

FÊTES DE PÂQUES Roland Philippe, artisan-chocolatier

Quand le cacao tient le haut du pavé

VERCHAIX

On ne compte plus les études scientifiques qui confirment les bienfaits du chocolat noir sur la santé. Qui n'a pas vanté ses multiples vertus, permettant aux gourmands les plus invétérés de goûter sans vergogne au délice de ce petit carré magique, savant mélange de cacao, de vanille et de sucre ?

C'est à vrai dire un étonnant remède miracle : reconstituant, stimulant, antidépresseur, anti-stress, voire anti-caries et antitussif. On le dit même épaulant pour la relaxation vasculaire et très efficace contre l'hypertension.

Les fêtes de Pâques arrivent à point pour en faire une cure revigorante et régénératrice. Fritures, œufs, poules, lapins et autres figurines champêtres tiennent ces jours-ci le haut du pavé et jouent à cache-cache derrière les massifs et les arbustes des jardins. Roland Philippe et son épouse, Élisabeth, ne ratent évidemment pas ce



Roland Philippe et Élisabeth ne manquent jamais une occasion pour faire goûter leurs chocolats à la clientèle.

rendez-vous en alignant sur leurs présentoirs des dizaines de créations en chocolat enrubannées et rehaussées de pâte d'amande colorée. « Nous fabriquons cependant en petites quantités afin de proposer des produits frais. »

C'est dire si l'artisan frise souvent la rupture de stock et il doit alors mettre les bouchées doubles pour fournir sa fidèle

clientèle. Mais ce jeune quinquagénaire met un point d'honneur à sélectionner consciencieusement ses cacaos, à travailler patiemment sa pâte et à l'affiner avec une régularité de métronome. Tour à tour fruitées, poivrées ou corsées, ces fèves de cacao sont importées d'Équateur, du Venezuela, de Madagascar ou de Java.

Du savoir-faire, du temps et de la passion pour Roland Philippe qui a travaillé durant un quart de siècle pour les meilleurs et les plus grands chocolatiers de Genève et de Lausanne. En décembre 2004, ce Haut-Savoyard décide de s'installer à Verchaix. « J'avais envie de tester, de créer, d'innover et de proposer des produits garantis sans conservateurs ni arômes artificiels. »

Ses chocolats fins prennent du relief avec une pointe de gingembre, de cardamome, de clou de girofle, de poivre de Cayenne, de menthe ou de cannelle. Dernière trouvaille susceptible d'émoustiller les papilles gustatives les plus difficiles, un chocolat truffé au vin chaud. Sous le pavé, l'enrobage.

Olivier LESTIEN

Pour en savoir plus

Roland Philippe, "Artisan du chocolat" à Verchaix. Ouvert du mardi au dimanche de 9 h 30 à 12 h 15 et de 15 h 30 à 19 h 15. Tél. 04 50 91 23 32. Site Internet : artchoc.com.

VERCHAIX

L'art se lie à la chocolaterie

Roland Philippe tient le haut du pavé.

Installés à Verchaix depuis décembre 2004, Roland Philippe et son épouse Élisabeth ont su se forger une excellente réputation auprès des amateurs de chocolats garantis sans conservateur ni colorants artificiels (1). Comme on peut se l'imaginer, à l'approche de Pâques comme des fêtes de Noël, l'artisan met les bouchées doubles pour préparer et confectionner une véritable montagne de douceurs aux parfums enivrants. Ici, les épices et les plantes aromatiques ont le vent en poupe : gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, poivre de Cayenne et menthe se marient



Roland Philippe et son épouse Elisabeth ne manquent jamais de faire goûter leurs chocolats à leurs clients.

merveilleusement avec les cacaos venus de l'Équateur, du Venezuela, de Java ou de Madagascar. Un véritable régime de soleil et d'exotisme dans un petit carré fondant sur la langue et mettant en émoi nos papilles gustatives. Mais en ces temps de festivités printanières, la friture, les œufs, les poules et les lapins tiennent la dragée haute aux plus discrètes truffes et autres subtils plaisirs du palais.

O.L.

