

Le chocolat, source de création

Après avoir exploré les mondes du vin et du café, L'Agenda s'est lancé en quête de l'art dans... le chocolat. Une quête où la gourmandise fait office de carte aux trésors, l'odorat de compas et le palais d'écran, une quête à la portée de toutes et tous, du plus jeune corsaire à la plus expérimentée des baroudeuses, qui ne laisse aucune âme en errance sur ces terres de délices; celles et ceux qui y règnent sont accueillant-e-s.

Texte et propos recueillis par Katia Meylan

Retracer en quelques pages l'histoire passionnante du chocolat, des Aztèques aux artisan-e-s d'aujourd'hui, en passant par son statut auprès de l'Église catholique au 16e siècle et sa diffusion dans les hautes cours européennes du 17e, serait une tâche ardue. Heureusement, nos régions comptent des mines d'informations à ce sujet.

Au travers d'articles publiés sur son blog en 2020, le Musée d'art et d'histoire de Genève met en lumière les objets de ses collections relatifs à l'histoire du chocolat, jalonnant ainsi ses différentes étapes. Grâce

à certaines œuvres, il illustre aussi son "entrée en force dans l'art contemporain, à la fois comme motif indépendant et comme matériau", en 1960, dans des mouvements qui prônaient "une plus grande proximité entre l'art et la vie quotidienne, tels que Fluxus, le Nouveau Réalisme ou le Pop Art".

Pour une initiation plus interactive, comment ne pas penser à la Maison Cailler à Fribourg et à son musée dans lequel il est permis de goûter, d'explorer et de jouer? Et du côté de Berne, c'est chez Camille Bloch que se rendront les mêmes esprits espiègles et gourmands. Dans leurs expositions didactiques, les deux maisons retracent l'histoire de leurs familles respectives, ayant marqué l'évolution de la fabrication et de la vente du chocolat en Suisse.



Cuisines populaires Plainpays, jetons de consommation (fin XIXe - début XXe s.), © Musée d'art et d'histoire de Genève

Ce qui fait un chocolatier – Christian Boillat

Aujourd'hui, nombre d'artisan-e-s perpétuent la tradition de cet aliment destiné au plaisir, tout en faisant évoluer ses déclinaisons. Le chocolat est passé – comme les corps – par quelques décennies où on l'a voulu uniformisé, lisse, pimpant... des exigences qui ont nécessité l'intervention de colorants, stabilisateurs et autres adjonctions de jeunesse presque éternelle. Mais cela n'est plus à la tendance, et c'est un expert qui nous le dit.

Dans sa boutique, Christian Boillat nous fait face, à moi et à mon chocolat chaud (un délice). Le patron des six enseignes vaudoises est un "Spécialiste du chocolat", titre décerné par la Société vaudoise des patrons confiseurs-pâtisseries-glaçiers qu'il préside, réservé à celles et ceux qui réunissent les aptitudes et connaissances requises. Équipements, production uniquement à l'interne, fraîcheur, qualité des matières premières... tout est listé. Tout, sauf la touche artistique. On lui demande: cette touche est-elle une évidence pour un chocolatier? "Même s'il y a une recherche



Christian Boillat. Photo: Pierre-Michel Delessert

dans l'aspect, notamment dans les pièces qu'on crée à Noël ou à Pâques, c'est dans les subtilités de goût que ressort la créativité de chacun", considère Christian Boillat. "C'est intéressant de discuter, après le but c'est de vendre. Parfois je me rends compte que, plus que la créativité, c'est la continuité qui plaît, qui fait qu'on s'identifie. Si on arrête le carac, les gens sont perdus! Mais au final, je ne vends que des choses que j'aime".

Notons aussi que son travail est perméable à l'art de ses voisins; il a notamment créé deux plaques de chocolat édition spéciale pour le Théâtre de Vidy, à un petit kilomètre de sa boutique d'Ouchy, et invite périodiquement la peinture sur les murs de son tea-room à Morges. Actuellement, ce sont les villes en contre-plongée du Morgien Christian Zilocchi qui sont en cours d'exposition.

Si la majeure partie de son temps est occupée à être patron, Christian Boillat cultive également son côté artisan, qui le pousse à réfléchir et créer des nouveautés. "Je m'appuie beaucoup sur mon équipe, qui m'amène des idées et des nouvelles façons de faire. Sans elle je ne suis rien! Ils se posent tous beaucoup de questions, c'est drôle". C'est drôle, car lui aussi, alors qu'il nous répond, semble loin d'être blasé par

la ville, tout goûter, et couronner leur favori. Un principe inspiré du Rallye du chocolat, initié en 2015 par Lise Luka, fondatrice et directrice de Salon des Chocolatiers, durant lequel les maisons participantes concourent avec une création inédite. Depuis sa première édition à Genève, l'événement s'y déroule chaque année, visitant aussi ponctuellement Lausanne, Zürich ou Bruxelles.

