

## NAISSANCE ET HISTOIRE DE LA CHOCOLATERIE DE BOUGY-VILLARS

Si, disons , par une belle journée d'automne il vous avisait de prendre la route du vignoble de la Côte vaudoise, au-dessus de Rolle, pour goûter, avant d'affronter les sévérités de l'hiver, aux splendeurs de la saison, avec ses vignes qui remontent les pentes ,aux teintes multicolores où dominent l'or et le rouge, avec, en bas le plan d'eau du lac que rien ne semble désormais troubler, et au fond, marquant l'horizon, la chaîne alpine dont les sommets apparaissent comme flotter dans une brume légère, cette route ne manquera sans doute pas de vous conduire à Bougy-Villars.

Bougy-Villars, beau village viticole dont le regard plonge sur le bassin lémanique, vous séduira par ses belles demeures à l'opulence discrète, et ses rues pavées.

En traversant la rue principale qu'emprunte la route, vous serez tout surpris d'y découvrir un va-et-vient incessant de personnes alentour l'unique échoppe qu'abrite le village, qui s'y dirigent ou en ressortent, animant ainsi l'apparente tranquillité de celui-ci.

Elle se tient là, cette attachante échoppe aux charmes retenus, et dont l'existence semble remonter au début du siècle passé, hissée, un peu en retrait, sur un petit perron, tandis qu'à ses pieds une fontaine aux bassins massifs de pierre lui murmure des tendresses.

Elle paraît comme intimidée de se retrouver seule, au milieu du village, et d'attirer autant de monde, quand bien même elle interpelle le passant de sa belle enseigne de fer forgé peinte.

Que lit-on sur le front de l'échoppe ? "Tristan, artisan chocolatier". On retrouve l'inscription sur l'enseigne qui se balance au-dessus et dans laquelle se découpe l'effigie du maître des lieux en train de brasser à larges gestes du chocolat dans un imposant chaudron.

Car il s'agit bien ici de chocolat, c'est-à-dire d'un lieu culte, voire magique où celui-ci s'y décline de mille façons, donnant lieu à des gourmandises plus savoureuses les unes que les autres,

dont les subtiles senteurs peuvent être perçues au dehors, à la dérobée, lorsque la porte de l'échoppe s'entre-ouvre sur les pas du chaland. N'allez pas chercher plus loin les raisons de l'attrait qu'exerce sur lui ce lieu, tant il est irrésistible.

Pourtant, avant de pénétrer dans l'échoppe, on ne manquera pas de s'attarder sur la petite terrasse du perron, sur laquelle sont disposés des arbustes en pots, et que protègent des ardeurs du soleil, pendant la belle saison, une ample tenture, à larges rayures bordeaux et blanches, et où, une table et quelques chaises de bois laqué blanc accueillent le dégustateur de glaces ou de sorbets. Ainsi pourra-t-on contempler, ce qu'offre au regard, la vitrine, vitrine dont la devanture, aux vitrages encadrés de châssis et flanquée de volets rabattus, faits de bois sombre, au toucher rugueux par les ans, s'élève au-dessus d'un petit muret, et que départage par le milieu une porte d'entrée animée d'une poignée de laiton un peu lasse.

C'est un ravissement, un réel enchantement, tant les décorations qui ornent cette vitrine sont à la fois belles, tendres, toutes en finesse, pleines de candeur.

Elle est pourtant conçue avec de petits objets ou éléments du quotidien, modestes voire banaux, lesquels pris isolément n'attireraient pas l'attention, mais dont l'agencement imaginatif participe ici à la création de thèmes ou de motifs féériques qui les transcendent soudain.

Ceux-ci se réfèrent aussi bien aux saisons, qu'ils peuvent s'inspirer des contes de notre enfance ou des grandes fêtes traditionnelles, qui rythment notre culture ( Noël, Fêtes de fin d'année, Pâques, pour les principales).

Il s'en dégage souvent une sorte de nostalgie bienfaisante, ou mélancolie douce qui nous font rêver à des temps lointains.

Ces décors sont très appréciés des visiteurs et attendus des habitants du village, notamment des enfants qui se précipitent vers l'échoppe quand ils sont changés.

Quand on franchit le pas-de-porte, c'est un autre enchantement qui vous attend.

