

## Enquête L'avenir de l'artisanat en question

## Chocolatiers, réveillez-vous!

La profession emblématique de Genève peine à se réinventer. Doit-elle se renouveler?

Sophie Davaris

**G**enève décernera désormais chaque année un Grand Prix du chocolat artisanal. Ce concours, organisé pour la première fois le 20 septembre par le Club des passionnés de chocolat en collaboration avec la Chambre de commerce de Genève vise à mieux faire connaître le métier et motiver la relève. Car aussi curieuse que cela puisse paraître dans un pays et une ville dont il est l'un des symboles, le chocolat semble avoir besoin d'un petit remontant! Oh, certes, les enseignes se portent bien, mais l'univers du cacao a tendance à ronronner à Genève, selon plusieurs observateurs, qui appellent à davantage de fantaisie et de dynamisme.

## «Terrible contraste avec Paris»

«Il fut un temps où le chocolat était porteur. L'est-il autant aujourd'hui?» s'interroge Pascal Marguerat, à la tête de la Bonbonnière depuis 1985. Présidente du Club des passionnés de chocolat, Judith Haenggli partage cette inquiétude: «Si l'on compare avec Paris, quel terrible contraste! Il y a une énergie, un dynamisme que l'on ne trouve pas ici. Pourtant, beaucoup de chocolatiers sont créatifs et bien équipés. Je ne comprends pas. On pêche sans doute par excès de discrétion.»

La «passionnée» cite des villes chocodynamiques: «Turin propose un passe-chocolat depuis quinze ans. La plupart des villes américaines ont leur Chocolate Tour. Même l'Angleterre s'y est mise, vous vous rendez compte? A Tokyo, le Salon du chocolat, c'est de la folie. Mais ici, on ronronne. Dans le monde, quatorze chocolatiers travaillent encore le cacao de la fève à la tablette. En Belgique, ils sont cinq. A Genève, il y a Favarger. Je ne le leur reproche pas, car c'est un sacré travail, mais si les Belges peuvent le faire, pourquoi pas les Suisses?»

## Une vie trop facile

Basé à Carouge, Philippe Pascoët a son idée sur la question. «La Suisse a longtemps vécu sur sa notoriété de pays du chocolat au lait. Je fus l'un des premiers à faire du chocolat noir. A l'époque, on me prenait pour un fou. On rigolait de me voir proposer du chocolat à la framboise. Aujourd'hui, les autres s'y sont mis aussi. Il y a une génération dynamique et innovante et d'autres qui ne se renouvellent pas, car cela fonctionne pour eux ainsi.»

Lorsque le Club des passionnés propose des dégustations ou des créations, «des chocolatiers ne sont pas toujours partants, note Judith Haenggli. Ils restent un peu dans leur bulle. Ils ont du succès sans en faire plus que ça. Peut-être que la situation leur convient ainsi...» Responsable de la formation professionnelle du secteur, Joël Mérigonde en convient: «Genève a la vie trop facile. Si les chocolatiers devaient se battre, ils se battraient. Mais puisque les clients viennent de toute façon, pourquoi se donner la peine d'aménager une jolie vitrine? Pendant longtemps, il n'y a pas eu de concours à Genève. L'émulation, cela ne plaît pas à tout le monde!»

## «On s'est un peu endormis»

Pascal Marguerat répond: «On s'est un peu endormis, c'est vrai, car nous ne savons pas nous vendre. Hormis certains confrères qui s'attribuent des titres ronflants de maître chocolatier – ce qui n'a jamais existé et qui est illégal – Quant à changer le décor, l'artisan admet qu'il lui «faudrait rafraîchir le magasin. Mais les clients sont attachés à cette esthétique, elle incarne notre identité. Nous faisons partie des anciennes chocolateries de Genève. Ce n'est pas forcément glamour, mais on ne vend pas du bling-bling.»

Faut-il y voir le signe d'un essoufflement? «Assurer la relève est très difficile.



Mirjami Simula

Finlandaise, la chocolatière de la maison Christophe Berger incarne le renouveau, venu d'ailleurs. Un talent salué par nombre de ses confrères. OLIVIER VOGELSANG

«Genève a la vie trop facile. Longtemps, il n'y a pas eu de concours à Genève. L'émulation, cela ne plaît pas à tout le monde!»

## Joël Mérigonde

Responsable de la formation professionnelle des boulangers, pâtisseries, confiseurs

Personne ne se bouscule au portillon. Je ne vois pas qui pourrait reprendre mon commerce», s'inquiète Didier Poncioni, patron, avec sa mère, de la Chocolaterie Micheli, nichée dans le quartier de l'Hôpital. «Recruter est difficile, renchérit Roger Rohr; nous accepterions volontiers des apprentis mais personne ne se présente.» Selon lui, l'encouragement à suivre des filières universitaires détourne les jeunes des métiers manuels. «La nouvelle génération n'a pas envie d'entreprendre, déplore à son tour Eric Emery, président de l'association des boulangers confiseurs genevois. Pas facile d'attirer les jeunes...» Dans le chocolat «comme dans les autres métiers de bouche, il y a des horaires contraignants, des sacrifices à faire, il faut une grande motivation», ajoute Judith Haenggli.

D'autant que le chemin est long. En Suisse, il n'existe ni formation ni diplôme de chocolatier! Les amoureux du cacao doivent se former en boulangerie, pâtisserie, confiserie et se spécialiser ensuite. Les maîtres ne faisant «que» du chocolat n'accueillent pas d'apprentis, ne pouvant leur offrir l'ensemble du programme d'apprentissage.

