-Prex, pendant sept ans. L'heure était alors venue de prendre son destin en main: il a d'abord installé un laboratoire dans l'abri antiatomique de ses parents, tout en travaillant comme chef de fabrication dans l'entreprise boulangère Cornu, à Champagne. Comme il était difficile de concilier les deux activités, il a finalement décidé de se mettre à son compte, en 2011.

Aujourd'hui, il fabrique environ 100 000 pralinés sans compter tablettes, truffes, etc. Désormais, il peut laisser libre cours à sa créativité. Son assortiment de pralinés compte des combinaisons très originales comme du chocolat associé à de l'ail des ours, de la bière, des truffes noires d'été ou des olives. Je croque délicatement un praliné à l'ail des ours et grande est ma surprise: la saveur d'ail des ours n'est que légèrement perceptible et produit une combinaison étonnamment savoureuse avec le chocolat. Michaël Randin: «Beaucoup pensent que je garnis mes pralinés de gelée de framboise ou de pâte d'ail des ours, alors que j'utilise uniquement des produits séchés ou des ingrédients frais. Je les chauffe dans un chinois avec de la crème et du beurre, je les laisse macérer, puis je retire les fragments solides. J'obtiens ainsi des arômes très délicats, mais bien perceptibles.»

Au départ, il utilisait beaucoup de colorants alimentaires, mais avec son passage au bio, les fleurs et les structures de chocolat sont devenues prédominantes pour décorer ses créations. Michaël Randin: «Il n'existe pour ainsi dire pas de colorants alimentaires biologiques suffisamment puissants pour être mis en valeur sur le chocolat. Entre-temps, les pralinés colorés ne me plaisent même plus.» Où trouve-t-il ses idées? «Eh bien, elles me viennent tout simplement à

Salame al cioccolato

POUR 1 pièce de 20 cm de long
PRÉPARATION: env. 30 minutes
MISE AU FRAIS: env. 2 heures
Papier cuisson
Ficelle de cuisine

- 175 g de chocolat noir,
70% de cacao, haché
grossièrement
- 50 g de beurre, en dés
- 40 g de petits-beurre, émiettés
grossièrement
- 50 g d'amandes mondées, torréfiées
- 15 g de sucre glace
- un peu de sucre glace pour
saupoudrer

PRÉPARATION Mettre le chocolat et le beurre dans un bol, faire fondre au bain-marie en remuant. Le bol ne doit pas toucher l'eau. Incorporer les petits-beurre, les amandes et le sucre glace. Mettre le mélange à couvert 1 heure au réfrigérateur pour qu'il durcisse légèrement. À l'aide du papier cuisson, former une saucisse. Remettre au moins 1 heure au réfrigérateur. Retirer le papier, ficeler, puis saupoudrer le pourtour de sucre glace. Couper en tranches.

VÉGÉTARIEN  SE PRÉPARE À L'AVANCE 

Salame al cioccolato

Recette page de gauche



Bonets piemontese

POUR 4 personnes

PRÉPARATION: env. 20 minutes

POCHAGE AU FOUR: env. 1 heure

MISE AU FRAIS: env. 1 heure

Pour 4 moules en porcelaine de 1,5 dl

LE SIROP AU CARAMEL

100 g	de sucre
0,5 dl	d'eau
quelques	gouttes de jus de citron
0,5 dl	de rhum

LE FLAN

1	œuf
2	jaunes d'œufs
60 g	de sucre
80 g	de chocolat noir, 70% de cacao, haché grossièrement
10 g	de poudre de cacao
1,75 dl	de lait entier, chaud
10 g	d'amarettis mous, émiettés grossièrement, pour la garniture

SIROP AU CARAMEL Faire bouillir le sucre, l'eau et le jus de citron 20–25 minutes jusqu'à obtention d'un caramel sombre. Ajouter le rhum et le dissoudre. Verser le caramel dans les moules.

FLAN Mélanger l'œuf, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une masse claire et mousseuse. Faire fondre le chocolat et la poudre de cacao dans le lait chaud. Ajouter au mélange œuf-sucre. Verser dans les moules. Couvrir d'un film plastique résistant à la chaleur ou de papier d'aluminium et les placer dans un moule à soufflé plus grand. Remplir celui-ci d'eau très chaude jusqu'aux $\frac{2}{3}$ des petits moules.

POCHAGE AU FOUR Pocher 50–60 minutes au centre du four préchauffé à 150° C. Sortir et laisser refroidir au moins 1 heure au réfrigérateur.

DÉMOULER précautionneusement les bonets et garnir.

CONSEIL

Servir avec de la crème fouettée. Utiliser le reste de caramel avec de la glace, du gâteau ou d'autres desserts.

