

Chocolats Villars lance des tablettes de couverture à la stévia

FRANÇOIS MAURON

En attendant le déménagement de son unité de production, prévu pour l'an prochain sur l'ancien site de Dyna, à Fribourg, Chocolats Villars continue d'innover. Le maître chocolatier fribourgeois vient ainsi de lancer sur le marché un produit (pour l'instant) unique: les premiers chocolats de couverture en Europe utilisant un édulcorant d'origine naturelle, la rébaudio-side, issue de la stévia, cette plante dont les feuilles ont un pouvoir édulcorant 200 à 300 fois supérieur à celui du sucre classique – sans la moindre calorie à la clef.

«L'Union européenne a approuvé l'utilisation de la stévia le 4 juillet, la coïncidence est parfaite», se réjouit Alexandre Sacerdoti, directeur général de Villars Maître Chocolatier SA. Ce nouveau produit est destiné aux restaurateurs et aux artisans qui vont fonder cette couverture (60% de cacao) pour confectionner des mousses, des gâteaux ou des pralinés. Actuellement, il n'existe pas d'équivalent sur le mar-

ché européen. «Il y a des tablettes de chocolat à la stévia pour les industriels de l'alimentation et les biscuitiers aux Etats-Unis, mais pas en Europe», souligne Alexandre Sacerdoti. Le nouveau «bébé» de Villars arrive après les plaques de chocolat noir à la stévia commercialisé par la société fribourgeoise en 2009. Celles-ci visent toute-fois le grand public.

Pourquoi le créneau des édulcorants naturels? Alexandre Sacerdoti se dit sensible aux problèmes de santé publique. «En 2030, il y aura 300 millions de diabétiques, soit la population actuelle des Etats-Unis. Nous consommons beaucoup trop de sucre, et il y en a trop dans le chocolat. C'est un chocolatier qui vous le dit.» Or, il n'était pas question de s'orienter vers des succédanés artificiels, à base d'aspartame, par exemple. Selon certaines études, cette matière est cancérigène. Et Chocolats Villars tient à son étiquette de «naturalité», qui va de pair avec «authenticité». Le label de la marque.

Face au million de tonnes vendues annuellement par Barry Callebaut, le numéro un mondial du chocolat industriel, l'emblème fribourgeois est un poids plume dans le secteur des chocolats de couverture. Mais Alexandre Sacerdoti y voit une belle occasion de se diversifier. «Pour nous, c'est un levier de croissance», note-t-il.

La marque fribourgeoise va donc poursuivre ses incursions dans le monde de la stévia, même s'il n'est pas facile d'édulcorer les aliments solides avec cette plante, en raison d'un arrière-goût de réglisse qu'il faut gommer. De façon naturelle, évidemment. C'est d'ailleurs pour cette raison que le chocolat au lait Villars à la stévia, ce n'est pas pour demain. «La matière grasse contenue dans le lait fait resurgir le goût de réglisse que nous avons réussi à faire disparaître dans le chocolat noir. Pour l'instant, ce n'est pas envisageable de fabriquer un tel produit», conclut Alexandre Sacerdoti. |



Alexandre Sacerdoti, directeur général de Chocolats Villars, et ses nouveaux chocolats de couverture à la stévia. VINCENT MURITH