

Les chocolats du Chalet peuvent aussi se mêler aux goûts d'ailleurs

Stéphanie Oberson réussit de beaux assemblages dans ses plaques.

David Moginier Texte
Jean-Paul Guinnard Photos

Si Stéphanie Oberson a vécu plusieurs vies, c'est bien dans la nourriture que la jeune trentenaire a suivi sa voie. La fille de Jouxten-Mézery a d'abord tenté une voie universitaire en psychologie et sciences sociales, «intéressante mais je ne me voyais pas continuer là-dedans». Travaillant comme vendeuse dans une boulangerie pendant ses études, elle a un premier déclic: c'est ça qu'elle veut faire. À 21 ans, avec sa tante, elle lance un service traiteur à Genève. «Ça marchait bien, entre les mariages, les événements des entreprises internationales.» Elle l'arrêtera pourtant quatre ans plus tard.

Elle suit parallèlement les cours de l'École hôtelière de Lausanne, dont elle sort en 2015. Un de ses stages l'a marquée: six mois chez Tristan Carbonatto, le chocolatier culte de Perroy. L'homme est doué, souriant et il a la passion de transmettre. Mais l'hyperactive part au Canada, cuisiner une année à Whistler, dans un restaurant végane et bio. Au retour, Tristan la rengage une année. Avant qu'elle se lance dans la médecine douce, rapidement arrêtée. «C'est là que je me suis dit qu'il fallait suivre mon envie de chocolat plutôt que de me lancer dans 1000 trucs à la fois. Quand j'ai lancé Chalet Chocolat, mes parents m'ont dit: «Cette fois, c'est bon?»

Travail en famille

Ses parents, justement, l'aident à monter son laboratoire dans le sous-sol du garage familial. 16 m² mis aux normes, les marchés à Lausanne le samedi, un petit site d'e-commerce. «Mes deux parents sont indépendants, je pense que cela m'a aidé à oser me mettre à mon compte.» Les commandes décollent, au point que la petite entreprise familiale devient un peu juste.

Il est temps de trouver une boutique pour Chalet Chocolat, un nom inspiré de la passion pour la montagne de la chocolatière, que son père attirait en course à coups de barres Cailler. Cette année, elle a donc ouvert une boutique lumineuse et boisée à Oassiss, ce nouveau quartier de Crissier, où les espaces verts et l'écologie sont bien présents. Surtout, le laboratoire où elle œuvre avec son amie d'enfance Lisa, elle-même chocolatière, est pratique et bien organisé. Quatre tempéreuses permettent de travailler le chocolat. «Je ne voulais pas d'enroubeuse par exemple, parce que je trouve impor-



tant de réaliser le travail artisanal à la main.»

La jeune femme n'est pas une fan des moulages de chocolat. Elle privilégie les plaques, les barres, les éclats où elle travaille une dizaine de cacao, qu'elle assemble à des ingrédients les plus éthiques possible, dont elle veut connaître le producteur quand c'est possible. Les fleurs séchées viennent de Vaulion, les noisettes du Piémont grâce à un couple qui travaille sans traitement chimique, les mangues et les ananas séchés qu'elle trempe arrivent

par un ami du Togo, le mélange d'épices qu'elle utilise pour ses chocolats au thé chai est maison, comme ce lait d'or ayurvédique. Le matcha vient chaque semaine depuis le Japon. Et les noisettes rentrent pour moitié dans ses divines pâtes à tartiner, mélangées à du seul chocolat.

«Comme nous ne mettons aucun conservateur, nous fabriquons une vingtaine de pièces de chacun de nos produits à la fois, pour que cela reste bien frais.» Si le bio n'est pas encore au menu, elle veille à ne pas laisser une trop grosse

empreinte écologique: les emballages sont biodégradables, à base de fibres de bois. «La matière première vient forcément de loin, donc je fais attention au reste.»