VÉGÉTARIEN  ÉCONOMIQUE 
SE PRÉPARE À L'AVANCE 

l'esprit», explique-t-il avec modestie. «Dernièrement, alors que je prenais l'apéritif, je me suis dit que je pourrais créer un chocolat pour fêter la sortie du troisième album de mon groupe préféré, décoré avec le motif de la pochette. J'ai tout de suite rejoint mon atelier.» Depuis, il travaille à ce projet. Le motif est complexe et n'est pas aussi facile à transformer en tablette de chocolat. Mais comme toujours avec lui: pas question d'abandonner.

Ses créations chocolatées sont très prisées par les entreprises comme cadeaux de fin d'année. En 2015, il a même reçu des médailles d'or pour ses pralinés demi-lune à la raisinée et au chasselas au Concours suisse des produits du terroir. Pour Noël, le gingembre-pain d'épices ou la cannelle s'imposent naturellement. Mais les saveurs vanille-poire, lait d'amande ou citron vert sont également divines! Je n'arrive plus à m'arrêter de déguster l'assortiment de Michaël Randin. C'est presque Noël!

Le chocolatier Michaël Randin présente ses chocolats toute l'année sur différents marchés. On le trouve actuellement sur le marché de Noël de Morges (du 4 au 8 et du 11 au 15 décembre 2019). Infos et sources d'approvisionnement sous www.mrchocolat.swiss.



1



2



3

- 1 Des bleuets rouges pour décorer les demi-lunes.
- 2 Une affaire de cœur: une plaque de chocolat avec motif «Dreamshade».
- 3 Assortiment de pralinés de Michaël Randin.

Se faire plaisir sans mauvaise conscience



Prouvé cliniquement:
aide à perdre
4x plus de poids*



Reduforte Biomed® réduit l'apport calorique des nutriments principaux, à savoir les glucides, les sucres et les lipides.

* Par rapport à la formule seule «régime + exercice». Source: Grube B. et al., «IQP-VV-102, a Novel Proprietary Composition for Weight Reduction: A Double-Blind Randomized Clinical Trial for Evaluation of Efficacy and Safety», Hindawi Publishing Corporation, Vol. 2015, Art. ID 413075. Les résultats peuvent varier d'une personne à l'autre.



Pollo en mole

POUR 4 personnes

PRÉPARATION: env. 45 minutes

CUISSON: env. 30 minutes

BRAISAGE AU FOUR: env. 40 minutes

Braisière avec couvercle résistant à la chaleur

LE MOLE

- 1 oignon rouge, en lamelles
- 4 gousses d'ail, en rondelles
- 1 cs de graines de cumin
- 2 cs de graines de sésame
- 50 g d'amandes mondées, hachées grossièrement
- 10 g de piment fumé, Morita ou Chipotle, haché
- 1 piment mi-fort, épépiné, haché grossièrement
- 1 bâton de cannelle
- 2 cs de beurre ou de crème à rôtir
- 2 cs de concentré de tomate
- 1 cs de farine
- 1 boîte de tomates concassées, 200 g
- 50 g de pruneaux

- 7,5 dl de bouillon de viande
- 70 g de chocolat noir, haché grossièrement

LE POULET

- 8 cuisses de poulet
- sel, poivre
- 2 cs de beurre ou de crème à rôtir

LA GARNITURE

- 2 citrons verts, rincés à chaud, séchés, en quartiers
- 1 bouquet de coriandre
- 2 cs d'amandes mondées, torréfiées, hachées grossièrement
- 1 cs de graines de sésame, torréfiées
- 1 oignon rouge, en rondelles

MOLE Faire revenir tous les ingrédients, cannelle comprise, 10–12 minutes dans le beurre à rôtir bien

chaud. Ajouter le concentré de tomate et poursuivre la cuisson 3–5 minutes, saupoudrer de farine. Ajouter les tomates, les pruneaux et le bouillon, laisser frémir 25–30 minutes. Ajouter le chocolat et le laisser fondre. Ôter la cannelle et mixer la sauce.

POULET Assaisonner. Chauffer le beurre à rôtir dans la braisière, faire revenir les cuisses par portions 8–10 minutes. Ajouter la sauce, couvrir.

BRAISAGE AU FOUR Braiser 35–40 minutes au centre du four préchauffé à 180° C.

GARNITURE Dresser le poulet et la sauce dans des assiettes ou dans un plat. Décorer de quartiers de citron, de coriandre, d'amandes, de sésame et de rondelles d'oignon.

CONSEIL

Servir avec du riz, ou avec des tortillas de maïs ou de blé.

SE PRÉPARE À L'AVANCE 📅