

Le chocolat noir, Bourgeon Vert

ARTISAN – Bientôt ça fera 10 ans que «MR Chocolat» a élu domicile à Montcherand. Michaël Randin est le «Mister» derrière le «MR». Premier artisan chocolatier certifié Bio Suisse, il retrace son parcours. La conversion bio d'un pâtissier devenu chocolatier.

En 2000, le natif de Rances entame un CFC de boulanger-pâtissier-confiseur. Quand une allergie à la farine est diagnostiquée, il fait face et explore davantage l'univers des confiseurs et chocolatiers. Toutefois, les maîtres de stage et les employeurs désirent tabler sur ses compétences acquises. Le focus de sa carrière reste la pâtisserie. Dans son temps libre, le jeune diplômé s'adonne comme autodidacte au métier de chocolatier. De fil en aiguille, les secrets de l'art de travailler le chocolat sont levés. D'abord un tenancier d'une épicerie, puis un restaurateur décide de proposer les créations du vaudois. Au vu de ces succès, l'idée de se mettre à son compte comme artisan chocolatier prend forme. Progressivement, il développe des nouveaux produits et agrandit l'offre. «Au début, mon laboratoire était dans l'abri atomique chez mes parents. Sans devanture, j'ai travaillé exclusivement avec des revendeurs. Ma préoccupation fut d'abord la qualité du produit puis la vente, explique-t-il. En 2013, lors du déménagement à Montcherand, la demande prend son envol. Le projet de créer un magasin est désormais passé au second plan.»

Bio Suisse

Quand l'entrepreneur devient père de famille, sa vision sur l'alimentation change. «Mon épouse et moi, nous nous sommes intéressés à la qualité de la nourriture de notre fils. Par extension, je me suis posé des questions sur les délices que je propose à mes clients.» En 2015, Michaël Randin redémarre en quelque sorte ses études de chocolatier autodidacte. Cette fois-ci son but est de créer des douceurs répondant au cahier des charges Bio Suisse. Des défis logistiques, techniques et commerciaux sont à relever. Pour les ingrédients qu'ils soient importés ou cultivés en Suisse, ils doivent être agréés par le label. Outre une recherche poussée pour trouver des fournisseurs, l'utilisation de colorants et de liants tels que la lécithine ne sont pas autorisés. «Sans les additifs, les différentes étapes du procédé de fabrication, de la température à la puissance de la machine d'enrobage, devaient être revues», se souvient le chocolatier. En sus de la fabrication, le profil gustatif du chocolat change au regret d'une poignée de clients. N'empêche, le convaincu de la nourriture noble tient tête. Dans l'espace de cinq ans, l'ensemble de l'assortiment est produit selon les critères du label.

Michaël Randin est le seul chocolatier qui opère sous l'égérie du «Bourgeon Vert». À priori cette position lui donne un avantage sur le marché. Or, trouver des importateurs prêts à travailler avec des artisans s'avère un exercice permanent, un parcours du combattant. «Certains fournisseurs espéraient voir décoller ce marché de niche. À défaut d'une masse



Michaël Randin, premier artisan chocolatier certifié Bio Suisse.
(Photo Iphigeneia Debruyne)

critique, l'importation et la vente en détail de la marchandise n'est pas profitable pour les importateurs. De ce fait, je dois composer avec des défis au niveau de l'approvisionnement de la matière première. Ces contraintes m'encouragent à procéder à des innovations et à travailler davantage avec des petits producteurs helvétiques», conclut le chocolatier.