

# Branle-bas de combat dans les chocolateries genevoises

**Commerce** Après des années de statu quo, la branche connaît une série de bouleversements. Tour d'horizon.

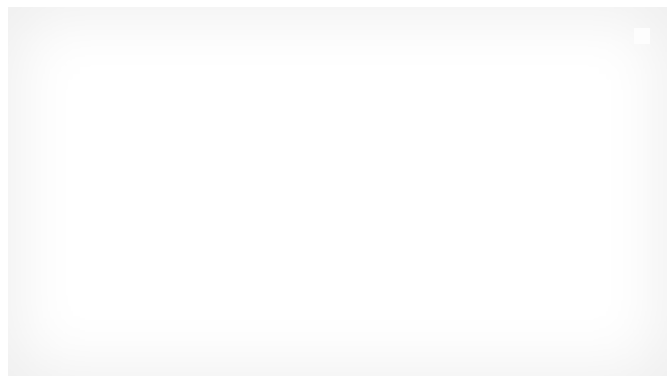


L'écrivain genevois Joël Dicker (à g.) a racheté la Chocolaterie du Rhône avec un ami, Joël Fradkoff.

Image: Laurent Guiraud

Ça bouge dans le monde du chocolat genevois. Après des années de ronronnement, le milieu connaît un nouvel essor ces derniers mois. Tour d'horizon des principaux changements.

PUBLICITÉ



inRead invented by Teads

## Le plus étonnant

La Chocolaterie du Rhône appartient depuis décembre à une célébrité: l'écrivain genevois Joël Dicker, lauréat du Prix Goncourt des lycéens en 2012. Avec un ami d'enfance, Joël Fradkoff, le trentenaire a racheté l'enseigne historique en proie à des difficultés financières. «Je suis très friand de chocolat, confie-t-il. Enfant, j'ai souvent fréquenté, avec mes grands-parents, la chocolaterie du Rhône.»

Contraint de quitter ses locaux de la rue de la Confédération à la fin de l'année passée, le magasin a rouvert dans la foulée à la place Longemalle. Le laboratoire a, quant à lui, pris ses quartiers aux Acacias.

Par Céline Garcin@CelineGarcin

## Articles en relation

### Michäel Randin, le premier artisan chocolatier bio

**Artisanat** Premier artisan chocolatier détenteur du Bourgeon Bio, il a déjà métamorphosé une bonne partie de ses recettes. Il compte transformer le reste d'ici cinq ans. Plus...

Par Anne-Charlotte Muller 22.10.2017

### L'esprit du praliné à l'ancienne infuse les chocolats de l'Arve

**Fines gueules** Dans sa minuscule manufacture carougeoise, Yves Gianetti s'apprête à livrer sa dernière production de fête avant de passer la main Plus...

Par Irène Languin 19.12.2015

### La Bonbonnière quitte les Rues-Basses pour mieux renaître dans deux arcades

**Douceurs** Deux employés ont décidé de reprendre cette chocolaterie genevoise quasi centenaire de la rue de Rive. Ils vont créer une école et un bar à chocolat. Plus...

**ABO+** Par Xavier Lafargue 16.02.2018

### La fondante Maison Cailler reste leader de la branche

**Escapades** Pour ses 5 ans, la chocolaterie gâte ses visiteurs en présentant ses nouveautés gratuitement ce dimanche 28 mars. Plus...

Par Thérèse Courvoisier, Broc 28.03.2015

Le petit point de vente fraîchement inauguré est cependant temporaire, à entendre ses nouveaux propriétaires. C'est que les deux Joël ne manquent pas d'ambition. Ils convoitent une arcade plus spacieuse pour organiser des ateliers et des dégustations. «Nous voulons un commerce qui soit également un lieu d'expérience», soulignent-ils, volontaires.

