

# L'ILLUSTRÉ

DU 30 MARS AU 5 AVRIL

# TV8

LE CANCER DE KATE

## La princesse fait face



GUIDE

# 30 adresses choc

Pour Pâques, les chocolatiers romands que nous avons sélectionnés ont concocté de véritables chefs-d'œuvre visuels et gustatifs. A vos papilles!



**XTREME DE VERBIER** Sur les traces de Sybille Blanjean

Les esthétiques créations d'Edouard Morand, chef de production de Jacot Chocolaterie, enseigne fondée à Noiraigue (NE). A gauche, un œuf aux motifs de lapin, à droite, des «peluches» en velours de cacao.

# 30 c



# chocolateries artisanales

Des classiques lapins et poules moulées aux plus originaux canards de bain et presse-oranges, Pâques nous en fait voir de toutes les couleurs et de toutes les formes. Voici notre sélection à travers toute la Suisse romande de **30 artisans chocolatiers dont cinq incontournables.**

TEXTES SIMÉON CALAME  
PHOTOS JULIE DE TRIBOLET  
ET SEDRIK NEMETH

**C**hasse aux œufs à Pâques avec les cousins, napolitains en accompagnement du café après le repas dominical ou comme simple goûter en rentrant du travail ou de l'école: au début du printemps, le chocolat est partout! Et si les conceptions industrielles se reconnaissent entre mille, avez-vous déjà poussé la porte de ces petits artisans, nichés aux quatre coins de la Suisse romande, qui dévoilent une créativité débordante à chaque occasion? Pour vous guider dans vos achats gourmands, nous vous proposons une sélection de 25 chocolatiers qui ne disposent que d'une ou deux boutiques. Ce guide est complété par cinq artisans de la fève de cacao absolument incontournables dans le paysage gourmand. Si leurs entreprises florissantes tapissent la Romandie, leur taille n'a jamais nui à la qualité de leur production. ●



## Fribourg

### Jorge Cardoso

Double champion du monde de chocolat, Jorge Cardoso avait présenté des sculptures en chocolat en taille réelle de Cristiano Ronaldo (en 2020) puis de Roger Federer (en 2022). Pour Pâques, il crée un petit «canard de bain» et une déconcertante poulette à l'air surpris.

[www.jorge-cardoso.com](http://www.jorge-cardoso.com)

## L'ART'isan

Eliane Tisserand et Nicolas Rouiller sont devenus ART'isans en 2020 et, depuis, ils régaler la Sarine de leurs gâteaux modernes. Leurs chocolats, eux, se révèlent stylisés, comme ces poules pascales ou ces... îles de Pâques.

[www.art-isan.ch](http://www.art-isan.ch)

## L'Origine

Depuis 2019, Sandrine Chatagny et sa sœur Estelle nous régaleront avec leurs chocolats, en ligne et chez différents partenaires à travers la Suisse romande. On aime cet œuf fissuré au chocolat au lait, dans lequel se trouve un plus petit en version noire, qui renferme lui-même des mini-meringues.

**Chemin de la Boussateire 4A, 1611  
Le Crêt-près-Semsaies, 076 525 74 13,  
[www.chocolat-suisse-en-ligne.ch](http://www.chocolat-suisse-en-ligne.ch)**



Michaël Randin fête cette année les 15 ans de sa chocolaterie, MR Chocolat, à Montcherand. Outre la qualité de ses produits 100% bios, il s'est fait connaître pour ses plaques de chocolat en collaboration avec des groupes de métal.

## Vaud Sisao

Ahmed Atmani est un chocolatier philosophe qui n'hésite pas à prendre son temps avec les clients pour leur raconter son histoire. Une histoire riche qu'il transmet à travers ses exceptionnelles créations sans lactose et sans sucre raffiné. A Pâques, on se jette sur l'épuré lapin au chocolat blanc et au

thé vert matcha, qui est accompagné d'un petit œuf à l'amande Avola.

**Chemin en Baffa 2, 1183 Bursins,  
[www.sisao.ch](http://www.sisao.ch)**

## Alexandre

Le 22 mars 2024, Alexandre Paul fêtera les 10 ans tout pile de son entreprise. Outre les classiques lapins, on craque pour les moutons au «poil» blanc ou brun, et la fleur aux lèvres. Très printaniers, les œufs décorés sont, eux, garnis d'un assortiment de truffes et de pralinés.