## Artisanat fragilisé

Malgré cet obstacle, Joël Mérigonde, assure que «la relève est là: nous avons 56 apprentis sur trois ans, un record. D'habitude, 30% se destinent à la boulangerie, les autres choisissent la confiserie et certains iront vers la chocolaterie. Je suis plus inquiet par l'arrivée d'une concurrence industrielle qui

menace l'artisanat – qui reste le seul à ne pas travailler avec de l'huile de palme.»

Pour Pascal Marguerat, l'artisanat se trouve en effet fragilisé. «Il y aurait bien des jeunes désireux de s'installer à leur compte, mais les obstacles financiers sont nombreux. Les banques ne prêtent que si vous êtes riche à millions. Nous avons la chance de bénéficier d'un emplacement (ndlr: à la rue de Rive) depuis 1921 qui fait rêver les plus grands noms, mais si le loyer double du jour au lendemain, il sera difficile d'y maintenir une chocolaterie. Des propositions de tous les milieux me parviennent, mais j'ignore ce qu'ils veulent faire de mon magasin et du personnel.»

Est-ce le signe d'un repli sur soi? Directeur de la brasserie Lipp, et membre du jury du Grand Prix, Frédéric Gisiger s'étonne de ne jamais avoir été démarché par des chocolatiers du canton: «J'aimerais prôner la proximité. Je serais le premier à mettre en avant un produit genevois, mais personne n'est venu me solliciter. C'est étonnant.»

## Eduquer le client et... voir ailleurs!

Se réveiller. Président de l'association des boulangers confiseurs, Eric Emery est convaincu qu'un sursaut est nécessaire: «Nous devons enseigner les vrais goûts, résister au nivellement par le bas. Lorsque des clients me demandent du chocolat à 88 ou 90% de cacao, je leur fais goûter du 64%. Ils le trouvent meilleur, plus fort. Parce que je travaille du chocolat de qualité avec très peu de sucre, ce qui fait ressortir le goût de la fève. Une partie de la population refuse les standards de médiocrité. Nous, artisans, devons absolument aller au-devant d'elle et montrer ce qu'est la qualité»

Joël Mérigonde abonde en ce sens: «Il ne faut pas avoir peur d'organiser des portes ouvertes, des dégustations, des visites de laboratoire. C'est un métier où l'on apprend beaucoup en voyageant. Il faut se bouger, être plus ouvert d'esprit et, pourquoi pas, aller se former ailleurs.»

## Renouveau et tradition, un savant dosage

● Philippe Auer – qui représente la 5e génération de chocolatiers de sa famille – se montre optimiste pour la profession. «L'avenir, je le vois assez rose. Nous avons beaucoup de chance à Genève, il existe de bonnes maisons et une très grande offre de qualité.» Comment perçoit-il le dynamisme de l'Hexagone? «Les Français se sont lancés dans le chocolat il y a quinze ou vingt ans, ce qui les rend plus agressifs dans le marketing. Ils ont une culture culinaire complètement différente avec leurs «Meilleurs ouvriers de France», ce goût du concours qui n'est pas du tout le nôtre.»

Est-ce un bien ou un mal? «Un bien, je pense. Nous, vieilles institutions, n'avons pas la même philosophie. Auer n'a pas à crier haut et fort qu'il fait du bon chocolat.» Inutile en effet. On se souvient que cet été, le secrétaire d'Etat américain John Kerry est venu en personne acheter ses chocolats et ses amandes princesse dans l'enseigne genevoise.

Dans ce contexte, quelle place accorder au renouveau et à la fantaisie? «Il faut un peu de créativité, admet Philippe Auer, mais lorsqu'on lance une nouveauté, il faut sacrifier un autre chocolat. Certains clients le regrettent.» Même constat de Didier Poncioni, qui a notamment créé un fameux chocolat à l'eau: «Nous proposons 57 sortes différentes. Parfois, j'aimerais en supprimer, mais les clients y sont attachés.» Et de relever que Micheli est «l'un des derniers à tout faire sans machine. Nous enrobons chaque pièce à la fourchette et n'utilisons pas de conservateur.»

Dans ce dosage subtil entre respect des traditions et envie de renouveau, une figure émerge: Mirjami Simula, chocolatière de la confiserie Berger, à Plainpalais. La jeune femme de 36 ans, née en Finlande «dans une petite ville où il n'y avait pas de chocolaterie», s'est formée à Paris, à l'hôtel Georges V, puis

à Bruxelles, chez Pierre Marcolini. La chocolatière a des idées pleines la tête. Et une idée précise de la manière de les exécuter. Son travail est recherché et soigné à l'extrême. «Le goût est primordial, mais le visuel est tout aussi important. Tout doit être précis et net. Je suis exigeante et rarement satisfaite de ce que je fais», dit-elle avec modestie.

Pourtant, nombre de nos interlocuteurs, du chef étoilé Philippe Chevrier à Philippe Pascoët, en passant par Tristan Carbonatto, chocolatier à Bougy-Villars, soulignent son talent. Comment l'explique-t-elle? Avec simplicité: «Je vois sans doute les choses différemment de quelqu'un qui est né au pays du chocolat. J'avais 20 ans quand j'ai découvert mon premier éclair. Je suis peut-être plus ouverte, j'ai pas mal voyagé. J'essaie de respecter la tradition, mais j'aime le changement. Je ne pourrais pas faire la même chose pendant vingt ans!» S.D.