

PRODUCTION ARTISANALE

Caramels et chocolats,
des œuvres d'art à déguster

Anne Challandes

Plusieurs fois médaillée au Concours suisse des produits du terroir, la caramélière et chocolatière Valérie Henchoz fait preuve de beaucoup d'inventivité dans ses préparations.

«Crème renversante, des douceurs à tomber par terre!» C'est le nom de l'entreprise artisanale de Valérie Henchoz, caramélière et chocolatière aux Ponts-de-Martel. Un nom tout trouvé tant ses caramels et chocolats sont délicieux et originaux. Mélanges de saveurs, salé et sucré, amertume et douceur, sucre et eau-de-vie, souvenirs d'enfance et même allusions co-



Valérie Henchoz s'est formée pour enrober elle-même ses caramels et étendre sa gamme de douceurs.

laineux, des vaches, des veaux et 17 ha de terres dont une partie dans le marais. Trois enfants arrivent rapidement: Maude, 19 ans, Anatole, 16 ans, et Léopold, 14 ans. En 1998, sa troisième grossesse est difficile, elle doit rester alitée et son mari travaille à l'extérieur. Le couple prend alors la douloureuse décision de se séparer des nombreux animaux de la ferme et de louer les terres.

«Il fallait bien que je m'occupe dans ma cuisine», s'exclame la jeune femme dont le dynamisme est évident. Comme elle adore les caramels, Valérie Henchoz fait de nombreux essais en utilisant la crème produite dans la ferme voisine, à la recherche de la consistance voulue. Elle veut confectionner des caramels autres que ceux qu'on déguste habituellement et cherche à obtenir une consistance fondant en bouche et collant à peine aux dents, comme pour mieux répandre leur goût subtil. Presque par hasard, elle les aromatise avec de la lavande. Avec une amie droguiste, elle s'initie alors aux plantes aromatiques et comestibles. Elle étend sa palette aux plantes cueillies autour de la maison: reine des prés, sauge ou serpolet, puis à d'autres. Elle utilise aussi différentes eaux-de-vie.

Petit à petit, elle commence à les vendre et sa cuisine de-

vient vite trop petite. Elle s'installe alors dans un local au village, à côté de l'école, très pratique pour l'organisation avec les enfants. Lorsqu'elle remporte ses premières médailles au Concours suisse des produits du terroir en 2007, elle éprouve le sentiment d'être reconnue pour son savoir-faire, «comme si j'avais reçu mon CFC», dit-elle avec fierté.

Son mari l'aide à s'installer dans un laboratoire plus professionnel, équipé de machines qui lui évitent de couper et d'emballer ses caramels à la main. C'était devenu nécessaire vu sa production annuelle de deux tonnes et les nombreuses douleurs que ces opérations répétitives lui avaient valu. Depuis deux ans, le couple a constitué une Société à responsabilité limitée (Sàrl). Valérie Henchoz peut

compter sur l'aide de son mari et de sa fille aînée Maude. Celle-ci vient de terminer sa formation de styliste. Elle est également barista et travaille deux jours par semaine aux côtés de sa maman.

De caramélière à chocolatière

Il y a six ans, notre caramélière est également devenue chocolatière, suite à la défection du chocolatier qui enrobait ses caramels. Bien qu'autodidacte jusque-là, elle effectue des stages chez des professionnels pour s'initier aux arcanes de ce métier délicat. Elle maîtrise maintenant le travail de cette matière noble pour obtenir la consistance et la brillance nécessaire. Mue par sa curiosité naturelle, elle mêle là aussi les saveurs allant jusqu'à chercher une alliance avec de la bière des Franches-Montagnes.

La ténacité de Valérie Henchoz est couronnée de succès puisque ses caramels ont récolté onze médailles en trois participations au Concours suisse des produits du terroir, avec une nomination de ses caramels aux coings pour le prix d'Excellence en 2011. En outre, elle est en contact notamment avec des grands noms de l'horlogerie pour des cadeaux à offrir à leurs clients à la Foire de Bâle et pour Noël.

SUR LE WEB

www.cremerenversante.ch



Ces pralinés aux noix sont aussi beaux que bons.



Caramels aromatisés.

quines. Son laboratoire, à l'ambiance délicatement rétro avec ses machines des années cinquante et ses photos sépia, est le paradis des gourmands.

D'une occupation à une entreprise

Valérie Henchoz grandit en ville de La Chaux-de-Fonds dans une famille d'artistes où se mêlent jazz et peinture. Mais elle rêve de vivre à la campagne. En 1992, elle devient paysanne par amour. Son mari Nil exploite avec ses parents une ferme comprenant un élevage de Pur-Sang arabes, des chèvres dont le lait sert à produire du fromage, des cochons

A goûter absolument

Les créations de Valérie Henchoz sont aussi belles que bonnes. On serait fou de ne pas y goûter! Ses caramels sont fabriqués avec de la crème double des Ponts-de-Martel. Les parfums sont parfois déroutants, comme la gentiane, mais toujours étonnamment bons et bien équilibrés.

