

## «Consommer, c'est bien. Respirer et ressentir, c'est mieux. Comme le dit si bien Jean-Claude Carrière, le rêve est la vraie victoire sur le temps»

Un artisan-commerçant est forcément autoritaire et remuant? C'est que vous n'avez pas encore rencontré Nicolas Noz, célèbre chocolatier lausannois, installé à la rue Marteray avec son épouse, Anne-Lise, depuis vingt-cinq ans. Ce confiseur plusieurs fois primé est sensible, discret et convaincu qu'on peut mener une douzaine d'employés avec le plaisir comme moteur. Ses univers de prédilection? Les douceurs du palais, bien sûr, qu'il ne cesse de renouveler, mais aussi les contes, qu'il lit depuis toujours et, depuis peu, écrit. A l'image de ce «Bonhomme Chocolat», joli récit retraçant comment une princesse concocte son prince idéal à base d'amandes de Toscane, d'eau de fleurs d'oranger et de chocolat de Grenade. Délicieux. Et parfait pour cette période de l'Avent. Nicolas Noz porte un prénom de saint qui le prédestinait à embellir la vie des gens.

La chocolaterie Noz à Lausanne est une institution. Connue pour la finesse de ses préparations et l'originalité de ses spécialités. Le Prunoz, par exemple, un pruneau séché fourré d'une ganache à l'eau-de-vie et roulé dans du chocolat. Ou les Cigarinos, des cigares en chocolat parfumés au whisky pur malt et au thé fumé de Chine, sur la boîte desquels on peut lire «Manger du chocolat nuit gravement au stress». La maison marque aussi les esprits avec ses grands crus de cacao qui viennent de destinations fines telles que le Costa Rica, le Venezuela – ah, les truffes au Maracaibo! – ou l'Indonésie. Des saveurs et des textures qui charrient des mondes et parlent d'elles-mêmes.

C'est mieux, car leur auteur n'est pas très bavard. Ce qui frappe d'abord, quand on rencontre Nicolas Noz dans son chaleureux appartement où brûle un feu de cheminée, c'est son regard. Timide, mais malin aussi. Deux yeux volontiers plissés, qui disent que le meilleur



### PROFIL

**1966** Naît à Lausanne. Aux Brenets, son arrière-grand-père a fondé une fabrique de chocolat, fermée en 1969.

**1974** A un coup de cœur pour les caramels d'un forain à Verbier.

**1981-1984** Fait son apprentissage chez le confiseur Meylan, à Lausanne.

**1985** Rencontre Anne-Lise, qui devient sa femme. Ils ont un garçon et une fille, de 25 et 22 ans.

**2010** Médaille d'or au Swiss Bakery Trophy à Bulle pour les Cigarinos.

pas forcément avec dureté. «Après un apprentissage à Lausanne auprès d'un maître assez sévère et une place saisonnière dans un grand hôtel de Saint-Moritz où on voyait peu le patron, j'ai eu un meilleur exemple avec M. Walder, à Neuchâtel. Il était calme, ne mettait pas de tensions dans son travail, transmettait son métier de manière humaine et familiale. C'est vraiment lui qui m'a fait fondre pour cette profession et m'a montré qu'on pouvait l'exercer sans stress inutile.»

Les Noz sont des confiseurs 2.0, en quelque sorte, partisans du soft management et de la qualité de vie. «Oui, nous avons tout fait pour ne pas être dévorés par notre métier», confirme Anne-Lise, son épouse, qui tient le magasin avec doigté et, fan du Maroc, imagine des vitrines et des boîtes prêtant à s'évader. «Pour ne pas passer à côté de notre fils et notre fille, qui ont aujourd'hui 25 et 22 ans, nous avons renoncé à nous agrandir lorsque nous en avons eu la possibilité.»

Une sagesse qui semble tout droit sortie d'un conte. Justement, depuis vingt ans, Nicolas partage son temps entre ganache et récits merveilleux. «J'aime leur part de rêve, le langage simple, les caractères bien tranchés. Et, surtout, leur quête d'humanité. Consommer, c'est bien. Respirer et ressentir, c'est mieux. Comme dit si bien Jean-Claude Carrière, le rêve est la vraie victoire sur le temps», médite le chocolatier, qui suit des séminaires de conteur et compose ses propres récits. Récemment, avec Nada Stauber, une amie muséologue, le jeune quinquagénaire a tenu un atelier au Mudac, où les enfants écoutaient le conte du «Bonhomme chocolat», celui de la princesse et des amandes de Toscane évoqué plus haut, et réalisaient ensuite leur propre personnage en chocolat. De la bouche au cœur, le pas semble aisé pour Nicolas. ■

n'est pas apparent, qu'il faut aller le chercher dans un autre lieu, un autre temps. Ce trait paraît peu compatible avec l'agitation d'un laboratoire de confiserie, notamment pendant les fêtes de fin d'année? Pourtant, Nicolas Noz, 51 ans, est ainsi: il appartient à ces rares individus qui créent une bulle autour d'eux et freinent la course des éléments. Bienfaisant.

