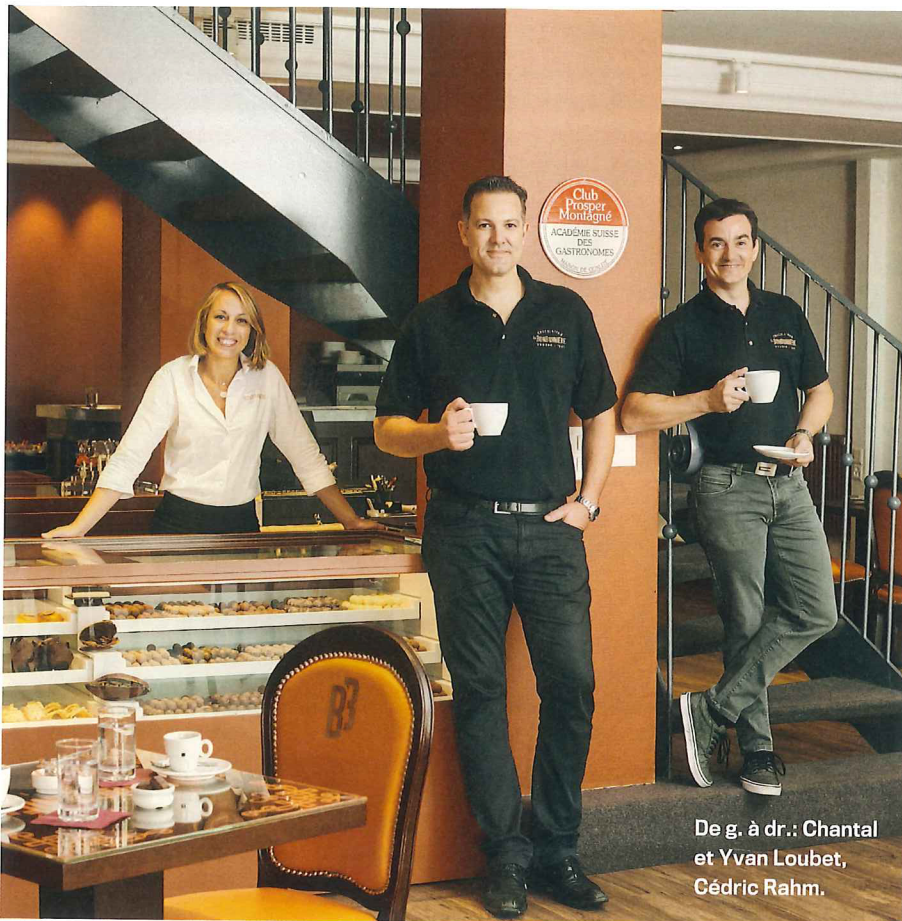




De g. à dr.: Chantal
et Yvan Loubet,
Cédric Rahm.

La nouvelle vie de La Bonbonnière

PAR SERGE GUERTCHAKOFF

Les maîtres chocolatiers Yvan Loubet et Cédric Rahm ont racheté l'enseigne genevoise où ils travaillaient depuis quatorze ans. Leurs nouvelles activités démarrent fort.

LES BONNES NOUVELLES semblent s'enchaîner au creux de l'été pour l'équipe de La Bonbonnière. La petite chocolaterie artisanale établie au centre de Genève a, d'une part, reçu le feu vert pour ouvrir un pop-up store du 5 novembre au 5 janvier prochain chez Manor Genève et, d'autre part, rencontré un vif succès avec son bar à chocolat ouvert à la mi-juin.

Créée en 1921, La Bonbonnière a démarré sous le nom de «Confiserie Werder» dans les Rues-Basses de la Cité de Calvin. A la fin de la guerre, l'activité est rachetée

par madame Bischof qui lui donne son nom actuel «La Bonbonnière». La continuité se réalise avec les familles Allombert, puis Marguerat.

Apprenant que Pascal Marguerat souhaitait céder son activité, les maîtres chocolatiers Yvan Loubet et Cédric Rahm ont décidé de se jeter à l'eau, eux qui pratiquaient leur art dans le laboratoire de l'enseigne depuis environ quatorze ans. Pour mener à bien le rachat de la société (management buy-out), ils ont été épaulés par

François Renaud, de Business-Plans-Conseils, par la Fondation d'aide aux entreprises (FAE) via un cautionnement et par la BCGE. Ils ont repris la marque, du matériel (broyeuse, enrobeuse, moules, etc.) et les recettes phares de la boutique: le pavé de Genève, les griottes au kirsch, les truffes à l'alcool et les amandes princesses. A ce propos, ils sont allés chercher leurs griottes à fin juin à Cheyres (FR). «Nous devions en prendre possession dans les 24 heures qui suivent la récolte, avant de les reprendre une à une afin qu'elles aient toutes la queue à la bonne taille. Puis nous les laissons macérer au minimum deux ans», confient-ils.

Alors qu'ils envisageaient de créer un laboratoire au 1^{er} étage de leur future boutique de la rue Pierre-Fatio, ils n'ont pas obtenu le feu vert du propriétaire de l'immeuble. Entre-temps, ils ont déniché une surface appropriée rue de Genève à Chêne-Bourg, dotée d'une petite boutique qui a ouvert ses portes en février dernier.

Après moult rebondissements, les chocolatiers ont déposé à nouveau un dossier pour l'arcade sise à côté du célèbre restaurant La Coupole, en ayant retiré cette fois la partie fabrication. Avec succès. La chocolaterie a ouvert ses portes le 17 mars et la partie tea-room le 16 juin. Le premier étage de 80 m² reste pour l'heure vide. «Nous souhaitons pouvoir y ouvrir en 2019 des ateliers chocolat pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes», confie Yvan Loubet. Dans la partie tea-room, on peut déguster pas moins de 30 sortes de chocolats chauds, y compris une variante au lait de soja pour les véganes.

Formés dans de grandes maisons

C'est à 6 ans qu'Yvan Loubet ouvre son premier livre sur le chocolat. Il effectuera sa formation auprès de Joël Patouillard, meilleur ouvrier de France à Privas. Il rejoint pendant trois ans le chocolatier Bernachon à Lyon. Il travaillera ensuite pendant cinq ans dans la grande maison Dalloyau à Paris, avant de rejoindre La Bonbonnière à Genève en 2004.

Son associé et partenaire, Cédric Rahm, a été lui aussi attiré par les saveurs sucrées très jeune. Il a commencé comme apprenti avec Benoît Potero à la confiserie Saint-

Pierre de Lausanne. Puis il est parti à Washington DC exercer en tant que chef pâtissier durant trois ans. Revenu en Suisse, il devient maître chocolatier pour Roset, Pouly et Pognier avant de rejoindre la chocolaterie La Bonbonnière à Genève. ■

**«NOUS SOUHAITONS
POUVOIR OUVRIR
EN 2019 DES ATELIERS
CHOCOLAT POUVANT
ACCUEILLIR JUSQU'À
25 PERSONNES»**