

# Le croquant noir d'un chocolat suisse irrésistible

Niklaus Blumer est architecte de formation, Pascal Wirth économiste. Ces deux Bâlois ont créé Idilio, marque qui privilégie les grands crus de pure origine. Aujourd'hui, leurs tablettes raflent tous les prix

Par Véronique Zbinden, Bâle

Ils sont arrivés dans ce village de l'Etat d'Aragua, sur la côte Atlantique du Venezuela, à la manière du gringo qu'on voit dans les pubs: mains dans les poches, le teint hâlé et l'air sûr de soi. Une paire d'explorateurs qui s'enquiert de savoir si les paysans ont des fèves à vendre: «On s'est présentés comme des chocolatiers suisses, mais en fait ils n'ont pas tardé à nous démasquer: nous n'avions jamais vu un cacaoyer de notre vie», raconte Niklaus Blumer dans une cascade de rires. C'était il y a une dizaine d'années et vu le chemin parcouru par la jeune marque Idilio, on peut bien en sourire aujourd'hui.

Dès 2011, les tablettes de criollo et single-origin signées Idilio ont obtenu les plus hautes distinctions de l'Académie internationale du chocolat, recueilli tous les éloges et la note maximale de cinq fèves dans la bible des connaisseurs (*Der Schokoladentester*).

## En quête du cacao sacré

A rencontrer ces deux-là dans leurs bureaux lumineux au cœur de Bâle, on pourrait les prendre pour de doux rêveurs. Le rond volubile et blagueur, Niklaus Blumer, le grand brun à l'allure sportive, appliqué et plus taciturne, Pascal Wirth. Ils viennent d'un monde de chiffres pourtant, où l'on calcule des indices, des courbes ou des volumes de béton – le premier a une formation d'architecte, le second d'économiste à Saint-Gall – mais racontent désor-

mais des histoires dignes de *Tintin* et *les Picaros*: cargaisons de fèves mystérieusement envolées, contrebande et pots-de-vin, guérilleros des FARC et haciendas nationalisées...

Ils étaient associés sur des projets de construction et d'ingénierie, certains de grande envergure, tel le stade de Leipzig, mais étaient destinés à se retrouver sur leur autre passion commune, celle du vin et des bonnes choses: «Il y a dix ans, on ne trouvait pas de bon chocolat noir suisse, raconte Niklaus. Il ne restait plus qu'à se lancer...»

Ils ont dû tout apprendre. Partir de zéro, lire, essayer, échouer, réessayer, suivre les cours destinés aux planteurs et mis sur pied par une coopérative vénézuélienne. Passer du temps sur place à explorer, se créer patiemment un réseau. «On s'était dit qu'on allait faire le meilleur chocolat du monde, uniquement à partir de grands crus d'origine unique et pour cela nous devions trouver les cacaos les plus rares.»

Le sait-on? Tout comme le vin, le chocolat est le fait de crus et de terroirs multiples.

On parle d'origine, de cru, de terroir, de plantation comme on parle de châteaux ou de clos pour un vin, les fèves étant l'équivalent des cépages. Le fameux criollo, le plus fin des cacaos, héritage des civilisations précolombiennes et aliment sacré, a pratiquement disparu ou, lorsqu'on en trouve, est souvent mélangé à la variété plus



**Pascal Wirth (à gauche) et Niklaus Blumer.**  
«Au départ, on s'est dit qu'on allait faire le meilleur chocolat du monde; pour cela, on devait trouver les cacaos les plus rares.»

robuste du trinitario. Les efforts déployés ces dernières décennies ont surtout visé à accroître la rentabilité en sélectionnant des hybrides résistants, productifs et dépourvus de saveurs. Le forastero, costaud et sans finesse, a désormais conquis l'essentiel des plantations, à commencer par l'Afrique, alors que les cacaos fins représentent moins de 5% de la production mondiale. Le Venezuela a quelque peu échappé à la tendance en n'adoptant pas ces hybrides: on y trouve encore certains crus demeurés génétiquement proches des origines mayas et cinq fois moins productifs. Le guasar andin, la reine du cacao, ou le criollo porcelana, qu'on croyait disparu, font partie des dix petites merveilles dénichées à force de patience et d'opiniâtreté par les deux Suisses au Venezuela, en Colombie et en Equateur.

