

# Michaël Randin, le chocolatier qui décoiffe

**MONTCHERAND** Après trois ans de production de chocolat bio de qualité, l'artisan solitaire débute une nouvelle aventure audacieuse : le mariage de la musique Metal avec l'or brun. Naissance de « Swiss Metal chocolate ».

LÉA PERRIN

Si le chocolatier Michaël Randin a déjà passablement fait parler de lui, notamment parce qu'il a été le premier artisan confiseur à proposer du chocolat bio en Suisse, il n'a pas fini de surprendre son monde. Après avoir trouvé sa stabilité à la suite de sa mutation complète vers le bio qui n'a pas été une mince affaire, le passionné de Montcherand arpente un nouvel univers. Et celui-ci s'annonce décoiffant.

La production de sa soixantaine de recettes certifiées bio, dont la pâte à tartiner, les pralinés et autres jolies plaques fleuries, ainsi que son passage rapide de 15 à 45 revendeurs et sa participation au concours Bio Gourmet n'ont pas l'air de lui suffire. Michaël Randin, qui gère seul son entreprise, décide de se lancer dans un nouveau projet liant gastronomie et musique.

S'il fallait associer le chocolat à un style musical, on aurait tendance à choisir l'harmonie et la finesse de la musique classique. Mais Michaël Randin ne l'entend pas de cette oreille. Pendant qu'il crée son chocolat noir, au caractère affirmé, le laboratoire de Montcherand vibre aux intonations noires et stridentes du metal.

«Le bio me permet de vivre. Le metal c'est une passion, c'est le côté fun», explique-t-il. Et d'ajouter : «J'avais envie de quelque chose de



Michaël Randin a lié ses deux passions, le metal et le chocolat, scellées par sa marque « Swiss Metal Chocolate ». MICHEL DUPERREX

nouveau et cet appel au metal m'est arrivé, je suis alors parti à fond là-dedans, même si à la base je n'avais aucune idée précise là-dedans.»

Mais pourquoi vouloir marier un produit de luxe, tel que le chocolat, avec la musique déjantée du metal?

Lorsqu'il se rend au Greenfield Festival, haut lieu des concerts de rock et de metal en Suisse, le chocolatier y découvre le groupe tessinois de metalcore Dreamshade. C'est le coup de foudre auditif. Il prend contact avec les musiciens : «Je voulais qu'ils voient ce que je créais en les écoutant! J'avais envie de les intégrer à mon travail.» En novembre 2019, belle surprise pour les membres du groupe : M.R. chocolat leur envoie une tablette personnalisée à leur effigie, avec logo et signature du groupe à la clé. Sept autres

tablettes de chocolat noir 54% bio suivront à l'image des groupes régionaux tels que Almost Human ou Goat, ainsi que la société Katharsys Productions, d'Axel Castillo, l'organisateur du fameux concert de metal à Vallorbe en septembre dernier.

Mais le projet est plus ambitieux que la fabrication de tablettes effigies. Michaël Randin crée la marque «Swiss Metal Chocolate», déposée cette année et apposée sur casquettes et T-shirts.

Le but final? «Organiser avec Axel Castillo un gros concert avec une belle tête d'affiche. Puis vendre les tablettes pendant les tournées des groupes, voire toucher à l'international», se réjouit l'artisan qui promet de réveiller les esprits par les papilles et les tympanes.

## Primé à Bio Gourmet

Michaël Randin peut se targuer d'être le premier artisan chocolatier certifié bio en Suisse. Voilà trois ans que ce dernier a obtenu sa certification au label Bio Bourgeon.

Parti de zéro, le jeune chocolatier a jusqu'alors fait certifier 60 recettes par Bio Suisse, le label Bio le plus exigeant de Suisse.

En 2020, il peut dès lors promettre un chocolat 100% bio. En novembre, les chocolats M.R. ont été jugés au concours Bio Gourmet, qui garantit la haute qualité gustative et la transformation douce des produits. Sur 163 spécialités bourgeon jugées, quatre de ses produits sont primés dont trois qui ont reçu la note de 5/6 et un de 6/6. Chapeau bas.

B1

286x208