**Rue du Collège 12, 1260 Nyon, 022 565 23 12,  
[www.chocolateriealexandre.ch](http://www.chocolateriealexandre.ch)**

## Chalet Chocolat

Stéphanie Oberson s'est lancée en indépendante en 2020, après avoir appris les bases du chocolat chez Tristan, à Perroy. Elle le maîtrise désormais à merveille et son style est reconnaissable entre mille. Au menu: igloos et chalets, mais aussi, pour Pâques, une poulette multicolore nommée Odile ou une ribambelle de petits œufs.



Jorge Cardoso n'hésite pas à prendre beaucoup de temps pour figurer ses pièces. Son Roger Federer en chocolat - en taille réelle - lui a pris 200 heures!

**Chemin des Lentillières 5c, 1023 Crissier,  
077 448 11 11, [www.chaletchocolat.ch](http://www.chaletchocolat.ch)**

### **Tristan**

Cette farandole printanière, c'est la version dessert de l'agneau pascal: un grand plat que l'on pose sur la table familiale et que l'on partage.

Papillons, coccinelles ou lapins entourent une multitude de rochers, bonbons et pralinés de toutes sortes.

**Chemin des Quatre-Vents 1, 1166 Perroy,  
021 807 21 25, [www.chocolatier-tristan.ch](http://www.chocolatier-tristan.ch)**

### **Wuthrich**

La maison connue pour ses fameux Giscard, cette confiserie que le président français Valéry Giscard d'Estaing commandait depuis l'Élysée, apprête cette année un sublime œuf aux trois nougats. On craque aussi pour les lapins et canards aux casquettes colorées.

**Avenue Juste-Olivier 11, 1006 Lausanne,  
021 312 58 88, [www.wuthrich.ch](http://www.wuthrich.ch)**

### **Le Duo Créatif**

Reconnus loins à la ronde pour leurs pâtisseries, Nadège Bonzon et Patrick Bovon créent aussi d'excellents chocolats. Visuellement impeccable et rigolote, la sélection pascale 2024 dévoile notamment cet œuf-carotte, cette tablette verte aux trois petits lapins ou ce poisson d'avril stylisé.

**Grand-Rue 19, 1814 La Tour-de-Peilz,  
021 964 28 41, [www.leduocreatif.ch](http://www.leduocreatif.ch)**

### **Confiserie Tony & Manuel**

Que ce soit au Trabandan ou à la rue de Bourg, les boîtes de chocolats pleines de couleurs sautent aux yeux. Et si tout le monde connaît les incroyables Pavés Tony, la sélection pascale 2024 vaut aussi la peine, notamment avec les gros œufs fourrés, des diabolins et un immense lapin de plusieurs kilos.

**[www.confiserietony.ch](http://www.confiserietony.ch)**

### **MR Chocolat**

Légumes, herbes ou épices: voilà ce qu'utilise Michaël Randin pour colo-

rer ses créations 100% bios. Ce fan de musique metal, qui fête cette année les 15 ans de son entreprise, prépare pour Pâques des coffrets remplis de petits œufs. Fève tonka, caramel beurre salé et raisinée feront votre bonheur.

**Rue du Château 2, 1354 Montcherand,  
079 487 89 79, [biobourgeon.mrchocolat.swiss](http://biobourgeon.mrchocolat.swiss)**

### **Onde de choc**

Voilà treize ans que Pascal Kropf a débarqué à Echallens avec son Onde de Choc, qui régale tous les gourmands sur son passage. Depuis le printemps

2023, on le retrouve aussi à Yverdon-les-Bains. Au menu: saucisson en chocolat aux noisettes vaudoises, puzzles en chocolat et divers montages, de poules, moutons ou lapins.

**[www.onde-de-choc.ch](http://www.onde-de-choc.ch)**

### **Maison Buet**

Elu «Chocolatier de la ville de Lausanne» il y a cinq ans, Laurent Buet est connu de tous les épicuriens de la capitale cantonale. Pour Pâques 2024, les vitrines se garnissent de multiples lapins tous plus mignons



**Tristan Carbonatto ne range jamais son sourire et dévoile son sens artistique dans de superbes œuvres chocolatées, comme ce jardin printanier.**



Jean-Paul Raffin fut le premier artisan valaisan à ne proposer que des produits chocolatés, sans pâtisserie ni boulangerie.

les uns que les autres. Cela ne vous parle pas? Essayez les fameuses Cloches de la Cathédrale!