Encore à Lausanne, le Chocotrek a quant à lui réuni 1'200 participant-e-s du 17 au 24 septembre dernier pour le plaisir d'une douce balade passant chez onze chocolatiers. Et du côté de Versoix, on a carrément instauré un festival annuel, le Festichoc, qui propose des dégustations et des ateliers, mais également une exposition de sculptures en chocolat réalisées par les apprenti-e-s de la région sur des thèmes imposés. À vos agendas: la prochaine édition se tiendra du 25 et 26 mars 2023.

Le chocolat sous les feux des projecteurs

À l'heure où paraît ce numéro de L'Agenda, entre le 28 octobre et le 1er novembre, c'est à Paris que l'on déploie le tapis rouge aux artistes et aux artisan-e-s du chocolat. L'annuel Salon du Chocolat ne lésine pas sur le grandiose: exposition d'une Bugatti Grand Prix de 250kg de chocolat, trompe-l'œil immortalisant sur papier les créations de grands chefs, sculpture prenant vie en live, ou encore défilé de robes en chocolat! Pour celles et ceux qui ne pourront pas sauter dans le premier train pour Paris à cette annonce – ou qui liront ces lignes trop tard – pourquoi ne pas faire un tour à Neuchâtel? Son festival Chocolatissimo, qui défie le faste de son homologue parisien par son côté chaleureux, vient tout juste de se terminer, qu'à cela ne tienne! Il laisse derrière lui trois créations, trois plaques qui seront en vente chez les chocolatiers neuchâtelois jusqu'à la prochaine édition: Chocolat noir, pistache et feuilletine... Chocolat au lait, banane et graines de fenouil... Chocolat blanc, fruits rouges et pavot... Rien qu'à l'emballage, on est intriguée. >>

ses 25 ans d'expérience, s'enthousiasmant de l'évolution de son métier, d'être à l'affût des tendances et à l'écoute des retours de ses client-e-s, exigeant-e-s ou adorables. "C'est intéressant de discuter, après le but c'est de vendre. Parfois je me rends compte que, plus que la créativité, c'est la continuité qui plaît, qui fait qu'on s'identifie. Si on arrête le carac, les gens sont perdus! Mais au final, je ne vends que des choses que j'aime".

Il nous laisse sur notre prochaine piste. Vous avez dit carac?

Christian Boillat
Rue de la Gare 1, St-Prex
confiserieboillat.ch

Caracathon, Chocotrek, Festichoc, des mots et des douceurs à glisser dans sa valise

Le nombre d'événements en l'honneur du chocolat est évocateur de l'engouement en la matière. Le Caracathon de Lausanne, couru en juin 2021 à guichet fermé, en est un exemple. Les inscrit-e-s avaient un mois pour visiter dix lieux où l'on vendait les meilleurs caracs de

Le chocolat dans l'objectif – Noé Cotter

Intriguée par ce qu'il dit, mais aussi par ce qu'il est. En effet, Chocolatissimo laisse chaque année le soin à un-e artiste d'emballer ses trois créations. En 2022, le choix s'est porté sur Noé Cotter, dont l'actualité se déroule actuellement au Laténium de Neuchâtel avec l'exposition *Errances dans les méandres du temps*, à voir jusqu'en avril prochain. Dans ses images, prises sous l'eau en apnée ou dans des endroits sauvages et difficile d'accès de la région, le photographe mène une réflexion sur le temps et notre présence sur terre. "C'était mon premier travail exposé dans un musée de cette envergure", nous



confie le jeune indépendant diplômé de l'ECAL. "Pour le mandat de Chocolatissimo, j'ai eu envie de rester dans l'organique, le scientifique envisagé à travers une approche romantique". En effet, la première impression que donnent ses images est celle d'être devant une observation au microscope... qui, grâce à l'œil de sa compagnie Coline Peltier pour la mise en scène, "raconte aussi la réalité éphémère qu'est la vie", sourit l'artiste. Le beau qu'il atteint se trouve quelque part entre le sexy du design et l'imperfection des détails, irréguliers ou poilus, de la nature morte.

noecotter.com
chocolatissimo.ch

Tablettes de metal – Michaël Randin

À Montcherand, chez MR Chocolat, ce n'est pas la photographie mais la musique qui va de pair avec le chocolat. En entrant dans le laboratoire de Michaël Randin, on note d'ailleurs que la sono y tient une place aussi importante que la machine à conchage! L'artisan nous raconte qu'après 10 ans dans le métier, il avait envie d'assumer son univers de fan de metal. Tout cela est parti d'un jour où il envoie des chocolats à Dreamshade, un groupe qu'il écoute en boucle en travaillant. Ces derniers répondent par des photos où son chocolat est mis en scène... et l'idée d'associer les deux univers était née. Il crée un chocolat aux couleurs du groupe, la première tablette estampillée Swiss Metal Chocolate, en 2019. Sept autres suivront, au fil de ce projet coup de cœur, moteur de rencontres et produit d'un enthousiasme mutuel. Les tablettes, une fois sorties du labo, prennent la route avec les groupes; en ce moment, on les trouve notamment en tournée avec Chaoseum et Almqst Human. Et pour la suite? Michaël Randin est confiant: la marque est lancée, les groupes de metal en Suisse sont légion. Il n'y a plus qu'à continuer!