D'où vient sa passion pour le sucré? «De mon arrière-grand-père paternel. Il a fondé aux Brenets une fabrique de chocolat, caramels et marrons glacés, qui a employé jusqu'à 70 personnes, des ouvriers et commis voyageurs. L'entreprise, dans laquelle ont travaillé mon grand-père et mon grand-oncle, a fermé en 1969, mais en 1992, on trouvait encore dans les kiosques lausannois des bonbons à la menthe fondante ou des barres de massepain trempées dans le chocolat et le caramel estampillés Noz. Pour moi, c'est un précédent important,

## L'homme chocolat

NICOLAS NOZ

Il est l'un des meilleurs chocolatiers confiseurs de Lausanne, mais n'a pas le profil type de l'artisan-commerçant. Il aime la douceur et les contes. Les lire, les dire et les écrire. Portrait d'un poète gourmand.

MARIE-PIERRE GENECAND

même si mon père a opté pour la profession de comptable.»

Le petit Nicolas a eu aussi son propre coup de cœur. A 8 ans, en vacances à Verbier, il est resté en arrêt devant un forain qui faisait des caramels mous à tomber. Surmontant sa timidité, il lui a demandé la recette et, de retour à la maison, a régalé son clan avec ce qu'il fallait de sucre, de crème, de beurre savamment apprêtés. «J'ai su à ce moment que je voudrais en faire mon métier.» Originaire de Crissier, le pâtissier attribue encore son choix à une autre présence inspirante: «Chaque jour, pour aller à l'école, je passais devant l'Hôtel de Ville, dans lequel Fredy Girardet était en train de devenir le meilleur cuisinier du siècle. Pas mal, comme exemple, non?»

C'est sûr, Nicolas Noz aime les contes de fées. On retrouve ce trait dans sa rencontre providentielle avec un confiseur qui lui a montré que diriger une entreprise ne rimait

produits présentés pour les avoir cultivés et ainsi parfaitement à même de dispenser de judicieuses recommandations.

### Il y a du cardon de Plainpalais

Ensuite, les légumes, fruits et autres fleurs font envie, même en pleine saison hivernale. Toute la production est labellisée Genève Région Terre Avenir (GRTA) et provient donc des quelque 45 hectares du site de l'école de Lullier. Point de haricots verts en décembre, ni de fraises en janvier, mais une farandole de beaux spécimens de saison. Courges variées, carottes et oignons de toutes les couleurs, robustes poireaux, blettes d'un vert profond, sans parler des nombreuses variétés de pommes, de kiwis et de poires, notamment.

Quelques produits transformés et conditionnés sur le site viennent compléter l'assortiment, tel le fameux cardon de Plainpalais, disponible cuit, sous vide. Des fleurs en pot ou coupées, ainsi que des arbres et autres arbustes ornementaux ou fruitiers permettent également à la clientèle de varier les plaisirs.

Enfin, troisième bonne raison de mettre le cap sur cette extrémité de la campagne genevoise: la possibilité de partir arpenter à pied ou à vélo les nombreux chemins environnants. La nature y est préservée et le moindre rayon de soleil la transforme, même en hiver, en petit paradis. ■

Centre de vente de l'École d'horticulture de Lullier, 150, rte de Presinge, Jussy (GE), tél. 022 546 67 62, ma-ve 14h15-18h hors vacances scolaires.

### Un jour, une idée

## Pour se laisser cajoler papilles et pupilles



SÉBASTIEN LADERMANN  
@SLadermann

Jamais on ne verra la moindre publicité vantant les mérites, et ils sont nombreux, de ce lieu de vente. La raison? Il s'agit d'un site ouvert à tous mais dépendant d'une école publique; à ce titre donc, il ne doit sous aucun prétexte représenter une quelconque forme de concurrence déloyale pour les commerces environnants.

Le centre de vente de l'École d'horticulture de Lullier mérite pourtant largement la visite, à trois titres au moins. Il s'agit tout d'abord d'un lieu animé par des élèves qui trouvent là l'occasion de s'initier de manière très pratique à la vente et au conseil à la clientèle. Des jeunes accueillants, qui connaissent parfaitement les