[www.maisonbuet.ch](http://www.maisonbuet.ch)

### Ackermann

A 22 ans, Corentin Comte est le champion romand 2023 des apprentis pâtissiers-confiseurs et responsable de la chocolaterie récemment installée à Lausanne. Ce printemps, lui et son patron, Christophe Ackermann, présentent une vachette et un bélier rigolos à l'air ébahi, ainsi qu'un œuf garni notamment d'un duo de rochers aux amandes.

[www.ack.swiss](http://www.ack.swiss)

## Genève

### La Bonbonnière

Quel plaisir de voir Yvan Loubet et Cédric Rahm raconter les coulisses de leur chocolaterie sur Instagram! Mais on apprécie encore plus de croquer dans leurs charmants lapins en costume et leurs lapines en délicieuse robe printanière. Une autre idée? L'œuf avec décorations de style inca, il fera son effet à coup sûr!

[www.labonbonniere.ch](http://www.labonbonniere.ch)

### Berger de Faletans

Cette année, Christophe Berger et Arnaud de Faletans grimpent dans

les montagnes suisses. Moutons, vaches et œufs-fondue notamment sont remplis de petits œufs en chocolat et complètent la gamme classique. Gamme que l'on achète dans des boîtes et emballages aux couleurs rétros.

Avenue Henri-Dunant 16, 1205 Genève, 022 329 12 02, [www.berger-defaletans.ch](http://www.berger-defaletans.ch)

### Orfève

D'Orfève à orfèvre, il n'y a qu'une lettre. Et à Genève, ces deux termes sont synonymes, tant l'aventure lancée en 2017 par Caroline Buechler et François-Xavier Mousin est aboutie. Ils créent eux-mêmes leur chocolat, qu'ils

déclinent en sobres tablettes et en napolitains gourmands.

Route de la Maison-Carrée 32, 1242 Satigny, [www.orneve.com](http://www.orneve.com)

### Carrack

Carrack ne fait pas référence au petit gâteau vert stabilo, mais bien aux bateaux à voiles qui ramenaient les fèves de cacao des Amériques, les caraques. S'ils n'ont pas de spécialité pascale, Emile Germiquet et Alain Chanson misent sur leur collection de six tablettes grands crus, fabriquées maison avec des fèves sélectionnées par leurs soins.

Route de Chêne 21, 1207 Genève, [www.carrack.ch](http://www.carrack.ch)

## Jura

### David Parrat

Quatre petits lapins, de couleurs différentes et accompagnés d'une petite carotte, attendent les «puristes indécis», selon les termes du patron, dans cette balade gourmande. Outre ces classiques, David Parrat propose ses branchées damasson, mariant damasson séché et macéré dans de l'eau-de-vie, ganache au chocolat noir et damassine.

Rue de l'Hôpital 17, 2350 Saignelégier, 032 951 11 86, [www.parratartisan.com](http://www.parratartisan.com)



Samuel Müller est un homme heureux dans son laboratoire de Fontaines (NE). L'homme travaille principalement avec des entreprises, mais sa boutique en ligne vous comblera.



Rachel Courtet a terminé première apprentie du canton du Jura en 2018. Une fondeuse qui n'a qu'une idée en tête: confectionner les meilleures gourmandises!

## PÂQUES GOURMANDES

ces gourmandises matinales. Lui et sa petite équipe remplacent cette année les œufs par des cabosses de cacao (en chocolat!), fourrées tout de même de petits œufs au praliné croustillant. Gourmandise, quand tu nous tiens...

**Avenue Général-Guisan 5,  
3960 Sierre, 027 455 31 01,  
[www.chocolaterie-suisse.com](http://www.chocolaterie-suisse.com)**

### Raffin

C'est le chocolatier coup de cœur de la cheffe Marie Robert! Cela fait vingt ans pile-poil que Jean-Paul Raffin a ouvert sa boutique à Monthey, et une dizaine d'années celle à Martigny. Pour Pâques, qui tombe pas loin du 1<sup>er</sup> avril, on croque dans un œuf fissuré traversé par... un poisson!

