

Reportage

# Friandises d'antan

La boutique genevoise Couka Poupa, c'est le pari un peu fou d'Audrey Vallotton et de Daniela Vassalli. Les deux amies ont décidé de se lancer dans la confection de **bonbons artisanaux** et arborant des motifs personnalisables.

Texte: Alexandre Willemin Photos: Guillaume Mégevand

**N**on, elles n'ont jamais été ce qu'on appelle des «becs à bonbons». C'est un simple coup de cœur qui les a menées sur la voie de la confection de sucreries. «Il y a trois ans, j'ai vu à la télévision un documentaire qui présentait le travail de deux artisanes qui fabriquaient des bonbons. Leurs gestes étaient magiques! Et j'ai voulu en faire mon métier», se souvient Audrey Vallotton, 32 ans.

La jeune femme, alors secrétaire dans une école genevoise, transmet la vidéo à Daniela Vassalli, 38 ans, responsable de la bibliothèque du même établissement scolaire. Les deux amies, enthousiastes, débutent par une formation en sculpture du sucre. «Plus tard, nous sommes entrées en contact avec un artisan, d'un lointain pays, qui a bien voulu nous transmettre son savoir-faire. Régulièrement, le soir ou le week-end, il nous donnait des cours par Skype», indique Daniela. Le nom et la position exacte de ce prodige du bonbon resteront confidentiels...

## Des bonbons personnalisés

Les deux collègues s'entraînent d'abord dans un atelier installé dans l'appartement d'Audrey. «Les premiers résultats n'étaient guère concluants, sourit-elle. C'est très difficile de se lancer dans un pays où il n'existe aucune tradition du bonbon à l'ancienne.» Les deux jeunes femmes sont d'ailleurs les seules en Suisse à confectionner des bonbons, sucettes et sucres d'orge à l'ancienne, de façon entièrement artisanale. «A l'origine, ce type de friandises étaient fabriquées dans les pays anglo-saxons et au Japon.»

Suite encore à des cours de création d'entreprise, les deux trentenaires se sentent prêtes à se lancer dans cette nouvelle aventure. Elles quittent alors leur emploi respectif et ouvrent le 29 octobre dernier leur bou-

tique – baptisée Couka Poupa – dans le quartier des Grottes à Genève.

Huit mois plus tard, la petite entreprise semble déjà bien rodée. La boutique propose à la vente directe des bonbons et sucettes arborant des dizaines de designs différents: fruits, animaux, smileys, croix suisses, initiales et lettrages divers, symboles japonais, etc. «C'est désormais un réflexe: lorsque je vois un logo, je me demande s'il est possible ou non de le reproduire dans un bonbon», confesse Audrey.

La personnalisation des bonbons est en effet la grande spécialité de la maison. [Les principaux clients sont donc des entreprises qui commandent des bonbons à leur effigie.](#) Ou encore les organisateurs privés d'événements, par exemple de mariages... «On ne peut pas encore en vivre, mais ça démarre petit à petit, se réjouit la Genevoise. A terme, nous comptons beaucoup sur ce secteur pour accroître nos ventes.»

Assez avec la théorie, place aux choses sérieuses... Il est 16 heures et, comme tous les mardis et vendredis après-midi, les deux artisanes préparent une nouvelle fournée de sucreries. Contre le mur, au fond de la petite pièce, est affiché sur papier le modèle du jour: une note de musique noire au milieu d'un fond blanc, et entourée de bandes roses, jaunes et vertes. Un motif spécialement conçu pour la fête de la musique.

Daniela transporte de la petite cuisine une casserole contenant un mélange de sucre bio, de sirop de glucose et d'eau qui a mijoté pendant près d'une heure. Quelques instants après avoir retiré la mixture du feu, elle y a ajouté un arôme de fraise. Le délicieux parfum se répand déjà dans toute la boutique. On en salive d'avance...

Les deux artisanes ont pris l'habitude de travailler en public, sur les plans de travail aménagés derrière de petites parois vitrées.

«Dès le départ, nous avons l'intention de montrer aux clients comment sont fabriquées les friandises, indique Audrey. Ce lien direct entre producteur et consommateur est très important à nos yeux. C'est un gage de confiance...»

La mixture d'environ 6 kg est déversée sur une plaque de marbre pour former instantanément une grosse masse transparente. Et très chaude! «N'y touchez pas. Même avec des gants, on se brûle», met en garde Daniela. Peut-être une des raisons pour lesquelles très peu d'artisans ont osé se frotter à ce domaine de la cuisine... «Et puis il faut aussi un matériel spécifique. Il est impossible à un cuisinier amateur de fabriquer ces bonbons.»