Mais le metal n'est pas la seule particularité de la maison: En effet, Michaël Randin est



Michaël Randin, Swiss Metal Chocolate.
Photos: Messim Shérif



aussi le premier artisan chocolatier en Suisse à posséder le label Bio Bourgeon. Le début de l'aventure remonte à la naissance de son fils, lorsqu'il se pose la question de son alimentation et fait un premier pas dans le bio. Deux ans plus tard, en 2017, le décalage entre les produits qu'il achète pour nourrir sa famille et ceux qu'il utilise au labo le met face à ses contradictions. Afin d'obtenir le Bourgeon, il bannit les additifs et l'upérisation, et sa manière de travailler change du tout au tout. "J'ai remis en question ma vision du haut de gamme. On m'a toujours appris qu'un produit devait être classe et sans défaut. À présent, j'ai accepté que lorsqu'on travaille avec des matières vivantes, sans colorants ni paillettes, l'aspect ne sera pas parfait, mais la qualité reposera sur les matières utilisées". Dans la mesure du possible, Michaël Randin se fournit à quelques kilomètres de son laboratoire du Jura Nord vaudois: bourgeons

de sapin, bière noire, truffe de Bonvillars, jus de pommes et de framboises d'une ferme de Pomy décoré avec des fleurs séchées de Vaultion... une dernière bouchée qui me laisse rêveuse.

MR Chocolat
Rue du Château 2, Montcherand
biourgeon.mrchocolat.swiss
swiss-metal-chocolate.ch

Ce que fait un chocolatier – Olivier Fuchs

Travail en solitaire, réflexion, inspiration, création, dévoilement du produit fini, partage avec le public: le cheminement de certaines créations chocolatées se rapproche de celui d'une œuvre.

Durant les nombreuses années où il enseignait son métier de boulanger-pâtissier-confiseur-chocolatier à l'école professionnelle de Montreux, Olivier Fuchs a répété à ses élèves la chance qu'ils avaient d'avoir un métier créatif. "Alors quand je suis devenu indépendant... j'ai bien dû mettre en pratique ce que j'enseignais!", rit-il en nous racontant les débuts de son atelier, ouvert chez lui en 2005 sur les hauts de Lausanne.

Pour Olivier Fuchs, le chocolat est un médium qui facilite les rencontres, et les rencontres sont des étapes qui mènent à la création. Sur un paradoxe qui fonctionne, l'artisan travaille seul: "Comme je n'ai pas la pression de devoir payer du personnel, je peux me permettre de prendre le temps. Pour être inspiré, il ne faut pas être surchargé de travail! Il faut sortir, rêver... et rencontrer". De belles collaborations, régulières ou éphémères, le nourrissent et lui permettent de développer des concepts en chocolat, d'organiser des opérettes ou des récitals dans son jardin... et même de se muer lui-même en comédien! En effet, en 2015, la pianiste Victoria Harmandjeva lui avait proposé de l'accompagner dans son *Éloge de l'amertume*, un spectacle musical dans lequel le public goûtait à ce sentiment bien particulier. L'amertume de la pianiste



Créations d'Olivier Fuchs – "La Cocotte"

était caressée par notes de Bartók, Ligeti et Prokofiev, et celle du gingembre et de l'absinthe cajolée par le chocolat préparé en direct sur scène par Olivier. Un moment fort, et des réflexions auxquelles notre interlocuteur admet être souvent revenu.

Annuellement, lors des fêtes de Pâques, il décline des poules plus adorables les

unes que les autres: la poule théière, la poule voilier, la poule moulée, ou encore la cocotte-minute. Puis, l'été venu, il se plonge corps et âme dans la création de ce qui sera sa traditionnelle boîte de Noël – qui n'a de "traditionnelle" que le nom. Les premières années, il confiait simplement la réalisation de la boîte à un artiste, puis a commencé à en révolutionner l'intérieur aussi. En plus des chocolats, on y trouvait des textes de Ramuz, une carte au trésor, un jeu de société...

En 2019, il avait impressionné avec sa boîte intitulée "Sur le bout de la langue", en collaboration avec la Maison éclos. La boîte contenait un petit livret qui réunissait six nouvelles, sélectionnées sur concours. Ainsi, on pouvait lire un texte tout en dégustant le petit pendant chocolaté qu'il avait inspiré à Olivier Fuchs!

Les gourmand-e-s savent à présent que l'artisan les attendra toujours avec une surprise au tournant du chemin des Grangettes. Et pour ce Noël, que prépare-t-il? "Je suis parti sur quelque chose d'assez simple: un coin-coin". Mais son sourire nous fait penser qu'il ne nous a pas tout dit...

Olivier Fuchs
Chemin de la Grangette 31, Lausanne
olivierfuchs.ch



Olivier Fuchs sur scène lors du spectacle *Éloge de l'amertume*. Photo: Léandre Sérattaris