[www.raffinchoc.ch](http://www.raffinchoc.ch)

### Neuchâtel Praline

Hôtel de Ville de Crissier, Maison Wenger, Damien Germanier: voilà le CV aiguisé dont Samuel Müller peut se targuer. A 28 ans, il vient de créer sa propre chocolaterie et y confectionne des bonbons et tablettes graphiques (ah, celle à la cacahuète et au chocolat au lait!). Pour Pâques, on craque pour cette mignonne abeille, garnie elle aussi. A commander uniquement sur son site.

[www.praline-chocolaterie.ch](http://www.praline-chocolaterie.ch)

### Wodey-Suchard

Cela fait 199 ans que la maison Wodey-Suchard fait vivre les fêrus de chocolat. Et malgré l'histoire un peu mouvementée de l'entreprise, on se réjouit à chaque passage dans la boutique du centre-ville. Les effluves cacaotés embaument l'air et on tombe sous le charme de ces lapins, classiques mais très gourmands.

**Rue du Seyon 5, 2000 Neuchâtel,  
032 725 10 92, [www.wodey-suchard.ch](http://www.wodey-suchard.ch)**

### PotsPotes

PotsPotes, c'est l'aventure d'une mère, Franceline Courtet, et de sa fille, Rachel. Depuis 2019, les deux femmes régalaient notamment avec cette plaque de chocolat blanc, noix de cajou salée et citron. Le grand lapin est apprêté, lui, avec une jolie carotte et une houpette qui rendrait Tintin et Titeuf jaloux.

**Rue de Porrentruy 130, 2916 Fahy,  
077 403 58 84, [www.potspotes.ch](http://www.potspotes.ch)**

### L'irrésistible

C'est au Noirmont que Thomas Steck travaille sa petite gamme de

chocolats, 100% bios et véganes! Les noms ont des consonances galloises (Hylif et Hedyn, Dadânas) et on adore sa «tête de moine» au chocolat. Pour Pâques, le chef conseille ses œufs surprises, la spécialité de la maison.

**079 677 02 40, [www.lirrchoco.ch](http://www.lirrchoco.ch)**

### Valais

#### Jérémy Ramsauer

Il est connu pour ses viennoiseries au feuilleté entêtant, mais Jérémy Ramsauer ne confectionne pas que

# Les **cinq** incontournables

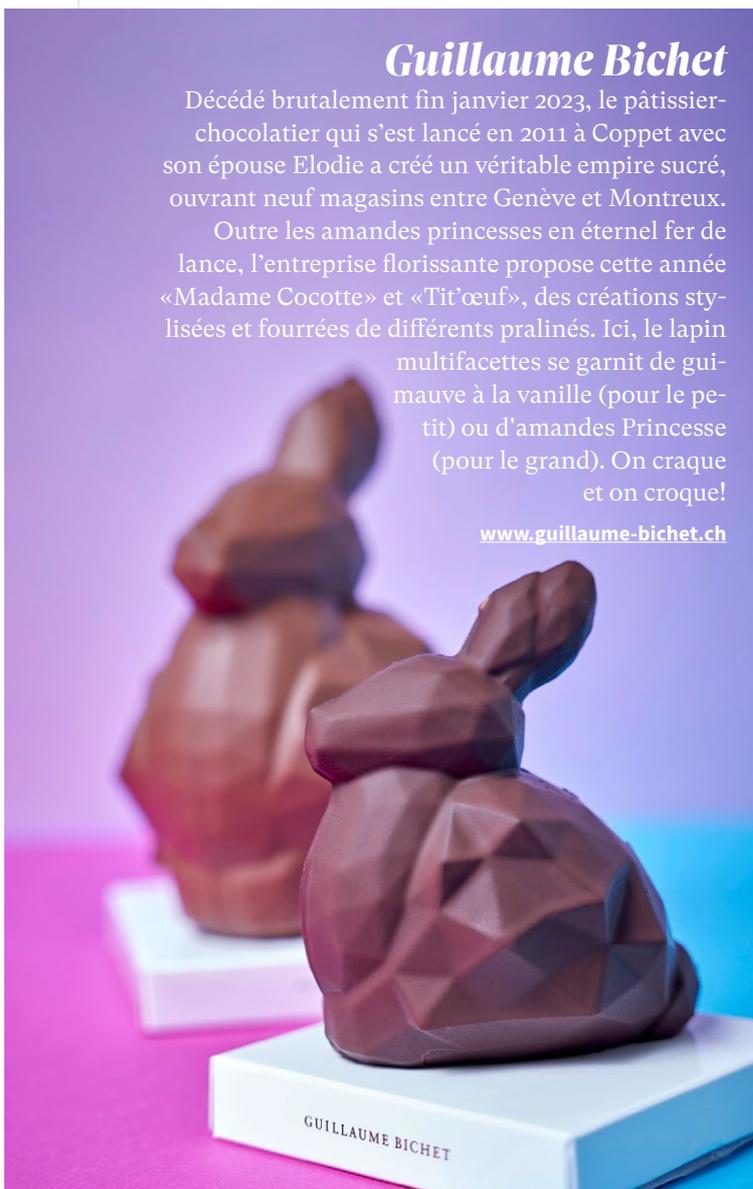
Ils ont multiplié leurs boutiques sans réduire la qualité de leurs produits: **ces cinq artistes du chocolat** sortent du lot grâce à leur patte, reconnaissable entre mille. Voici leurs créations pascales.

