

# Si 'WcW'Uh{ 'VobhfY! Vei flubh

**LUINS** La jeune pousse Sisao mise sur des produits d'exception au look et à la recette audacieux. Portrait.

CLÉMENTINE ALEIXENRI

clementine.aleixenri@lacote.ch

Du chocolat qui flatte les papilles et pupilles sans (trop) alourdir notre bedaine ni gêner nos dents. Un pari relevé avec brio par le pâtissier-confiseur Ahmed Atmani, cofondateur en 2013 de la marque Sisao établie à Luins. «Je voulais proposer quelque chose qui sorte du conventionnel et de la facilité. Soit des chocolats d'exception adaptés aux différentes intolérances et régimes alimentaires», explique l'homme de 43 ans, désormais seul aux commandes de sa jeune entreprise.

La clé se trouve dans une formule novatrice composée de fèves de cacao bio premier choix issues du commerce équitable, de pur beurre de cacao et de poudre de lait dé lactosée, le tout sans sucre ajouté. Résultat: un chocolat savoureux, moins doux mais qui conserve toute sa rondeur et qui offre un vrai plaisir en bouche. «Le secret réside dans le maltitol, un édulcorant issu du blé», révèle Ahmed Atmani. Insignifiant et moins calorique, ce substitut naturel a également l'avantage de réduire sensiblement le risque de caries et de ne pas provoquer de pic de glycémie. Une bonne nouvelle pour les diabétiques.

Noirs, blancs ou au lait, natures ou agrémentés de piment d'Espelette, de sésame noir bio, de noisettes du Piémont, de noix de coco bio ou encore d'extrait naturel de cédrats d'Italie, les chocolats Sisao se déclinent à l'envi, accompagnés de produits d'exception sélectionnés avec soin par le pâtissier-confiseur chez des petits producteurs indépendants situés aux quatre coins du globe. «Sisao est un anacyclique d'oasis, lieu de vie, de rencontres et de convergence des cultures. Nos chocolats sont le reflet de ces différentes notions, à mes yeux essentielles», lâche l'entrepreneur au parcours atypique (lire encadré), né en Algérie et établi en Suisse depuis bientôt quarante ans.

## Des œuvres d'art

Côté fabrication aussi, tout est affaire de rencontres et de convergences d'idées et de savoir-faire. La torréfaction du cacao se fait dans le canton de Schwyz, les recettes sont élaborées dans le laboratoire de recherche et développement d'Ahmed Atmani, à Luins, et les chocolats prennent forme entre les mains de différents maîtres chocolatiers de la région qui préfèrent taire leur nom «pour ne pas créer de confusion dans les esprits.»

Goût, santé mais aussi design. Exit les traditionnels carrés de chocolat, les plaques Sisao se muent en œuvres d'art aux formes géométriques audacieuses, dissimulées dans un emballage chic et sobre proposé en quinze



Ahmed Atmani, pâtissier-confiseur de formation et directeur des chocolats Sisao à Luins, aime nager à contre-courant. SIGFREDO HARO

coloris. Des écrans assemblés avec minutie dans les ateliers protégés de l'institution Polyval, à Cheseaux-sur-Lausanne. Une façon, pour Ahmed Atmani, de donner un sens supplémentaire à sa démarche. «J'avais à cœur de proposer un produit éthique, élaboré en Suisse artisanalement. Les ateliers Polyval font un travail extraordinaire, je leur ai donné toute ma confiance», précise l'artisan. Autant d'éléments qui influent sur le prix du produit fini: 14 fr. les deux tablettes de 40 grammes ou 195 fr. le coffret dégustation.

## Succès à l'international

Commercialisés depuis moins d'un an sur le site [www.sisao.ch](http://www.sisao.ch) et dans une dizaine de boutiques

partenaires – dont la cave de la Rose d'Or à Luins et la boutique de cadeaux Catambo à Nyon – les chocolats d'Ahmed Atmani ont vite fait de séduire les palais des chocophiles suisses et étrangers. De quoi permettre à l'entrepreneur de réinvestir ses gains dans la recherche et le développement. «J'ai reçu des demandes d'Inde, du Canada, de Russie, et j'ai même été approché par un grand groupe qui souhaite commercialiser mes produits», se réjouit l'artisan qui tient également la boutique de cadeaux Les 3 Pincés à Genève.

«La question aujourd'hui est de savoir si je souhaite conserver l'identité de la marque et continuer à produire de petites quantités ou si je me mets au défi de partir sur

quelque chose de plus grand, s'interroge encore l'entrepreneur. Dans l'absolu, je préfère naviguer sur un petit bateau entouré de mes

potes plutôt que de me retrouver seul sur un yacht. Mais il faut quand même prendre le temps de la réflexion.»