Idilio Origins se décline désormais en une dizaine de tablettes denses et concentrées, numé-

tées et nommées selon leurs origines, à croquer par tout petits éclats, en se laissant submerger par la multitude d'arômes qui se déploient peu à peu. Les épices, le poivre et les noix de Cata ocumare, la prune, la cannelle et les fleurs blanches d'Amiari meridena, la rondeur, le miel, l'équilibre absolu du Chuao (le plus célèbre des terroirs, sur la côte caraïbe, accessible uniquement par bateau, décidément à la hauteur de sa légende...).

## En Colombie, malgré la guérilla

«Nous sommes partis de la théorie des collines, explique Niklaus. Le terroir et la variété sont essentiels, mais aussi les méthodes culturales.» Les plantations à flanc de colline doivent être ouvertes, avec suffisamment de chaleur et de vent, la pluie quotidienne qui doit pouvoir s'écouler, la présence d'ombre que leur assure, idéalement, la polyculture... «Nous travaillons désor-

mais avec une cinquantaine de producteurs, soit huit ou dix par variété de cacao. Que nous connaissons tous personnellement et qui sont rétribués bien en dessus des cours du marché.»

Les dernières zones prospectées? En Colombie – une zone de montagne tenue par les FARC recèle un guasar exceptionnel – et en Equateur, où un programme gouvernemental relance la production du nacional, une variété rare et fine. Autre terre promise, une zone proche de Salvador de Bahia, au Brésil, où subsistent d'anciennes variétés de forastero... Un appel d'air bienvenu quand on sait que le régime chaviste a fait main basse sur le cacao, nationalisant des domaines dans les zones les plus convoitées, à commencer par Chuao.

Niklaus passe au moins deux mois sur place chaque année, visite tous ses producteurs, veille aux questions de stockage et de transport, un vrai casse-tête. «On

produit exactement ce qu'on veut et on suit chaque étape.» Quel est le meilleur moment pour récolter? Quelle est la durée idéale de fermentation et de séchage des fèves? Et la torréfaction, quelle durée et à quelle température? Autre point commun avec le monde du vin, la complexité des processus d'élaboration et des questions techniques: les deux associés travaillent désormais avec l'excellent «couvertureur» Felchlin, à Schwyz, afin de mettre au point les recettes et les processus d'élaboration. «Leurs experts sensoriels nous ont beaucoup aidés, notamment pour des tests en laboratoire, pour déterminer la torréfaction idéale de chaque cru, la durée du conchage aussi – ce lent brassage qui permet d'obtenir la texture souhaitée.»

## Un petit carré luxueux

Et pour ce qui est des recettes, plus on tend à la pureté, moins on a besoin d'ajouter des éléments extérieurs: aucune lécithine dans les tablettes d'Idilio, aucune vanille. Juste du cacao – à raison de 65 à 75% – et du sucre de canne. Le tout a un coût puisque la tablette est vendue entre 6,50 et 12 francs. Un petit carré de luxe difficilement résistible quand on y a cédé une première fois...

En 2011, l'Académie du chocolat de Londres ne s'y est pas trompée en attribuant une médaille d'or à la tablette Amiari Meridena, l'argent à Finca Torres et le bronze à deux autres tablettes. La gamme Idilio s'exporte notamment en Scandinavie, au Benelux, aux Pays-Bas, en France et se trouve (assez difficilement) en Suisse romande, par exemple à Carouge, auprès des marchands de thé Betjeman & Barton.

Mais comme nos Bâlois ne manquent jamais de projets, on devrait bientôt pouvoir se procurer du chocolat à boire. Et même, tenez-vous bien, un chocolat au lait. Au pays de Daniel Peter et de la vache Milka, enfin un retour aux origines...