## *Guillaume Bichet*

Décédé brutalement fin janvier 2023, le pâtissier-chocolatier qui s'est lancé en 2011 à Coppet avec son épouse Elodie a créé un véritable empire sucré, ouvrant neuf magasins entre Genève et Montreux.

Outre les amandes princesses en éternel fer de lance, l'entreprise florissante propose cette année «Madame Cocotte» et «Tit'œuf», des créations stylisées et fourrées de différents pralinés. Ici, le lapin multifacettes se garnit de guimauve à la vanille (pour le petit) ou d'amandes Princesse (pour le grand). On craque et on croque!

[www.guillaume-bichet.ch](http://www.guillaume-bichet.ch)



## *David Pasquiat*

Champion suisse de chocolat en 2013, David Pasquiat a depuis (re)travaillé ses gammes, encore et encore, afin de bâtir entre Vevey, Sierre, Sion et Crans-Montana un royaume gourmand et très artistique. Car l'homme, pour qui Pâques ne rime pas avec lapins moulés standard, joue du pinceau sur son presse-agrume, sur ce sac à main ou ce poisson d'avril. Un printemps qui débute en couleur!

[www.davidchocolatier.ch](http://www.davidchocolatier.ch)





## Martel

Pour régaler les neuf boutiques de la chocolaterie Martel, toutes en région genevoise, il y a Mathieu Lerenard. Ce Meilleur ouvrier de France volée 2023 y travaille depuis dix ans, mais trouve toujours de quoi innover. La preuve en ce printemps 2024 avec cette collection pascale autour de la forêt amazonienne, qui comprend notamment cet ara coloré et cet œuf inca. Vous êtes plus classique? Foncez sur les «truffes neigeuses» ou les «pavés de Carouge».

[www.martel-chocolatier.ch](http://www.martel-chocolatier.ch)



## Moutarlier

Pionnier de la pâtisserie moderne en Suisse romande, Lucien Moutarlier s'est installé à Chexbres, Lausanne, Lutry, Montreux et Noville.

C'est à Noville qu'il a ouvert, en 2019, sa manufacture de chocolat.

Cette année, tablettes grands crus et bonbons se joignent à quatre amusants aventuriers pirates, cow-boys, gaulois ou indiens. Vous êtes plutôt Barbe-Rouge, Lucky Luke, Astérix ou Yakari?

[www.moutarlier.ch](http://www.moutarlier.ch)

## Jacot

L'entreprise de Noiraigue, dans les Montagnes neuchâteloises, fête cette année ses trois quarts de siècle, compte sept enseignes de Genève à Zurich (dont trois dans le Val-de-Travers) et fabrique son propre chocolat. Le chef de production, Edouard Morand, mise en 2024 sur de mignonnes «peluches» au velours de cacao et sur un œuf-lapin dont les socles sont constitués de gianduja. Gourmand!

[www.jacotchocolaterie.ch](http://www.jacotchocolaterie.ch)