Au fait comment les deux amis ont-ils atterri dans le monde du chocolat? «Une opportunité s'est présentée et nous avons eu un coup de cœur», répond Joël Fradkoff, précisant qu'il vient du «monde du Fashion». Novices dans le métier, les deux Genevois peuvent s'appuyer sur les chocolatiers phare de la marque. Ils ont également engagé Sabine Castrischer, dont le père a créé la célèbre forêt-noire homonyme, comme responsable de boutique.

Joël Dicker et Joël Fradkoff affirment vouloir poursuivre le travail de leur prédécesseur, Federico Marangoni. En créant un pont avec la littérature? «Il y a des projets en réflexion, répond l'écrivain. Je m'impliquerai surtout en mettant à profit mon réseau.» Tout en précisant pour ceux qui en douteraient: «Ce projet n'a rien d'une illumination ou d'un jeu.»

### L'héritage du maître

Le déménagement de la Chocolaterie du Rhône n'est pas le seul bouleversement dans les Rues Basses. À l'autre bout de l'artère commerçante, la célèbre Bonbonnière a également fermé boutique pour s'installer quelques centaines de mètres plus loin, à la rue Pierre Fatio.

Derrière ce changement de locaux se cache également un changement de direction. Suite à la décision de Pascal Marguerat de céder ses activités, les deux maîtres chocolatiers Yvan Loubet et Cédric Rahm se sont mis sur les rangs pour acquérir le commerce. Le nouveau magasin a été inauguré en mars dernier.

### Qui va à la chasse...

Le 11, rue de Rive semble néanmoins voué à héberger des douceurs. En lieu et place de l'ancienne Bonbonnière, un magasin Favarger verra bientôt le jour. «Nous attendons toujours l'autorisation de construire pour commencer les travaux dans l'arcade, mais si tout va bien, nous projetons d'ouvrir en mai», précise la directrice de la maison versoisienne, Emmanuelle Marcos.

Le chocolatier ne serait-il pas un peu gourmand alors qu'il possède déjà un point de vente au Quai des Bergues? «Les deux commerces visent des clientèles différentes, répond Emmanuelle Marcos. Aux Bergues, nous nous adressons aux touristes; à Rive, aux Genevois.»

### Un ressuscité

Une autre institution genevoise met la clé sous le paillason en 2017: la chocolaterie Micheli. Pas pour longtemps. Le commerce renaît de ses cendres l'année suivante.

L'entrepreneur Philippe Rielle, propriétaire de plusieurs restaurants et d'une régie immobilière dans le quartier de l'Hôpital, décide de reprendre l'arcade, son nom et l'ancienne équipe du magasin. Après une rénovation complète des locaux, il relance la chocolaterie. Son créneau: les produits «très haut de gamme».

### Délocalisation

L'esprit de l'ancienne chocolaterie Micheli rôde, lui, à La Pallanterie. L'ex-maître des lieux, Didier Poncioni, vient d'inaugurer un nouveau laboratoire sur la rive gauche. «Nous n'ouvrirons pas de magasin, précise le chocolatier. Notre but est de nous implanter dans des lieux de vente déjà établis.» Par exemple? «À la Boutique du goût à la rue du Cendrier et Aux filles indignes à la rue de l'Arquebuse.»

## Le revenant

Après plus de deux ans de travaux, David Paganel a à nouveau pignon sur rue depuis juin. Le célèbre moustachu de la rue de Carouge avait fermé boutique pour une durée indéterminée suite à l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD). «Comme il faut désormais obtenir une patente pour avoir un tea-room, nous avons décidé de transformer l'espace assis en laboratoire», explique le chocolatier. Ces travaux forcés ont permis d'offrir un rafraîchissement bien mérité à l'arcade.

## L'extension

Les affaires se portent bien pour Philippe Pascoët. Le chocolatier carougeois étend son activité. Il a ouvert un nouveau commerce en novembre à la rue de la Cité, en Vieille-Ville. Il s'agit de son troisième magasin à Genève.

## Un nouveau pas si nouveau

À quelques centaines de mètres de là, une autre enseigne a débarqué sur le marché genevois: Charlie Ganache. Située au Passages des Lions dans les Rues Basses, la nouvelle boutique a été inaugurée en mai. Son fondateur, Pierre-Olivier Brändly, est comédien de profession. Il a hérité de l'arcade par sa mère.

