

## Portrait → Lise Luka

NOVATEUR ■ Lise Luka a fondé et dirige depuis deux ans le Salon international des chocolatiers, à Genève

## Son idée ne manque pas de ganache !

Lise Luka vit à Genève. Une ville qu'elle aime, où elle a créé un Salon international des chocolatiers. Mais elle n'oublie pas pour autant ses années passées à Orléans.

Marie Guibal  
marie.guibal@centrefrance.com

« Sa madeleine à elle, c'est le chocolat. Elle avoue même une faiblesse particulière pour celui au lait et aux noisettes, « comme mon papa ». Lise Luka se remémore avec délectation son « goûter au Crunch, l'Ovo-maltine au petit-déjeuner et les ours à la guimauve » qu'elle « adore ». Depuis, son palais s'est affiné et aujourd'hui, elle se tourne plus volontiers vers la subtile amertume du chocolat vénézuélien.

Le chocolat est devenu sa passion, au point d'en faire son métier : l'an dernier, elle a créé le premier Salon international des chocolatiers, à Genève (lire par ailleurs).

## Enfance orléanaise

Cette Genevoise d'adoption parle presque avec autant de gourmandise dans la voix de son enfance passée à Orléans. Son père y a été muté en « septante-quatre », se trahit-elle. « C'est une ville que j'aime beaucoup et j'y reviens 2 ou 3 fois par an. J'ai habité au 4, rue de la République. Mon père vit d'ailleurs toujours à



QUALITÉ. C'est en misant sur l'excellence que Lise Luka a réuni 6.000 visiteurs, l'an dernier, au Salon des chocolatiers. NICHOLAS PALFFY

## BIO EXPRESS

1966

Naissance à Bar-le-Duc (Meuse), puis sa famille part vivre à Paris.

1974

Arrivée à Orléans. Lise y fait toute sa scolarité jusqu'en 3<sup>e</sup>. En seconde, elle part à Montargis pour monter à cheval plus souvent, puis à Tours.

1985

Intègre l'IUT de biologie de Montpellier puis la faculté des sciences de Toulouse pour un doctorat en neurosciences cognitives.

1992-1998

Après le décès de sa mère, elle revient travailler à Orléans.

1996

Rencontre son futur mari, un Suisse, au Festival de jazz d'Orléans. Elle le suit à Genève, puis travaille à Londres et à Paris.

2002 et 2004

Naissances de ses fils.

2011

Lance le premier Salon international des chocolatiers à Genève.

Saint-Jean-le-Blanc. » Elle se souvient de son école rue du Faubourg-Saint-Jean : « Un endroit extraordinaire, avec sa grande entrée qui incarnait l'école primaire dans toute sa splendeur ». Et la voilà en train d'énumérer les noms de ses instituteurs. Ensuite, direction le collège Dunois. Quand elle n'est pas en classe, c'est dans les box qu'elle aime trainer. « J'ai une grande passion pour les chevaux depuis que j'ai 9 ans. J'avais la chance d'avoir, derrière

le collègue, un régiment militaire et je montais là-bas. Ensuite, je prenais ma mobylette pour aller faire de l'équitation à Olivet », se souvient-elle. Mais après une grave chute de cheval, qui la plonge dans le coma, elle prend conscience du danger. « Je suis devenue moins casse-cou. J'avais envie de fonder une famille. »

## Passée des lémuriens au chocolat...

La cité johannique, elle y reviendra après la mort de

sa mère dans un accident de voiture. Lise a alors 26 ans. Elle interrompt sa thèse de neurosciences cognitives sur le comportement alimentaire des lémuriens, à Madagascar. « Partir loin des miens devenait un déchirement. J'ai cherché du travail pour subvenir à mes besoins. J'ai été chef de projet à Orléans et j'ai aussi enseigné la biologie, la biochimie et les maths au collège et au lycée. »

Transmettre un savoir lui plaît mais elle suit son

conjoint en Suisse (rencontré au Festival de jazz d'Orléans). L'acclimatation n'est pas facile : « Je trouvais que Genève était une ville froide et austère, au début. Je n'avais pas encore d'amis. »

Touche-à-tout, elle part à Londres et se lance dans le marketing, « très proche des neurosciences car il s'intéresse aussi au fonctionnement du cerveau ». Après un passage par Paris, elle rentre à Genève, donne naissance à deux garçons et s'investit beau-

## EXCELLENCE

## Salon international des chocolatiers

Lise Luka voulait combler un manque et réussit là où tous ont échoué avant elle. L'an dernier, elle a lancé le Salon international des chocolatiers, à Genève, qui a rassemblé 6.000 visiteurs. Son créneau : l'excellence. Le haut de gamme est mis en avant et les plus grands artisans chocolatiers du monde s'y retrouvent.

Cette 2<sup>e</sup> édition, parrainée par le Français Patrick Roger, se déroulera dans le sublime Bâtiment des forces motrices, ce week-end (27 et 28 octobre). Un rendez-vous à noter... dans vos tablettes !

coup dans le bénévolat.

## Excellence, élégance et créativité

Le hasard la fera travailler sur un projet de boîte de chocolats et prendre la présidence d'un club de croqueurs passionnés. Elle réalise alors une chose « incroyable » : il n'existe pas de salon du chocolat en Suisse ! La Française se lance le défi culotté d'en créer un, axé sur le qualitatif. « J'ai beaucoup travaillé sur le concept. » Ses objectifs : excellence, élégance et créativité. Avec seulement 25 exposants, triés sur le volet : la crème de la crème des chocolatiers internationaux.

L'association Les Mordus de chocolat, montée avec une poignée d'amis, se développe. C'est avec l'aide de ces bénévoles qu'elle lance son salon. Une fierté pour celle qui confie : « Je rêve et je vis en chocolat. J'ai une passion pour ces hommes et ces femmes, depuis le planteur jusqu'à l'artisan ».

Une passion pour découvrir encore et toujours, goûter et fondre de plaisir. Lors de son prochain passage à Orléans, à Noël, elle ira peut-être faire ses courses chez Victorine ou à la Chocolaterie royale, qu'elle apprécie. Et espère avoir le temps de déguster les créations de Sébastien Papion. Peut-être de futurs exposants ? ■

➔ **Pratique.** Le Salon des chocolatiers se tiendra à Genève, samedi et dimanche prochains. Le vendredi après-midi est consacré aux professionnels : [www.salondeschocolatiers.com](http://www.salondeschocolatiers.com).