

INSOLITE Deux Genevoises se sont lancées dans la production de confiseries artisanales. Ce savoir-faire oublié est à redécouvrir dans le quartier des Grottes, à deux pas de la gare Cornavin, à Genève.

Les bonbons reprennent des couleurs dans l'atelier de Couka et Poupa



Les deux complices produisent des bonbons à motifs, mais aussi toute une gamme de sucettes, sucres d'orge et autres berlingots. Plus quelques créations originales ou sur mesure. Un des succès de la maison? Le bonbon pimenté à tête de mort, évoquant la Fête des morts mexicaine.



© PHOTOS THIERRY PAREL

Elles sont malicieuses, dynamiques et audacieuses. C'est qu'il fallait une bonne dose de culot pour se lancer dans un métier disparu, phagocyté depuis belle lurette par l'industrie. Le bonbon, le vrai, le bon, artisanal et aussi bio que possible. Elles se nomment Audrey Vallotton et Daniela Vassalli – ou plutôt Couka et Poupa, selon les petits noms hérités de leur enfance – et tiennent boutique dans le quartier au charme suranné des Grottes, à Genève. Leur boutique? Une odeur d'enfance forcément, entre sirop, fruits rouges et banane. Des tons pastel comme la nostalgie et deux jeunes femmes qui se racontent tout en confectionnant des bonbons. Cou-

ka, visage rond, surnommée ainsi par sa petite sœur qui n'arrivait pas à prononcer son prénom, et Poupa, affectueusement rebaptisée par sa maman quand elle était poupine, lunettes et chignon haut perché. Elles travaillent à quatre mains et côte à côte dans leur petite boutique-labo.

Au commencement est le sucre. Une grande bassine où l'on porte à ébullition de l'eau, du sucre de betterave (bio et suisse) et du sirop de glucose. À quelle température? Chaud, très chaud – la température exacte restera un secret bien gardé – plus de 100 degrés quoi qu'il en soit... Le sirop brûlant obtenu est alors versé dans un cadre en inox sur le marbre du plan de travail. On va

y ajouter de la couleur, ou plutôt des couleurs, en quantités et selon le motif choisis. «On a essayé beaucoup de colorants naturels, mais la plupart se sont révélés trop pâles pour l'effet recherché, explique Daniela. On est donc obligées de recourir à des colorants spéciaux destinés à la confiserie.»

Confection à quatre mains

Et les parfums? «Ah oui, on ajoute les arômes à la fin de la cuisson: aujourd'hui la banane, demain la mûre, l'ananas ou un mélange nommé tutti frutti, en tout une trentaine de parfums qui changent selon les saisons et les commandes.» La masse est désormais faite de plusieurs zones vivement colorées hésitant entre pop art et vitrail, pour la transparence. Elles vont alors découper la pâte par couleur, puis travailler chaque couleur séparément: «On va satiner la partie blanche à l'aide d'un grand crochet style crochet de boucher, afin d'y introduire de l'air.» Audrey noue et dénoue la masse brûlante, l'étire à l'aide du crochet. Les autres couleurs vont au contraire conserver leur transparence.

Il faut vraiment quatre mains – de préférence gantées et habiles – pour faire ce travail artisanal, précisent les deux trentenaires. Pendant qu'Audrey satine la pâte blanche, Daniela continue de travailler le reste de la masse sur la table chauffante, sous les lampes à infrarouge, afin d'éviter qu'elle fige. Enfin, on va créer le motif: Audrey découpe de fins boudins de couleurs, qu'elle assemble et retravaille en-

PATRIMOINE OUBLIÉ

Une étude internationale entend explorer et réhabiliter cet univers de douceurs. À l'origine du «Candy Project», le grand chef Andoni Luis Aduriz; des chercheurs de l'Université du Pays basque et de l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo ont entrepris de recenser ce patrimoine mondial, de l'étudier et de le décrypter, avec le soutien du mouvement international Slow Food. On imagine que les sucreries mythiques des petits Suisses tels le tiki, le sugus et les Ricola y figureront en bonne place.

+ D'INFOS <http://thecandyproject.org>

LES ARTISANES AUDREY VALLOTTON ET DANIELA VASSALLI, ALIAS COUKA ET POUPA

Couka et Poupa ont ouvert leur boutique fin 2015 dans une petite arcade des Grottes, à Genève. À l'origine, elles sont collègues au cycle voisin de Montbrillant, la première au secrétariat, tandis que la seconde est bibliothécaire quand elles flashent sur un reportage évoquant la confection de confiseries artisanales. Elles rêvaient toutes deux de devenir un jour indépendantes et se prennent de passion douce pour l'art oublié du bonbon. Un an et demi d'essais, de lectures, et une formation en ligne plus tard, boostées par un cours de création d'entreprise, les deux amies se lancent. Elles travaillent essentiellement dans l'événementiel, proposant leurs services aux entreprises, à l'occasion d'anniversaires, de mariages ou autres occasions particulières. Elles vivent aujourd'hui de leur art, quoique modestement, et caressent de doux projets d'agrandissement pour 2018.



semble jusqu'à obtenir l'effet et le dessin souhaités. Couka et Poupa ne dessinent presque jamais leurs motifs au préalable. Une fois les gros boudins mis en forme et assemblés, il va falloir les étirer longuement jusqu'à atteindre un diamètre de 1 centimètre, puis les découper, le tout à bonne température. Question de feeling. Et d'expérience...

On peut ainsi assister à la fabrication en direct tous les mercredis et samedis après-midi, une expérience étonnante et ludique, en particulier avec des enfants. Et un spectacle désormais unique en Suisse. Le prix de ces petits bijoux? «Ils reviennent à quelque 180 francs le kilo, explique Daniela. Il faut parfois expliquer tout le travail qu'il y a derrière cet artisanat. Mais la clientèle existe, et nous avons plein de projets de développement.»

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS www.coukapoupa.ch