(1) Artisan du chocolat : zone artisanale Les Hottes, ouvert du mardi au dimanche de 9 h 30 à 12 h 15 et de 15 h 30 à 19 h 15. Tél. 04 50 91 23 32. Site Internet : artchoc.com

ROLAND PHILIPPE Ses chocolats ont beaucoup de succès

Son entreprise ne connaît pas la crise

VERCHAIX

Les études et les enquêtes le démontrent sans coup férir, en ces temps de crise, le chocolat noir est loin de faire grise mine. À en croire les économistes, ses ventes connaissent une courbe ascendante que bien des industriels aimeraient réaliser. Les consommateurs auraient-ils trouvé là l'un des moyens de lutter contre le stress et l'apathie ? Ce n'est pas impossible car on attribue à la fameuse pâte extraite du cacaoyer (que les Indiens nommaient « Theoboma » littéralement « nourriture des dieux ») une liste de vertus allant du stimulant à l'antidépresseur en passant par la relaxation vasculaire et par la lutte contre l'hypertension. À chacun de juger selon son humeur et ses certitudes. Et pourquoi pas un jour le rajout au Cac 40 de la cabosse et du cacao ?

Réalités du terrain

Mercredi dernier, Guy Métrol, le président de la chambre de commerce et d'industrie de Haute-Savoie, est venu rendre visite à Roland Philippe. Une rencontre permettant au responsable de la CCI de mieux connaître les réalités du terrain et d'engager un dialogue constructif entre son organisme et les professionnels. « Nous n'éprouvons pas de problèmes particuliers ni de difficultés majeures », lui ont répondu l'artisan-chocolatier de Verchaix et sa compagne Élisabeth qui ont ouvert leur boutique le 24 décembre 2004. C'est dire si le président de la CCI a été presque surpris d'entendre de tels propos en ces temps de récession. Élaborer des chocolats reviendrait donc à bien savoir retirer les marrons du feu. Mais avant de se mettre à son compte pour confectionner ces douceurs du palais, le Haut-Savoyard a mis la main à



Roland Philippe s'est installé à Verchaix il y a quatre ans après avoir travaillé auprès des maîtres-chocolatiers de Genève et de Lausanne.

la pâte durant de longues années en territoire helvète. Un apprentissage bénéfique et une expérience inestimable acquis auprès des grands maîtres-chocolatiers et des maisons réputées de Genève et de Lausanne.

La rupture de stock n'est jamais très loin

Mais le désir de revenir au pays et de fabriquer des produits de qualité en petites quantités pousse Roland Philippe à s'installer à Verchaix. « J'accorde une importance primordiale au choix de la matière première, et je n'incorpore dans mes chocolats ni conservateurs ni arômes artificiels. » Le succès et la renommée de l'échoppe l'hoïtie ne se font pas attendre. Dès le pre-

mier Noël, ses chocolats partent comme des petits pains. Il faut dire que l'artisan met un point d'honneur à ne préparer ses chocolats qu'à la semaine. Du coup, il travaille en flux tendu et la rupture de stock n'est jamais très loin.

« Je ne propose que des chocolats frais car au-delà de deux à trois semaines la marchandise perd en qualité. » Mais l'une des multiples raisons qui conduisent Roland Philippe sur les voies de la réussite, c'est son envie de toujours dénicher de nouveaux mélanges et d'inventer des mariages de saveurs inédites. Si le gingembre, la cannelle, le basilic, le citron vert et la cardamome rentrent dans la composition de quelques-uns de ses chocolats incontournables, voilà que

REPÈRES

POUR UN BON CHOCOLAT

■ Roland Philippe apporte un soin tout particulier à la sélection de ses cacaos grands crus importés d'Équateur, du Venezuela, de Bolivie, etc. Outre la qualité de cette matière première, il faut que le malaxage de la pâte de cacao (le conchage) dure le plus longtemps possible (jusqu'à 3 jours). « Plus le conchage est long, plus le chocolat peut devenir onctueux et développer un maximum d'arômes. »

QUARANTE VARIÉTÉS

■ L'artisan propose en moyenne à la vente une quarantaine de chocolats aux saveurs subtiles qu'il conçoit au gré de son inspiration, de ses rencontres et de ses voyages. Pour la Saint-Valentin, Roland Philippe avait confectionné des cœurs. Chaque année pour les fêtes de Pâques, il imagine et élabore des personnages et des objets originaux.

HORAIRES

■ L'Artisan du chocolat à Verchaix, ouvert du mardi au samedi de 9h 30 à 12h 15 et de 15h 30 à 19h 15 et le dimanche de 10 heures à 12 heures.

Contact : 04 50 91 23 32 et sur le site Internet : artchoc.com

ce fabricant passionné s'est mis en tête d'imaginer un petit pavé fourré au carvi (une petite ombellifère aromatique), de mélanger de la banane écrasée à une ganache ou d'incorporer des graines de sésame au praliné. Difficile d'opposer une quelconque résistance face à un tel régime.

