Votre dimanche

PRODUCTION PÉI : UN MAÎTRE ARTISAN CHOCOLATIER SE MET AU BIO

Mickaël Técher revisite les traditions réunionnaises

Le Palmiplainois Mickaël Techer est pâtissier, boulanger et chocolatier depuis 32 ans et a opté pour le bio pour revisiter un traditionnel col'o dent pistache qu'il a dénommé Krock Pistach'. Portrait.

10 h 30, Mickaël, 48 ans, travaille son chocolat dans son entreprise artisanale qui se trouve sur la rue principale de La Plaine-des-Palmistes. Pour lui, tout s'accélère depuis la semaine dernière. Il y a un mois de ça, il avait été contacté par l'entreprise Benjagro, qui commercialise du chocolat bio fabriqué en métropole avec des produits locaux dans les enseignes bios de l'île.

Convaincue par les talents de l'artisan, la société lui propose un partenariat: *« Je me demandais pourquoi il fallait fabriquer des produits en métropole alors qu'on pouvait les faire ici. Alors ils m'ont recommandé de travailler sur un produit qu'on aime bien à La Réunion, c'est-à-dire la pistache. Et j'ai donc créé un produit à partir de leur chocolat bio, qui s'appelle le Krock Pistach »*, résume le maître artisan.

Rappelons-le, le col'o dent est une plaque sucrée à base de pistache et de caramel. Mickaël, lui, remplace ce caramel par du chocolat bio, noir ou au lait. Plantés il y a peu sur l'île, les arachides et cacaoyers devraient être exploitables en fin d'année pour l'un et 2022 pour l'autre. De quoi permettre au chocolatier de produire péi de A à Z. Pour l'instant en vente dans sa propre entreprise, la Fée Chocolat, le Krock Pistach' devrait être commercialisé dans des magasins bio et grandes surfaces pour les fêtes de fin d'année.

Mickaël Techer et ses Krock Pistach', l'un au chocolat au lait, l'autre au chocolat noir. (Photos Emmanuel Grondin)

« Ce métier était une vocation »

En dehors de ce récent produit, le maître artisan travaille sur des chocolats au minimum à 70 % de cacao. Fervent défenseur de ce produit tant raffolé par les gourmands et les gourmets, il explique: *« Ça évite d'être trop sucré. En termes de goût, c'est assez prononcé et ça permet de se différencier des produits industriels. Dans le chocolat au lait par exemple, il n'y a qu'environ 30 % de cacao, le reste c'est du sucre et du lait. C'est comme si ou prend un cuillère de sucre toutes les heures ».*

Depuis l'âge de douze ans, Mickaël Techer voulait déjà être pâtissier. Et ça s'est éclairci en 1988, quand il a commencé son apprentissage dans deux grandes maisons de pâtisserie/chocolaterie. C'est à ce moment-là qu'il a découvert sa passion pour le chocolat. *"C'est un produit noble, luxueux"* décrit-il, avec des yeux qui brillent. Il a continué à se perfectionner à travers des stages notamment aux côtés des meilleurs ouvriers de France. Jusqu'à ouvrir son entreprise à Sainte-Clotilde en 1996, qu'il a dû fermer huit ans plus tard. Mais cette période lui a permis de travailler sur des produits péi pour affiner sa patte: vanille, géranium, ylang-ylang, gingembre, miel de forêt…

Depuis 2014, il a pu retourner à La Plaine-des-Palmistes en achetant un ancien point chaud qu'il transforme en entreprise artisanale. Il attend actuellement la saison des bananes, mangues et autres ananas pour expérimenter les fruits séchés dans ses chocolats, prévus pour l'année à venir.

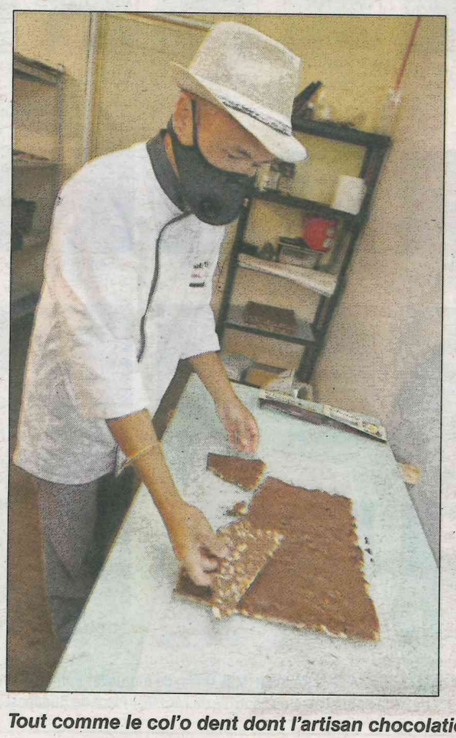
En plus de ses projets gustatifs pour satisfaire les papilles de ses clients, Mickaël Techer recherche un jeune apprenti: *« J'arrive à un âge où je dois transmettre le métier. De vrais artisans qui transforment le chocolat comme moi, il doit en avoir 4 ou 5 sur l'île. J'aimerais aujourd'hui trouver un jeune qui sera ancré dans ce travail-là, car s'il faut faire uniquement du chocolat à l'avenir, je le f j'en suis amoureux. Le savoir-faire n'a rie compliqué mais il faut avoir de bonnes t niques ».*

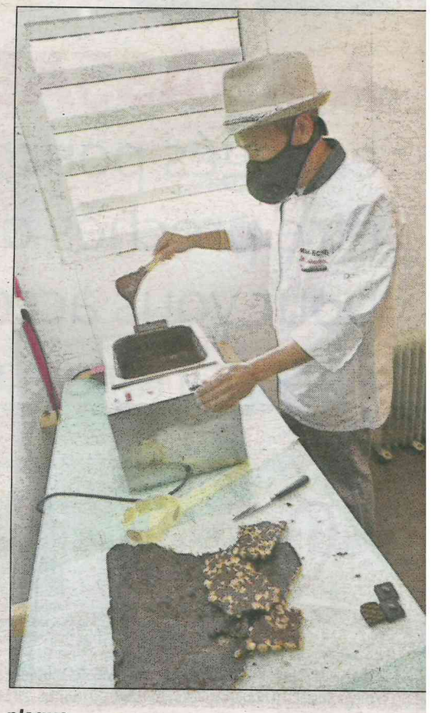
Valika ROB

GROS PLAN

LE CACAO PÉI, UNE CULTURE ENCORE CONFIDENTIELLE

La production locale n'en est qu'à ses balbutiements. Quelques dizaines d kilos en une année. Avec comme objectif en 2021, 150 à 200 kg de fève récoltés principalement sur la plantation expérimentale de trois hectare de Sainte-Suzanne. Aujourd'hui, une cinquantaine de tablettes collector d 70 g ont été transformées. Mais le groupe de passionnés qui compose Ca cao Péi espère bien ne pas en rester là en relancer une culture de caca bio, en agroforesterie, depuis 2015. L'Association Laïque pour l'Educatio la Formation, la Prévention et l'Autonomie (ALEFPA) semble elle aussi trè intéressée. Son vice-président, François Cuvelier, expliquait dernièreme dans nos colonnes disposer de trois grands sites à la Ravine-Creuse, Cambaie et à la Ligne-des-Bambous, qui pourraient accueillir des planta tions.





Tout comme le col'o dent dont l'artisan chocolatier s'est inspiré, le Krock Pistach' est sous forme de plaque.