



Jusqu'en 2016, François-Xavier Mousin travaillait dans le marketing horloger. Il a décidé de tout plaquer pour confectionner du chocolat, de la torréfaction à l'emballage, à l'enseigne d'Orfève, fondé avec son amie Caroline Buechler.

© PHOTOS CLÉMENT GRANDJEAN/DR

RENCONTRE Passé de l'horlogerie au chocolat, François-Xavier Mousin se lance avec sa compagne dans le créneau du *bean to bar*. L'artisan genevois change les fèves de cacao en plaques millésimées de très haut vol.

L'orfèvre du chocolat défend en pionnier le goût des cacaos rares

Une pression sur la sonnette et le portail électrique s'ouvre en silence sur une haie d'un vert humide. Il faut se faufiler dans une trouée du feuillage pour atteindre la villa, perdue au cœur d'une forêt d'immeubles. Une parcelle de nature un peu décrépie, anachronique en plein Genève. Mais derrière la porte, c'est un laboratoire lumineux qui apparaît. Des sacs de jute et des machines rutilantes sont alignés dans la pièce où flotte une odeur aigre et douceuse. Celle des fèves de cacao. Elles arrivent sous forme brute, tout juste fermentées et séchées, dans le laboratoire d'Orfève, à Thônex (GE).

C'est ici que François-Xavier Mousin a produit ses premières plaques de chocolat, vendues à l'automne dernier. Tablier brun sur son pull en laine, le ton posé, l'artisan a l'assurance d'un chocolatier expérimenté. Même si, pour être précis, il ne l'est pas tout à fait: «En Suisse, ce terme désigne un confiseur, explique-t-il. Moi, je suis un fabricant de chocolat.»

Un besoin de concret

Pour avoir le début de l'histoire, il faut remonter au mois de mai 2016. Comme chaque matin à l'aube, François-Xavier Mousin, alors à la tête d'une agence de conseil en communication, parcourt l'actualité économique dans la presse. Un article attire son attention: scandale aux États-Unis, un fabricant de chocolat qui annonçait travailler à partir de fèves brutes avoue se fournir en matière première déjà transformée. Le sujet pique la curiosité du Genevois. Lorsque Caroline Buechler, sa compagne et associée, le rejoint à la table du petit déjeuner, il a déjà établi son *business plan*. Leur décision est vite prise: ils seront les premiers artisans de Suisse à fabriquer du chocolat *bean to bar*, soit de la fève à la plaque.

Une forme de retour aux sources pour ce Belge d'origine qui, durant sa jeunesse passée à Sierre, ne rechigne pas à remonter ses manches pour faire du

“

En travaillant à partir des fèves de cacao, nous mettons en valeur leurs caractéristiques. Chaque récolte, chaque variété sont différentes. On connaît ces particularités pour le vin, beaucoup moins pour le chocolat.

travail manuel: pas franchement porté sur les études, il passe ses jours à travailler dans les vignes valaisannes, ses nuits dans une boulangerie. Suivront un poste temporaire dans la vente pour une grande cave sédunoise qui se change en emploi fixe, une formation dans le marketing puis des postes à responsabilité dans le monde de la haute horlogerie. Mais le luxe ne suffit pas à François-Xavier Mousin: «J'avais besoin de faire quelque chose de mes mains.»

Ambassadeur des cacaos anciens

L'artisan ne regrette pas d'avoir quitté le monde de l'horlogerie. «Je n'ai jamais eu autant de plaisir à travailler que depuis que je fais du chocolat», sourit-il. «Sauf lors de notre premier essai de torréfaction, le taquine sa compagne. Les voisins ont failli appeler les pompiers!» Passé l'odeur de brûlé, les tests se succèdent et les deux acolytes se perfectionnent. Ils voyagent pour rencontrer des artisans et dénicher des machines d'occasion – le torréfacteur vient d'Israël, le moulin de Russie. Reste à trouver des fèves de cacao, ce qui ne se fait pas en trois coups de téléphone. «Nous travaillons avec la meilleure sourceuse, lâche l'artisan sans fausse modestie. Une experte belge qui va à la rencontre des producteurs depuis trente ans.»

François-Xavier Mousin ne veut pas seulement produire un bon chocolat. Il est habité d'un idéal, celui de montrer que la logique de l'industrie alimentaire,

considérant les gros volumes comme une condition à la rentabilité, n'est pas la seule manière de faire. Face aux géants du chocolat, il défend la noblesse oubliée du cacao. «De très belles variétés anciennes sont en train de disparaître, rappelle-t-il. Tout cela parce que les grands chocolatiers privilégient les plus productives. L'enjeu est de taille, aussi bien du point de vue gustatif que de celui de la biodiversité ou de la préservation des sols.» Fort de ces convictions, le Genevois se tourne vers des producteurs qui pratiquent des méthodes de culture traditionnelles, biologiques, souvent à petite échelle, et produisent ce qu'il appelle des «cacaos fins».

Penser le chocolat comme le vin

Porcelana du Venezuela, trinitario de Madagascar ou encore gran blanco du Pérou... les deux associés torréfient chaque arrivage en fonction de ses caractéristiques. «On ignore souvent qu'il existe plus de 120 variétés de cacao, lance François-Xavier Mousin, intarissable sur le sujet. La variété n'est d'ailleurs pas le seul paramètre qui influence son goût. Le terroir et le millésime jouent aussi un rôle important.» Exactement comme pour le vin. «Dire que vous aimez le chocolat noir, c'est comme dire que vous aimez le vin rouge. C'est terriblement réducteur.»

Bien sûr, une fabrication aussi confidentielle a son prix. Les plaques de chocolat frappées du sceau d'Orfève se vendent dans quelques enseignes choisies à des prix supérieurs à 10 francs. Mais les retours sont encourageants. Bientôt, de nouvelles machines devraient faire décoller la production du couple genevois. François-Xavier Mousin se lève et empoigne un lourd sac de jute. C'est le moment de lancer la torréfaction de son dernier arrivage de cacao. Lorsqu'il plonge les mains dans les fèves odorantes, un large sourire illumine le visage du Genevois. À 47 ans, il fait ce qu'il aime.

CLÉMENT GRANDJEAN ■

+ D'INFOS www.orfeve.com

UN LIVRE

«La structure des révolutions scientifiques», de Thomas Kuhn

Pour ne jamais accorder trop d'importance aux théories

dominantes et aux vérités toutes faites.

UN DISQUE

«Les variations Goldberg» de Bach, par Glenn Gould
Elles me remplissent d'une sérénité absolue.

UN PLAT

Les chicons au gratin
Une recette familiale, typiquement belge, que je pourrais faire tous les jours!



UN OBJET FÉTICHE

Une voiture de collection
Je l'avais achetée à 20 ans et pensais ne jamais m'en séparer. Je l'ai vendue pour acheter nos premières machines à chocolat!