Un travail d'orfèvre

L'artisane étant très curieuse, la variété de ses produits est étendue, comme le montre la liste figurant sur son site internet. Sa créativité est sans limite et les idées fourmillent. Elle crée, par exemple, une boîte en chocolat en forme de livre dont la couverture est illustrée, qui s'ouvre sur une collection de pralinés originaux et magnifiques. Elle propose aussi aux amateurs avisés une collection de chocolats intitulée Kamasu-

tra, ornée de reliefs sans équivoque. Les œufs de Pâques sont si beaux qu'on se retient presque de les manger. D'ailleurs, certains clients préféreraient parfois les garder pour mieux les admirer. Leur décor rappelle l'orfèvrerie et ont la délicatesse de bijoux. Les dessins sont dus à la main pourtant vigoureuse de Nil, son mari, qui fait preuve d'une finesse et d'une dextérité incroyables pour peindre les motifs à l'envers dans les moules. «Je n'arriverais pas à peindre avec autant de détails», confie d'ailleurs Valérie, admirative.

Robe du soir au Salon du chocolat

Les caramels et chocolats de Crème Renversante sont distribués dans plusieurs commerces de Suisse romande. Les adresses figurent sur le



La Sélection Grands Crus aux fruits, plantes ou épices.

site internet. Valérie Henchoz expose aussi ses produits sur certains marchés. Après le récent Salon suisse des goûts et terroirs de Bulle, elle sera présente sur des marchés de Noël, notamment à Neuchâtel du 8 au 16 décembre. Elle réalise aussi de nombreuses commandes spéciales pour des cadeaux d'anniversaire personnalisés ou des cadeaux d'entreprise. Si elle rêve d'ouvrir

une chocolaterie doublée d'un bar à café, elle envisage aussi, dans un avenir plus proche, de participer au Salon du chocolat de Zurich au printemps prochain. Lors de cette manifestation, un chocolatier s'associe en général à un styliste pour créer et présenter une robe du soir en chocolat. Un défi tout trouvé pour Valérie Henchoz et sa fille Maude.

Portrait ●●●

CÉCILE BERGUERAND

Ingénieure en agronomie HES
Martigny (VS)

Premières fraises

Il souffle un vent à décorner les bœufs dans la plaine du Rhône, entre Martigny et Vernayaz. L'éolienne du Mont-d'Ottan, 139 mètres de hauteur avec les pâles, tourne à fond. C'est là que Cécile Bergerand taille les abricotiers, une activité qui a commencé mi-septembre. Après les abricotiers, les poiriers, puis les pruniers, les pommiers. La taille dure jusqu'à mars-avril. Bien qu'elle souffre du froid, «plus que les hommes», admet-elle, elle aime bien ce travail. Mais elle préfère quand il fait 20 degrés!

Conservation des fruits

L'entreprise G. Moret & Fils a engagé Cécile il y a un an et demi. Auparavant, elle a vécu différentes expériences professionnelles, notamment chez Syngenta, à Saxon, Stein, et comme cheffe de cultures à



Cécile Bergerand taille les abricotiers, une activité commencée mi-septembre.

Sierre. Avant encore, pour clore sa formation, elle a présenté à l'Agroscope Changins-Wädenswil un mémoire de fin d'études sur la conservation des abricots et des framboises avec des essais de sachets qui régulent la respiration des fruits.

Vu la demande, son employeur actuel cherchait à diversifier sa production et s'intéressait à la culture hors sol de petits fruits, fraises et framboises. Comme Cécile avait la formation adéquate, les connaissances voulues, elle a été chargée de l'élaboration et du développement de ce nouveau secteur. Un concours de circonstances agréable pour elle qui rêvait de travailler dans les fraises! L'année prochaine, le secteur s'élargira aux myrtilles.

Au printemps, Cécile plante les fraisiers et les framboisiers, des variétés remontantes. En principe, les premières récoltes de fraises commencent «autour de la Fête des mères» et se poursuivent plus ou moins jusqu'à la fin de l'été. Cette année, elle a planté le 15 mars et ramassé ses premières fraises le 15 mai, un grand moment d'émotion pour elle! Au fur et à mesure du temps qu'il fait, il s'agit de gérer les récoltes, le personnel, les livraisons, les traitements. En moyenne, les cueillettes ont lieu trois fois par semaine, dès 5 h 30 du matin quand il fait chaud sous les tunnels. Chaque jour, il faut contrôler l'apport, le drainage et le recyclage d'eau.

Quant aux framboises, les récoltes sont un peu plus tardives et, par conséquent, il s'en ramasse encore à fin octobre. Au total, la production des fraises et framboises couvre une surface de 5000 m² et atteint environ 25 tonnes (20 de fraises, 5 de framboises). En outre, de mai à octobre l'entreprise travaille «à fond» dans les vergers, les récoltes s'enchaînent. Si Cécile ne s'en occupe pas, elle «donne des coups de main» néanmoins.

Elle a la charge d'autres tâches encore. Comme l'exploitation qui l'emploie est certifiée SwissGAP, elle suit et vérifie les procédures de contrôles. Au total, un cahier des charges bien rempli pour une jeune femme à la fois «passionnée par son boulot» et consciente «des difficultés auxquelles sera confrontée l'agriculture de demain».

CHRISTIANE GRANDMOUSIN

Dates clés ●●●

2000 Brevet d'équitation en parallèle avec une quatrième année au cycle d'orientation, sur conseil de sa maman, Ecole d'horticulture de Lullier avec maturité professionnelle, en internat, jusqu'en 2005.

2005 HES Lullier-Changins, obtention du titre d'ingénieure en agronomie en 2009.

2012 Première récolte de petits fruits, culture dont elle est responsable, sentiment de fierté à la cueillette de la première fraise. Fiançailles avec Julien Moret.