Olivier LESTIEN

La photo de la semaine

À Verchaix d'excellentes fèves pour la fée cabosse

Mercredi 18 février, Guy Métral le président de la Chambre de commerce et d'industrie de Haute-Savoie (CCI 74) est allé rendre visite à Roland Philippe artisan chocolatier à Verchaix (photo). But de la rencontre pour la CCI, mieux connaître les professionnels de la région et leur apporter conseils et logistique. Installée depuis Noël 2004 en terres lhoties, l'entreprise de Roland Philippe et de sa compagne Elisabeth a tout de suite connu un grand succès. Une adresse incontournable pour tous les amateurs de chocolats frais qui peuvent compter sur l'expérience et le talent de cet artisan passé maître dans l'art d'accommoder la fameuse pâte de cacao (garantie sans conservateurs ni arômes artificiels) avec des épices et des ingrédients inédits. Dans sa boutique, la bonne fève et la fée cabosse ont trouvé leur prince du palais.



Verchaix : la CCI sur le terrain

■ **MERCREDI, 17 H 30.** Aller à la rencontre des professionnels pour mieux appréhender la réalité de terrain, tel est l'objectif des visites d'entreprises qu'organise Guy Métral le président de la CCI 74. Accompagnée d'Isabelle Duchemin la responsable du secteur Arve, Guy Métral a engagé un dialogue avec Philippe Roland. Il y a tout juste quatre ans, celui-ci s'est établi à Verchaix avec sa compagne, et a créé son laboratoire et son magasin « L'artisan du chocolat ».



Verchaix : le délicieux temps des cerises sur le gâteau

■ **SAMEDI, 23 HEURES.** Le concept inédit "3 concerts et 4 desserts" proposé par l'OT, a rencontré un réel succès. Une soirée pleine de saveurs et de douceurs, avec pâtisseries et chocolats savamment préparés par l'Artisan du chocolat, Roland Philippe. Une soirée pleine de bonheur ensuite, avec les prestations remarquées du groupe rochois Boomerang et de l'incontournable Zoubab. Un véritable sans-faute tant aux fourneaux qu'aux pianos. De quoi donner des idées au comité que préside Pascal Deffaugt qui planche déjà sur un futur rendez-vous mariant musique et gastronomie.

À Verchaix : Roland Philippe revisite le lapin de Pâques

Roland Philippe, "L'artisan du chocolat", à Verchaix, séduit une fois de plus par sa créativité. Pour preuve, les sujets qu'il a réalisés à la demande de ces clients. À l'occasion d'un anniversaire qui aura lieu le jour de Pâques, le talentueux chocolatier a mis en scène quatre lapins en train de s'adonner à une partie de belote, jeu favori de l'heureuse bénéficiaire du présent.

Cette œuvre, appelons-les choses comme elles sont, est entièrement composée de coquilles d'oeufs en chocolat soudées. Les détails, tels que les yeux ou encore les moustaches ont quant à eux été fabriqués à base de pâte d'amande ou de truffes. Au total, près de 6 heures de travail auront été nécessaires pour mener à bien cette impressionnante gour-

mandise où se mêle chocolat blanc, noir et au lait.

Une imagination débridée

Dans la même veine, l'artisan a créé des têtes de lapins très imposantes, spécialement pour la période de Pâques. Les plus conventionnels assortiments de chocolats sont bien présents, mais les gourmands semblent tous être en admiration devant les fanfaronnades du malicieux chocolatier.

Le maître n'en est pourtant pas à son coup d'essai. Chalets, motos et bien d'autres encore ont déjà pris corps en fonction des passe-temps des clients et de son imagination débridée.

Gageons que ce dernier nous surprendra encore, pour le plus grand plaisir de nos yeux et de nos papilles.

Peter DHOTE



Roland Philippe devant son œuvre de Pâques.

VERCHAIX

9^e marché de Noël ce week-end

Du neuf en cette année 2009 puisque l'animation proposée par l'office de tourisme se déroule non plus sur une seule journée, mais sur un week-end. Rendez-vous donc à la salle polyvalente où une trentaine d'artisans et d'exposants seront présents ce samedi de 17 h à 22 h et ce dimanche de 10 h à 17 h sans interruption. On pourra déguster la soupe à l'oignon lors de la nocturne du samedi, se balader en calèche avec le père Noël (dimanche dès 15 h), profiter de la petite restauration proposée par les parents d'élèves et tenter sa chance avec la tombola à la dotation appétissante. □



La tombola (au profit de l'école) sera dotée de deux imposantes pièces gourmandes concoctées gracieusement par Roland Philippe l'artisan du chocolat. Le D.L.O.L.