



A côté des tablettes signées par des groupes de metalcore, Michaël Randin offre une large gamme de pralinés 100% bio. DR

Un chocolat bio aux saveurs de metalcore

Premier artisan certifié par Bio Suisse, le chocolatier Michaël Randin a développé une gamme de tablettes pour des groupes de la scène metalcore helvétique.

L'aventure a démarré à la suite d'une heureuse coïncidence et d'un coup de cœur réciproque. En 2018, Michaël Randin découvre Dreamshade sur la scène du Greenfield Festival, à Interlaken (BE). Il flashe tout de suite sur le groupe tessinois, et, les semaines

suivantes, il écoute ses albums en boucle dans son laboratoire de Montcherand, village situé dans le Nord Vaudois où il est installé depuis sept ans, après avoir démarré ses activités en 2011 dans le sous-sol de la maison de ses parents, à Rances (VD).

Coup de pouce sur les réseaux

«Depuis que je suis à mon compte, je travaille souvent en musique. Mais c'est la première fois qu'un groupe m'a accompagné de manière aussi intense, et durant aussi longtemps, pendant que je fabriquais les différentes spécialités de ma gamme, la seule à être entièrement certifiée par Bio Suisse», explique le chocolatier vaudois.

D'où sa surprise quand il reçoit une notification l'informant que Dreamshade le suit désormais sur Instagram. De ce coup du hasard naît l'idée d'envoyer, début 2019, un énorme colis rempli de chocolats aux musiciens. Leur réponse? Une pub d'enfer sur les réseaux sociaux, ce qui encourage Michaël Randin à lancer un projet inédit en confectionnant une plaque personnalisée sur la base d'un moule en silicone frappé du logo de Dreamshade.

«Pour le packaging, qui reprend au recto le même motif mais en couleurs, nous avons inclus au verso un code QR donnant accès à huit vidéos différentes, selon le code imprimé. C'est une manière de promouvoir activement la

musique que j'aime, tout en sensibilisant une nouvelle clientèle à ma démarche éthique visant à privilégier les filières durables et un emballage recyclable, conformément au cahier des charges de Bio Suisse qui attribue le label Bourgeon.»

Un concert reporté à l'automne

Cette collaboration – depuis étendue à d'autres groupes de metalcore suisses (Almost Human, Chaozeum) et présentée sous le label *Swiss Metalcore Chocolate* – aurait dû connaître un prolongement musical ce printemps. Le 14



Michaël Randin renonce progressivement aux colorants alimentaires et privilégie les fleurs et autres ingrédients naturels.

mars, le chocolatier devait en effet participer à l'événement «Notre région a du talent», une soirée réunissant sur la scène de la Halle des Fêtes de Vallorbe (VD) la fine fleur du metalcore nord-vaudois, dont les deux nouvelles recrues de Michaël Randin.

«Vu le contexte, ma chance est de pouvoir contrôler mes coûts»

MICHAËL RANDIN, ARTISAN CHOCOLATIER



D'avantage d'informations:
<https://biobourgeon.nrchocolat.swiss/>

La crise sanitaire du coronavirus étant passée par là, la soirée a été repoussée au 26 septembre. C'est à cette date que l'artisan vaudois devrait pouvoir faire, comme prévu, la promotion de ses nouvelles tablettes en compagnie des musiciens qu'il a reçus en février dans son laboratoire, quelques jours avant de passer dans l'émission *Rhinoféroce* de Patrick Dujany, alias Duja, sur Couleur 3.

Limiter l'impact du Covid-19 à l'annulation d'une soirée entre amis serait toutefois réducteur. En qualité d'indépendant, Michaël Randin a été frappé de plein

fouet par la fermeture imposée de tous les établissements publics, et l'interdiction des nombreux marchés où il réalise une part importante de ses ventes.

Dans un premier temps, il a été tenté de fermer son laboratoire et d'attendre que l'orage passe. Mais rester les bras croisés n'est pas dans sa nature. Très vite, il a repris la production en se concentrant sur le stock sec (plaques, pâte à tartiner, éclats de chocolat noir, etc.), puis en imaginant de nouveaux débouchés. «J'ai notamment approché la laiterie-fromagerie de Baulmes ou la ferme Arc-en-ciel à Juriens, dont je partage les valeurs et qui m'ont permis de réaliser des ventes certes modestes, mais qui m'aident à tenir le coup.»

Sa chance, il le dit, est d'avoir toujours refusé de contracter des crédits. A ses débuts en 2011, il nous disait déjà vouloir «garder le contrôle de son affaire» (voir *HGH* n° 24/2011) et préserver à tout prix «son indépendance financière». Raison pour laquelle il n'a pas envisagé une seconde de faire une demande de crédit, comme il y aurait eu droit dans le cadre des mesures annoncées par le gouvernement ces dernières semaines. «Je vis plus modestement, mais au moins je vis sereinement en attendant de pouvoir de nouveau promouvoir activement mon produit estampillé *Swiss Metalcore Chocolate*.» PATRICK CLAUDET

Bio express

Après plusieurs stages précoces dans les laboratoires de Philippe Guignard à Orbe (VD), Michaël Randin y débute une formation initiale de pâtissier-confiseur et termine premier apprenti du canton. Dans la foulée, il est engagé comme ouvrier pâtissier-confiseur chez Christian Boillat, à Saint-Prex (VD), où il gravit les échelons, jusqu'à superviser les opérations et une vingtaine de pâtissiers-confiseurs. En 2011, à l'âge de 27 ans, il se lance à son compte et sa petite entreprise n'a depuis cessé de se développer.

ANNONCE

25%

de rabais sur toutes les réservations

Code: Früh20

valable jusqu'au 30.6.2020

« La recette pour avoir des clients heureux? Engager de bons employés. Nous les trouvons sur gastrojob.ch. »

Susanne Leu, Human Resources,
AlpinTrend Hotel & Gastro, Lenzerheide

gastrojob.ch

Ma branche. Mon équipe.