Commandes particulières

Stéphanie et Lisa fabriquent également des commandes, comme pour ce passionné qui leur a commandé par deux fois l'église de Rougemont ou un chalet. «Nous réalisons des chablons en carton avant de découper nos chocolats et de les

assembler en trois dimensions.» Pour celui qui voulait un canard multicolore, elle a cherché des colorants naturels, qu'elle a trouvés grâce à des fleurs, comme pour le client qui désirait un drapeau finlandais.

Enfin, Stéphanie Oberson se réjouit de réorganiser bientôt ses ateliers chocolat, une fois ce satané virus éloigné.

Chalet Chocolat,
Chemin des Lentillières 5C,
1023 Crissier. www.chaletchocolat.ch



Créative

Stéphanie Oberson privilégie les plaques, les éclats ou les barres et marie son chocolat avec des ingrédients le plus éthique possible. À l'instar des noisettes du Piémont (que l'on trouve aussi dans ses pâtes à tartiner) ou des mangues et ananas séchés.



Moins 5

Arrêtez de chipotlé avec mon pain!

Je téléphonais l'autre jour au Mexique et l'envie m'est venue d'un de ces plats gourmands comme offre le pays des Aztèques. Ici, un sandwich dans un pain bolillo (qu'on peut remplacer par de la baguette) et plein de chipotlés, ces piments fumés et mis dans une sauce aux tomates (disponible en supermarché). **Dave Ingrédients** pour six: 6 pains bolillo, 6 blancs de poulet, 1 noix de beurre, 4 tomates bien mûres, 1 oignon jaune coupé en quartiers, 1 gousse d'ail, 200 ml de chipotlés en adobo, 1 dl de crème, 1 bouquet de coriandre, ½ oignon rouge haché et mariné au vinaigre, un peu de purée de haricots noirs (facultatif), ½ cc de cumin en poudre, sel.



Faites rôtir les tomates au four avec l'oignon jaune et l'ail. Mettez-les ensuite dans le bol du mixer avec la crème et mixez. Ajoutez ensuite les chipotlés et le cumin et redonnez un coup de mixer.

Coupez le poulet en lanières et faites-les revenir dans un peu d'huile dans une poêle, salez et couvrez. Faites cuire sans dessécher, puis ajoutez le mélange de tomates et laissez encore mijoter dix minutes.

Coupez les pains en deux, creusez-les légèrement, beurrez-les puis faites-les rôtir côté mie. Garnissez d'une couche de haricots, d'une louche de poulet, ajoutez un peu de coriandre hachée et des oignons rouges.

Tastevin

Des vins en remontant le Rhône

On dit parfois du Valais qu'il est un Côtes-du-Rhône supérieur. La preuve en est donnée par Mathilde Roux, fille d'un propriétaire de domaine de Gigondas, qui a déménagé à Lausanne. La jeune fille voulait être vigneronne depuis ses 7 ans et elle a fait ses armes. Sciences de la terre à l'EPFL, puis master en vin et vignes et diplôme d'œnologie à Montpellier. Des stages à l'étranger ou au Chablais et à Lavaux et la voilà qui reprend les 9 ha de vignes de Gérald Roduit, à Fully, rebaptisées Orlaya. Du nom de la petite fleur blanche qui pousse entre les plants.

Elle y cultive une douzaine de cépages sur des parcelles à l'ouest

de Fully, la plupart en vieilles vignes, qu'elle convertit en bio. À la cave, elle cherche la pureté et la complexité, n'hésitant pas à passer une partie de ses cuvées sous bois ou dans des œufs avant de les réassembler à celle qui a passé en cuves.

On a adoré son humagne blanche, hélas épuisée. On admire sa petite ar-



vine sèche, aux notes d'iode, avec des amandes et de la rhubarbe, qui précèdent une bouche cristalline à la finale saline. Sa version flétrie à des fougues exotiques magnifiques. En rouge, son gamay vieilles vignes est gourmand-croquant, avec un nez de cerises avant une bouche veloutée où le cépage exprime toutes ses qualités. **D.MOG.**

Petite Arvine 2019 75 cl, 25 fr. **Petite Arvine flétrie 2018** 75 cl, 37 fr. **Gamay de Branson 2018** 75 cl, 19 fr. www.oriaya.ch