

Le premier artisan chocolatier certifié Bourgeon

Depuis un peu plus d'une année, MR Chocolat propose ses subtiles créations artisanales en qualité Bourgeon.

Alors que le chocolat bio produit par certaines chocolateries suisses se trouve depuis longtemps sur les rayons des grandes surfaces, Michaël Randin a été le premier artisan chocolatier à obtenir la certification Bourgeon. «Cela fait un peu plus d'une année que j'ai reçu ma première certification», se rappelle ce dynamique pâtissier-confiseur âgé de 34 ans.

De la conviction, mais aussi de la paperasse

C'est avant tout une motivation personnelle qui l'a poussé à franchir cette étape: «J'ai surtout découvert le bio en travaillant avec des fournisseurs de produits du terroir. Mais c'est la naissance de mon fils qui a réellement opéré le déclic écologique qui m'a poussé à demander ma certification», explique Michaël Randin dans son laboratoire de Montcherand VD.

Cette certification Bourgeon, même si elle lui ouvre certaines portes, n'est pas qu'une simple formalité à remplir. «Il ne faut pas sous-estimer la charge administrative liée au label Bourgeon», prévient Michaël Randin. «C'est à moi de m'assurer que tous mes fournisseurs sont en règle et de rassembler les certificats. Les prescriptions changent régulièrement et les intéressés ne sont pas forcément au courant de ces modifications». À titre d'exemple, il a eu un problème avec son chocolat saisonnier à l'ail des ours. Bien que son fournisseur soit certifié Bourgeon, les nouvelles règles concernant la cueillette exigent un certificat qui n'était pas en sa possession, ce qui a entraîné des problèmes au niveau de l'étiquetage.

Michaël Randin ne fabrique pas lui-même son chocolat et il l'achète en qualité Bourgeon auprès d'un fournisseur schwytois. La plupart des artisans chocolatiers procèdent de la sorte car la confection artisanale du chocolat n'est pas une mince affaire. Outre la disponibilité aléatoire des fèves de cacao bio, elle nécessite un savoir-faire très pointu et un matériel spécifique.

Du chocolat bio dans toute la gamme

«Même si la certification prend du temps et engendre des coûts non négligeables, je ne reviendrais pas en arrière», souligne toutefois le chocolatier vaudois. D'ailleurs, Michaël Randin n'utilise désormais que du chocolat bio, même pour ses produits qui ne sont pas certifiés Bourgeon. «Le prix est un peu plus élevé, mais cela facilite grandement mes processus de fabrication et mes flux de marchandises», explique-t-il.

La gamme de MR Chocolat ne comprend pas que des articles arborant le Bourgeon. Par exemple, le coffret de demi-lunes «Fab Edition», réalisé en collaboration avec l'artiste neuchâtelois Fabrice Chapuis, est décoré avec des colorants qui ne sont pas autorisés par le label. Toutefois, plus de quarante recettes sur la cinquantaine que réalise l'artisan chocolatier sont certifiées Bourgeon.

Des défis techniques bien surmontés

«Pour moi, le chocolat bio présente une meilleure qualité: son goût est plus intense, plus fruité et il reste plus longtemps en bouche», souligne le Vaudois, avant d'ajouter «mais il est plus difficile à travailler». Sa stabilité est moins bonne car il ne contient pas de lécithine, si bien que le beurre de cacao a tendance à se séparer de la masse. Le chocolat bio est très épais et il a fallu revoir les réglages de la machine à chocolat ainsi qu'être encore plus méticuleux dans les processus de fabrication. Au début, Michaël Randin a bénéficié du soutien technique de son fournisseur mais il a pu relever ces défis techniques avec succès. Quant à la clientèle, elle est globalement satisfaite de ses produits Bourgeon. «Je travaille avec des matières premières fraîches et je refuse d'incorporer certains produits comme l'huile de palme, même si elle est disponible en qualité bio, pour privilégier le beurre», relève Michaël Randin. Il met tout son savoir-faire dans ses recettes bio et s'investit beaucoup pour explorer de nouvelles pistes. «J'utilise des ingrédients qui sont «vivants» et mes chocolats reflètent aussi mes humeurs du moment: ils peuvent être légèrement différents d'une fois à l'autre». Un luxe que ne peuvent pas se permettre les chocolateries industrielles qui travaillent quant à elles qu'avec des produits séchés qui ne bougent pas et qui permettent de standardiser la fabrication.