## UN PREMIER AMOUR QUI NE S'OUBLIE PAS

Ahmed Atmani et le chocolat, c'est une grande histoire d'amour qui a démarré en 1990 à la Confiserie de St-Pierre, à Lausanne. «J'ai été formé par des Compagnons du Devoir qui m'ont transmis la passion du produit et de la création. C'était une expérience exceptionnelle», relate le patron de Sisao. Son CFC en poche, le pâtissier-confiseur a affûté ses armes à l'Auberge du Raisin, à Cully. En mal de contact humain, il a changé de voie deux ans plus tard pour entamer des études de management qui l'ont conduit à travailler pour le compte de grandes multinationales. Désireux de devenir son propre patron, il a fini par tout plaquer pour reprendre une station-service, puis deux, puis quatre, puis six. Onze ans plus tard, l'entrepreneur et père de famille a décidé de revenir à son premier amour et de créer sa propre marque de chocolats. «La passion du produit et de la création ne m'a jamais quitté. Mais ce que je souhaitais par-dessus tout, c'était sortir de l'ombre pour pouvoir partager ma passion avec les autres.»

«J'ai reçu des demandes d'Inde, du Canada, de Russie, et j'ai même été approché par un grand groupe.»

AHMED ATMANI COFONDATEUR ET DIRECTEUR DES CHOCOLATS SISAO

## Cupcakes gourmands et sophistiqués: miel et topping au thé matcha

LA CHEFFE



Isabelle Jeangros est une habituée du marché de Gland. Elle a pour habitude de le traverser avec son vélo électrique pour rejoindre son domicile pranginois alors qu'elle vient de quitter le magasin le «T» où elle travaille avec son cousin. C'est donc souvent que, le pied à peine à terre, elle partage avec des commerçants du marché ses découvertes en cuisine et son expérience de l'apiculture – elle aide son mari qui s'occupe d'un rucher depuis 20 ans – avant de retrouver son atelier personnel où elle a installé machines à tricoter et métier à tisser.

**RECETTE** Aujourd'hui, des cupcakes au miel d'ici relevés aux épices d'ailleurs.

Alors que blanchissent les crêtes du Jura, aux premiers frimas de l'hiver, les ruches se mettent en sommeil. Après des mois de labeur intense pour les abeilles et, pour les apiculteurs, plusieurs récoltes entre fin mai et début août.

La couleur, le goût et la texture du miel changent suivant les saisons et les années. Le miel de printemps, essentiellement issu

du nectar des fleurs de colza, donne un miel blanc, doux, crémeux qui cristallise rapidement. Les deux récoltes suivantes de l'année donneront un miel plus foncé, plus corsé, provenant en partie de miellats et qui restera liquide un peu plus longtemps.

Après les récoltes, le travail de l'apiculteur au rucher n'est de loin pas terminé, le nourrissage et les traitements vont encore l'occuper quelque temps. Pour que les abeilles passent bien l'hiver, elles reçoivent de la nourriture sous forme de sirop et doivent être débarrassées des



Le miel donne une touche savoureuse aux petits gâteaux. DR

varroas, un acarien arrivé en Suisse il y a une trentaine d'années et qui donne bien des soucis à l'apiculteur.

Dès que les températures baissent, les abeilles restent bien au chaud autour de leur reine et l'apiculteur n'a plus qu'à espérer qu'elles passeront bien l'hiver. Pour cette recette très gour-

mande de cupcakes, j'ai choisi un miel de seconde récolte et je l'ai sophistiquée avec une crème de thé matcha chai (un mélange de thé vert en poudre et d'épices).

## INGRÉDIENTS POUR 18 CUPCAKES

- 250 gr de farine de blé  
- 1½ cuillère à café de levure

en poudre  
- ½ cuillère à café de sel  
- 2 œufs  
- 50 gr de sucre blanc  
- 50 gr de sucre brun  
- 1 dl de lait  
- 180 gr de miel  
- 1 dl d'huile de tournesol ou d'olive peu fruitée

## POUR LE TOPPING

- 100 gr de beurre  
- 200 gr de Philadelphia  
- 150 gr de sucre glace tamisé  
- 2 cuillères à soupe de poudre de thé matcha chai

Préchauffer le four à 170 degrés. Dans un saladier, tamiser la farine, la poudre à lever et le sel. Dans le bol d'un robot ménager, battre à grande vitesse les œufs et les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et crémeux. Dans une casserole, faire fondre doucement le miel dans le lait. Y ajouter l'huile, puis incorporer ce mélange aux œufs et remuer gentiment. Ajouter la farine et verser cette préparation dans

des moules en papier mis dans une plaque à muffins. Glisser au milieu de chaque cupcake un carré de chocolat blanc ou noir. Cuire 25 minutes.

Pour le topping: Battre à vitesse moyenne le beurre et le cream cheese pendant trois minutes, puis ajouter doucement en plusieurs fois le sucre glace et enfin le thé matcha. Napper chaque cupcake cuit et refroidi avec cette crème à l'aide d'une poche à douille.

Quelques indications de prix de nos producteurs locaux. Lait entier cru: 1 fr. le litre; œufs de poules heureuses, élevées en plein air, 75 ct l'œuf. Le miel de notre région est vendu généralement entre 12 fr. et 15 fr. le pot de 500 gr. Le matcha chai est importé du Japon et vendu par exemple à Gland chez Fine Tea Trading: 23 fr. les 30 gr.

INFO

Marché de Gland  
Tous les mercredis de 16h à 19h.