Après avoir travaillé avec le chocolatier belge Godiva puis le Carougeois Philippe Pascoët, le fils a souhaité créer sa propre marque. Les produits se rapprochent des créations du Carougeois. Pas très étonnant, le chocolatier de la maison a longtemps travaillé pour lui.

## Dernier arrivé

C'est une nouvelle tête dans le milieu du chocolat genevois. Présent à Coppet et Versoix, Guillaume Bichet s'est installé en décembre à la rue du Conseil Général à Plainpalais. Le trentenaire n'est pas complètement inconnu au bataillon. Il a fait une partie de ses armes chez Philippe Chevrier à Château Vieux et le chocolatier Frédéric Ducret à la Servette. Ses spécialités: les «bonbons ganache» et les «amandes princesse».

# «Certaines maisons se reposent sur leur réputation»

Comment expliquer tous ces changements après des années de grande stabilité? Parmi les chocolatiers sondés, beaucoup parlent de «coïncidences» ou «d'opportunités» suite à des départs à la retraite.

L'entrepreneur Philippe Rielle, désormais à la tête de la chocolaterie Micheli, livre une autre analyse: «Des personnes ont hérité de l'enseigne de leurs parents. Or, ils n'ont pas toujours la même envie ni la même fibre d'entrepreneur qu'eux. Du coup, le commerce périclité.» Lise Luka, fondatrice du Salon des Chocolatiers, observe, elle aussi, que «certaines maisons se reposent sur leur réputation et ne font rien pour se renouveler. Cela incite des personnes plus dynamiques à se lancer.» Elle n'est pas la seule à partager ce point de vue.

---

*Les vieilles enseignes sont obligées d'innover,  
sinon elles ne seraient plus là*

---

Installée à la rue de Rive depuis 1939, la famille Auer ne se sent pas visée par ces critiques. «Ce discours, nous l'entendons depuis trente ans, relève Philippe Auer. C'est totalement faux. Les vieilles enseignes sont obligées d'innover, sinon elles ne seraient plus là.» Un descendant de la famille Rohr, également présente à Genève depuis 80 ans, ajoute: «C'est facile d'ouvrir un commerce, ce qui est compliqué, c'est de le maintenir.»

Pour les artisans de la place, ces changements sont positifs. «La concurrence nous pousse à nous améliorer», observe Guillaume Bichet. «Il y a tellement de choses à faire dans le chocolat, nous ne serons jamais trop», réagit pour sa part David Paganel. Philippe Pascoët est du même avis: «Nous avons tous nos spécialités.»

De l'avis de beaucoup, le chocolat est en vogue chez les Genevois. En particulier le noir. Alors que dans les années 1980, les Romands consommaient 70% de chocolat au lait, contre 30% de chocolat noir, les tendances se sont depuis inversées. «Cela va de pair avec la tendance qui incite à manger moins sucré», note Philippe Pascoët.

Depuis quelques années, le chocolat adhérerait même au petit clan des produits de luxe. Certains artisans n'hésitent pas à le comparer au vin. Pour Judith Hänggi, présidente du Club des passionnés de chocolat, cette tendance résulterait de l'influence française. «Les concours des meilleurs ouvriers de France donnent du prestige à la branche», constate-t-elle. Elle relève que les artisans de l'Hexagone prennent davantage de risques dans leurs créations. «À Genève, les consommateurs sont plus classiques», note-t-elle.

Parmi les dernières modes en vogue de l'autre côté de la frontière, celle «de la fève à la tablette». «L'idée est de contrôler toutes les étapes de la production», détaille Lise Luka. À Genève, cette nouvelle pratique commence à peine à s'installer. Les chocolatiers Canonica à l'aéroport et Orfève à Satigny ont franchi le pas. **C.G.**

(TDG)

Créé: 25.02.2019, 07h20

## Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non