Un produit de luxe en plein essor

Un artisan chocolatier n'a pas vraiment la même clientèle que les chocolateries industrielles. Le chocolat artisanal, surtout le noir, est un produit de luxe en plein essor qui s'adresse avant tout à un public de connaisseurs. Michaël Randin propose des produits originaux, qui vont bien au-delà des banales tablettes. «Même si j'en propose également, mon assortiment se compose principalement de coffrets (demi-lunes, pralinés, truffes et éclats), de rochers, de chocolats à l'orange et de créations pour des occasions particulières comme la Fête des mères ou la St-Valentin.

Il participe régulièrement à des concours comme le Bourgeon Bio Gourmet – cinq de ses créations y ont été primées! – ou celui des Produits du Terroir où il a déjà remporté plusieurs distinctions. Sa production annuelle est de près d'une tonne et demie de chocolat, mais il ne produit pas pendant les chauds mois de juillet et août. Il en écoule environ la moitié lors d'événements particuliers comme les foires ou les grands marchés, un tiers à des revendeurs et le reste en tant que cadeaux d'entreprise. Il réalise la moitié de son chiffre d'affaires entre octobre et fin décembre.

Michaël Randin travaille seul et apprécie cette façon de faire qui lui procure une grande liberté de création, une indépendance totale face à la grande distribution et lui offre davantage de temps libre pour sa famille et ses hobbies. «Je veux rester indépendant et continuer à proposer un produit d'exception. Je ne veux pas rentrer dans le moule de la grande distribution», sourit-il. Voilà au moins un artisan qui ne va pas être chocolat. *Christian Hirschi*



Comment fabrique-t-on le chocolat?

Tout commence par les fruits du cacaoyer, les cabosses. Suivant la variété, elles ont des formes et des couleurs différentes. À maturité, elles sont récoltées à la main et ouvertes à la machette. Les fèves et la pulpe qui les entoure, le mucilage, sont ensuite placées dans des caisses en bois où elles subissent une brève fermentation alcoolique suivie d'une fermentation acétique. La pulpe se liquéfie et les fèves sont libérées avant d'être séchées puis torréfiées. Débarrassées de leurs coques, les fèves sont concassées pour former le grué. Après une mouture encore plus fine, ce dernier est fondu puis malaxé lors du


conchage pour former la pâte de cacao. Lorsque cette dernière est pressée, il en résulte une séparation de la matière grasse – le beurre de cacao – et l'on obtient de la poudre de cacao. La proportion de ces ingrédients varie suivant le type de chocolat: **Le chocolat noir** est composé de pâte et de beurre de cacao (minimum 43 %) ainsi que de sucre.

Dans le chocolat au lait, la teneur en cacao (minimum 25 %) est plus faible et remplacée par du lait et de la matière grasse.

Le chocolat blanc quant à lui ne contient pas de pâte de cacao mais seulement du beurre de cacao (minimum 20 %).

MR Chocolat

Sur le site Internet de Michaël Randin, vous trouverez tout son assortiment ainsi que les points de vente de ses produits. Des envois postaux sont possibles de septembre à avril. *hir*

 www.mrchocolat.swiss



Sous sa marque «MR Chocolat», Michaël Randin crée une quarantaine de spécialités Bourgeon comme des pralinés demi-lunes (en haut) ou des éclats (en bas). *Photos: Christian Hirschi (à gauche) et Michaël Randin (à droite)*