

Le chocolat bio en rock star

Michaël Randin a toujours voulu faire du chocolat. Au diable la facilité, il a choisi de fabriquer un produit certifié Bourgeon Bio, mettant toute sa créativité à profit pour respecter le cahier des charges, avec un zeste de Rock Metal.

À moins d'être sensible à l'odeur caractéristique de la matière travaillée entre les murs du village, difficile de trouver MR Chocolat à Montcherand près d'Orbe. Pas de boutique, un local de fabrication de 100 m² bien caché, il faut s'y reprendre à plusieurs fois pour arriver à destination. Michaël Randin est discret et pourtant, il a le vent en poupe. Il vient d'être certifié par Bio Suisse, Bourgeon Bio pour la sixième reprise. Son air déterminé et son regard bleu perçant traduisent bien la volonté du personnage, tombé petit dans la trempette à chocolat. « J'avais 25 ans quand j'ai débuté en 2009 comme chef pâtissier chez Boillat à Saint-Prex où j'avais une équipe à gérer. Au bout de sept ans, je me suis dit que je pouvais faire la même chose, mais pour moi. » Il commence par mettre au point des recettes dans un coin de la maison familiale transformé en atelier artisanal. L'épicerie

du village, un restaurant choisi au hasard, puis quelques revendeurs, la machine est en marche. En marge de son activité, il travaillera chez Cornu à Champagne, puis passera six mois dans la structure d'InnoPark à Yverdon où il se perfectionne en management et en gestion d'entreprise.

La liberté et la passion

« Le 1er décembre 2011, j'étais enfin indépendant, mais je ne voulais ni magasin ni emprunt. » Afin de respecter les normes sanitaires, il reprend en 2013 une ancienne boucherie au cœur du bourg. « Je courrai après le développement et en 2015, j'ai fait une super année. » La naissance de son fils lui fait prendre conscience de l'importance de la qualité de nos produits alimentaires. « Je suis entré dans la famille Bio Suisse en 2017 avec mon premier Bourgeon Bio. Je suis reparti de



Passion et liberté, la recette du chocolat selon Michaël Randin.



Des chocolats certifiés Bourgeon Bio.

zéro en changeant toutes mes manières de faire, sans savoir ce qui allait sortir. J'ai trouvé des astuces pour remplacer les ingrédients interdits comme les colorants brillants. » Sa production est écoulee par ses revendeurs, mais aussi lors d'événements, foires ou marchés et en cadeaux d'entreprises. La crise sanitaire va lui jouer un mauvais tour, « en 2020, tout s'est arrêté ». Michaël prend son bâton de pèlerin et part à la recherche de nouveaux revendeurs, passant de 10 à 60, et assurant son année 2021. En 2022, les compteurs sont au vert. Il participe entre autres à des marchés bios et sera aux Sonnailles de Romainmôtier en octobre prochain. « Ma recette est faite de liberté et de passion. J'accorde plus d'importance à l'économie locale qu'à la productivité à tout prix. »

Swiss Metal Chocolate

L'homme n'a pas que de la fève de cacao dans les veines. Il vibre au rythme du Rock Metal depuis toujours. « J'ai découvert le groupe tessinois Dreamshade au Greenfield festival en 2019. Je les ai suivis de près sur les réseaux sociaux avant de m'apercevoir qu'ils faisaient la même chose de leur côté. Nous nous sommes contactés et je leur ai fabriqué

une tablette personnalisée. » Invité par Duja sur une radio colorée, il croise Katharsys Productions et lance un nouveau produit à plus large échelle, chaque plaque chocolatée arborant un design différent. Il dépose la marque Swiss Metal Chocolate, un chocolat bio dosé à 54% qui lui ouvre les portes de l'émission *La gaule d'Antoine*, d'Antoine de Caunes. Ce dernier fera même le déplacement en terre vaudoise pour goûter les douceurs rock'n roll et bios de Michaël.

www.biobourgeon.mrchocolat.swiss et www.swiss-metal-chocolate.ch



Un produit unique pour chaque groupe de Metal.

COOPÉRATIVE
DES HALLES
PRODUITS BIO RÉGIONAUX

Place Pury
(arrêt des bus 102,107,109)
2000 Neuchâtel
032 724 46 14
www.cooperativedeshalles.ch