

La réussite d'un couple

BENOÎT NIHANT, **UN CHOCOLATIER** *« PLUS QU'ÉQUITABLE »*

Cathy VERDONCK

S'approvisionnant dans des fermes qui cultivent les fèves de manière traditionnelle, le chocolatier belge soutient des petits producteurs locaux. Il fabrique ainsi un chocolat de qualité supérieure vendu dans l'un de ses cinq magasins ou sur internet.

Sur la façade de l'imposant bâtiment, il est écrit en grosses lettres blanches : « *Benoît Nihant fabrique ici son chocolat.* » C'est à Awans, dans la banlieue liégeoise, que le chocolatier belge possède son atelier. Dès l'entrée, une odeur de chocolat flotte dans l'air. À travers des vitres, on aperçoit des hommes et des femmes en train de finaliser des pralines. L'un, avec sa douille, dépose une crème, tandis qu'une autre ajoute consciencieusement quelques garnitures sur les chocolats. Pour la fête de Noël, ils ont conçu un village de Noël en chocolat noir de la République dominicaine avec, en son cœur, un assortiment de friandises chocolatées. Les truffes champagne confectionnées à base de chocolat de Madagascar se marient à merveille avec le champagne brut rosé premier cru de Paul Goerg. Un délice pour les papilles gustatives.

OUVRIERS CHEZ WITTAMER

Benoît Nihant a toujours voulu faire un métier manuel et créatif. Et, depuis son enfance, il s'intéresse au chocolat, et la gastronomie est son hobby. Mais, plutôt bon élève, il est encouragé à suivre une filière de l'enseignement général plutôt que technique et, après le secondaire, il se lance dans des

« Nous avons fait la chocolaterie comme nous sommes : simple et vraie. »

études d'ingénieur commercial. Son diplôme en poche, il trouve un emploi dans le domaine sidérurgique et militaire où il est chef de projet. Si ce boulot

l'intéresse, il reste néanmoins convaincu que « *le travail doit être une passion* » et pas uniquement un gagne-pain.

Il décide alors de suivre une formation de chocolatier et de boulanger-pâtissier à l'IFAPME, un institut wallon de formation en alternance. Son épouse, employée dans une banque, le suit, et ils sont engagés comme ouvriers chez le célèbre chocolatier bruxellois Wittamer. En parallèle, dans le fond de leur garage, ils imaginent des recettes qu'ils proposent à la dégustation à des restaurants gastronomiques multi-étoilés, La Villa Lorraine ou Comme chez soi. Qui, appréciant leurs préparations, leur passent rapidement commande.

En 2006, le couple ouvre à Embourg son premier magasin. Quatre suivront à Liège, Awans, où se trouve aussi l'atelier, et Bruxelles. Depuis huit ans, il existe aussi au Japon des pop-up, boutiques éphémères, car ce pays est très friand de chocolat, surtout à l'occasion de la Saint-Valentin et du Whiteday en mai. À cette occasion, les hommes doivent offrir un cadeau à leur femme dont la valeur est trois fois supérieure à celui reçu le 14 février.

Contrairement à beaucoup de ses concurrents qui utilisent du chocolat fabriqué en industrie qu'ils refondent ensuite, Benoît Nihant fait le sien à partir de la fève de cacao qu'il se procure à Madagascar, en Équateur, au Venezuela ou au Brésil chez des producteurs soigneusement sélectionnés. Lors de ses nombreux voyages, il a découvert des petits domaines gérés par des familles cultivant d'anciens cépages sans mélanger différentes variétés de fèves. Si ces cacaoyers ont des rendements faibles et sont sensibles aux maladies, la qualité de la graine n'a rien à voir avec celles achetées par l'industrie. Celles-ci proviennent en effet d'arbres qui ont été croisés, au rapport nettement plus important et qui grandissent en plein soleil, alors que normalement le cacaoyer croît à l'ombre de grands arbres.

UNE RELATION D'ÉGAL À ÉGAL

Pour Benoît Nihant, sa démarche est « *plus qu'équitable* » puisqu'il achète les fèves à un prix qui n'est pas lié au cours de la bourse, mais à la qualité de la récolte qui elle-même dépend de la saison. Ce prix, il ne le négocie pas, afin de ne pas faire des bénéfices au détriment du planteur, convaincu que « *faire du commerce c'est traiter l'autre d'égal à égal* ». Il veut que ces producteurs locaux aient accès à l'eau courante et à l'électricité, que leurs enfants soient scolarisés. Que leur niveau de vie soit garanti, même si la récolte s'avère moins bonne en raison d'intempéries ou de maladies. C'est d'autant plus important que leurs cacaoyers sont fragiles. Le chocolatier souhaite mettre en avant leur savoir-faire concernant la culture de la fève, de la récolte et du séchage des fèves. Mais ces fermiers sont régulièrement contactés pour cultiver des arbres qui produisent davantage, ce qui ne lui plaît pas. Il explique : « *si la variété change, leurs fèves ne nous intéressent plus, car leur goût et leur arôme seront beaucoup moins riches.* »

Le chocolatier a fait un pas supplémentaire en louant à long terme (droit de fermage) au Pérou, en bordure de forêt amazonienne, un terrain auparavant géré par des narco-trafiquants. Avec des ingénieurs agronomes d'une société allemande, il a recréé une nouvelle forêt où ont été plantés des arbres indigènes, des bananiers dont les larges feuilles apportent de l'ombre aux jeunes cacaoyers qui, au début, font à peine vingt centimètres de haut. Des insectes locaux ont également été réintroduits, chargés de polliniser des variétés anciennes de cacaoyers. Il faut patienter sept ans avant la première récolte.

TECHNOLOGIE À L'ANCIENNE

Arrivées en Belgique, les fèves sont triées une par une, torréfiées comme dans les années cinquante à l'aide d'une technologie au fonctionnement lent, permettant ainsi une libération maximale des arômes. Le broyage est également fait à l'ancienne, afin de ne pas modifier ces arômes. Viennent ensuite l'étape du raffinage, puis la fabrication de plaques de chocolat noir ou au lait à partir desquelles seront confectionnés pralines et desserts au chocolat de toutes sortes.

La notion de plaisir est la principale motivation de Benoît Nihant. S'il travaille de cette manière, c'est parce que, avec sa femme, ils n'ont pas envie de répéter ce qu'ils ont connu dans leurs activités professionnelles antérieures. Ils prônent une relation bienveillante aux autres et sont soucieux du bien-être des personnes avec qui ils collaborent. « *Nous avons cela en nous. Nous avons fait la chocolaterie comme nous sommes : simple et vraie. Nous voulons des relations équilibrées avec les partenaires et travailler avec un fil conducteur : l'épanouissement des autres et de soi.* »

Ainsi, dans l'atelier d'Awans, personne ne travaille à la chaîne. Chacun effectue des tâches différentes, il n'y a pas de routine. Le personnel est fier d'un savoir-faire que l'on ne trouve pas ailleurs. Il y a donc très peu de rotations. Si ce n'est pas facile tous les jours, les difficultés proviennent moins des pays producteurs de cacao, en voie de développement, que d'une politique belge qui, par la mise en place de procédures complexes, n'encourage pas les entrepreneurs. ■

Benoît Nihant, rue de l'Estampage 6 à 4340 Awans. Variétés de chocolats et adresse des magasins sur www.benoitnihant.be