## Classé confidentiel

Les deux jeunes femmes dispersent alors sur le grand rectangle de sucre les cinq colorants nécessaires à la création du jour. «Au début il était difficile d'estimer quelle quantité de chaque couleur de sucre nous aurions besoin. Puis, avec l'expérience, on commence à avoir l'œil», poursuit-elle. Il s'agit maintenant de découper à l'aide de petites cisailles les différentes taches de couleur de cette «grande toile». Puis chacune de ces parties est disposée sur le plan de travail chauffé par-dessous et surplombé d'une lampe infrarouge. «Le sucre refroidit et donc durcit très rapidement. C'est une des grandes difficultés à laquelle nous sommes soumises: il faut en permanence jouer avec la chaleur.» Impossible de connaître la température exacte de la préparation. L'information est elle aussi classée confidentielle...

La couleur blanche a droit à un traitement de faveur supplémentaire. A l'aide d'un gros crochet solidement fixé contre le mur, Daniela étire et reforme la boule de sucre à une trentaine de reprises. «Ces mouvements



L'affaire de Daniela Vassalli (à gauche) et d'Audrey Vallotton (à droite), inaugurée l'an dernier, démarre petit à petit...





**1** Sur le rectangle de sucre translucide, Audrey et Daniela dispersent les cinq colorants nécessaires à la préparation du jour.

**2** Le gros boudin est étiré jusqu'à obtenir de fins cylindres.

**3** Ces derniers sont ensuite roulés sur de l'inox pour les refroidir complètement.

**4** Grâce à un hachoir, ils sont finalement tranchés pour former des bonbons d'environ 1 cm d'épaisseur.

permettent de mettre de l'air dans le sucre et donc de le satiner légèrement.» Après quelques minutes, la préparation devient effectivement plus opaque... voire légèrement brillante.

Voici venue la partie la plus complexe. Enfin nous comprendrons comment il est possible d'esquisser un aussi fin motif sur chacun des bonbons... **«Nous travaillons à l'aveugle. Il faut penser en trois dimensions et décomposer l'ensemble en plusieurs parties»**, explique Daniela. Le dessin en forme de note de musique est ainsi réalisé en trois blocs distincts. Deux tiges et une boule? «Pas vraiment... puisque le motif est créé de façon à traverser tout le cylindre.»

#### Mystère mathématique

Chacune des pièces du puzzle est donc minutieusement découpée et modelée et le tout est finalement assemblé pour former un gros boudin d'environ 15 cm de diamètre et

de 40 cm de longueur. Si on le découpait en tranches à ce stade, on aurait droit à une quarantaine d'énormes bonbons... Mais une étape supplémentaire va permettre de réduire drastiquement les friandises pour parvenir à leur taille finale d'environ 1 cm de diamètre.

Disposées l'une à côté de l'autre, les deux jeunes femmes «étirent le bonbon»: par des gestes méthodiques, Audrey roule le cylindre de manière à ce que l'une des extrémités s'allonge et que son diamètre se réduise jusqu'à la taille désirée. Lorsque le tronçon ainsi créé atteint une longueur d'environ 40 cm, elle le coupe d'un geste rapide à l'aide d'une spatule. Sa collègue récupère les segments et les fait rouler sur un plan de travail en inox pour qu'ils refroidissent complètement. Chacun sera ensuite coupé avec un hachoir de manière à obtenir des bonbons d'une épaisseur d'environ 1 cm. C'est le moment de vérité. Daniela jette un coup d'œil

au produit final. Les deux amies sont soulagées: sur la petite friandise apparaît avec précision une fine note de musique. Comment expliquer que le dessin n'a connu aucune déformation au cours de la phase d'étirement? Mystère mathématique... «C'est toute la difficulté de l'œuvre, précise Daniela. Nos gestes et la température du sucre doivent à tout moment rester très précis.»

Après le contrôle esthétique de la marchandise, place à son examen gustatif... Encore une fois, c'est une réussite complète: un parfum de fraise légèrement acidulé se diffuse instantanément sur la langue. **«Le plus beau compliment, c'est quand des personnes âgées nous disent que nos bonbons leur ont permis de retrouver le goût de leur enfance»**, raconte Daniela. «Nous sommes trop jeunes toutes les deux pour disposer des mêmes références, complète sa collègue. Mais quand on entend ça, on se dit que le pari est d'ores et déjà réussi.» **MM**