

Une innovation sucrée

Tipp von Esther Kern



Le chocolat connaît actuellement une véritable renaissance. En Suisse aussi, de petites manufactures transforment à la main les fèves de cacao en d'excellents chocolats.

Terroir, sorte, élaboration. Ces termes, que l'on connaît du domaine viticole, s'utilisent désormais aussi dans le secteur du chocolat. Selon leur origine et leur procédé de fabrication, les chocolats peuvent avoir des saveurs tout à fait différentes. Leur arôme peut rappeler les épices ou être associé à des notes fruitées.

Les nouvelles manufactures entendent proposer différentes variétés de chocolat à leur clientèle. Elles achètent souvent le cacao directement auprès des cultivateurs ou savent du moins de quel agriculteur il provient. Les petites manufactures produisent alors elles-mêmes leur chocolat, de la fève de cacao à la tablette – c'est ce qu'on entend par le «Bean-to-Bar». Il s'agit là d'une tendance mondiale qui s'installe aussi en Suisse, pays du chocolat. Les artisans chocolatiers ont tendance à ne pas ajouter à leurs produits d'additifs habituellement utilisés dans l'industrie, tels que la lécithine de soja. Ils travaillent donc uniquement avec des fèves de cacao, du sucre et parfois du beurre de cacao.

Le chocolatier La Flor à Zurich (www.laflor.ch) vient d'ouvrir ses portes. Installée dans le quartier de la Binz,



cette petite entreprise a fabriqué ses premiers chocolats au mois de novembre. Cela fait un moment que de jeunes chocolatiers comme Garçoa (www.garcoa.ch), Naturkostbar (www.naturkostbar.ch), Fabian Rehmann (<http://www.fabianrehmann.ch>) et Fabian Rimann (www.fabianrimann.com), qui assurent l'ensemble du procédé de fabrication – de la fève de cacao jusqu'à la tablette de chocolat – se sont établis en Suisse.

Il vaut en tout cas la peine de goûter ces nouvelles sortes de chocolat et de contribuer dans le même temps à ce que les agriculteurs dans les pays producteurs puissent pratiquer des prix équitables.