D'abord le blanc y domine largement ce qui donne une sorte de légèreté à tout l'espace intérieur. Contre les murs, et symétriquement répartis quelques panneaux décoratifs, traités à la manière d'autrefois, vous initient aux arcanes du chocolat. Car ici, tout est hommage à cette noble matière, laquelle s'y décline sur tous les modes, et que complètent tout un cortège de friandises qui en dérivent, et autres savoureuses confiseries. Tous ces produits garnissent généreusement, par affinités, les étagères qui marquent le fond de l'échoppe, le grand présentoir, à droite en entrant, la petite table de métal lui faisant face, l'un et l'autre recouverts d'amples nappes blanches brodées, ou ornées de dentelles.

Ainsi, sur le présentoir, bien ordonnés dans de petits bacs de porcelaine blancs, se répartissent-ils truffes aux mille saveurs, rochers, pavés, quartiers d'orange confits à pointe chocolatée, alors que sur la petite table de métal, blottis dans de petits sachets de cellophane noués de rafia de couleurs, amarettis, florentins, noisettes ou amandes grillées enrobées de chocolat, s'offrent à l'amateur gourmet.

Sur les rayons des étagères s'alignent, par exemple, sachets et boîtes de confiseries préemballés; cabosses ou paniers en chocolat, remplis tour à tour, d'un assortiment de truffes, pavés, rochers ou de feuillantines (fines plaques de chocolat); sur de petits plats en argent, épaisses plaques de chocolat à grosses noisettes grillées et caramélisées, ou feuillantines aux pignons, pistaches ou sésames, également grillés et caramélisés, toutes deux présentées rustiquement en vrac.

L'œil avide qui balaie le tout, sollicité par toutes ces douceurs, ne sait plus où se poser. Les glandes salivaires s'activent et l'on voudrait pouvoir goûter à chacune d'entre elles, tant le désir est incoercible. N'est-ce pas Sacha Guitry qui disait que l'on peut résister à tout, sauf à la tentation ? D'autre part, la gourmandise n'est-elle pas le plus noble et gratifiant des péchés, voire le plus innocent, puisqu'il nous fait du bien, sans porter préjudice à personne ?

De plus, le chocolat pour qui le déguste, ne sécrète-t-il pas dans le corps de la sérotonine qui régule les humeurs et prévient les états dépressifs ?

Adonnons-nous donc à la dégustation de chocolat sans retenue dans un souci de bien-être et de bonheur.

Tout au fond de l'échoppe, derrière les étagères qui délimitent un petit espace où se tient un minuscule bureau, un plan de travail pour les travaux d'emballage, deux "échelles" à plateaux étagés pour l'entreposage des produits finis, s'ouvre, s'élevant au-dessus d'une marche, le laboratoire dont il s'échappe de subtiles senteurs.

Par la haute porte qui en permet l'accès, et l'étroit passage entre les étagères, on perçoit Tristan et son comparse Alexandre s'activer, tous deux revêtus d'une tunique à col d'officier et d'un grand tablier blancs.

Tristan, le maître des lieux, est un long garçon, au front haut, toujours souriant, la bouche gourmande comme si elle était en dégustation permanente, le visage animé d'une paire d'yeux sombres, profonds mais malicieux, que soulignent d'épais sourcils, et qui, tout soudainement peuvent pétiller, quand dans sa tête naît une nouvelle création.

De temps à autre, il s'avance dans le magasin pour saluer l'un ou l'autre des clients d'un geste jovial, ou leur faire goûter l'une de ses dernières trouvailles.

Lors de grandes affluences, ce qui est souvent le cas, il s'étonne candidement de son succès, toujours surpris de voir autant de monde se diriger vers son échoppe, dont la réputation s'étend déjà fort au loin. Car l'on vient de partout pour passer commandes à Tristan, artisan chocolatier, ou acheter ses friandises.

Tristan, homme de conviction et à la vocation précoce, est un homme heureux. Tout l'exprime en lui. Heureux en raison de la sympathie qu'il suscite autour de lui, par son empathie et sa bonne humeur; de l'affection que lui porte les siens, à commencer par sa femme Yvette et son fils Julien qui participent à sa belle aventure; heureux du choix de sa profession et de pouvoir à

travers elle, et par le biais de ses produits raffinés, dans lesquels il met tout son être, dispenser du plaisir autour de lui.

Il forme avec Alexandre, son ami de longue date, une belle équipe, qui fonctionne dans une harmonie parfaite. Quand ils travaillent de conserve, leurs gestes et déplacements paraissent s'associer, donnant à penser qu'ils obéissent à une même chorégraphie.

Dans l'ancre du laboratoire s'élabore, à partir de matières premières qui y sont traitées de mille façons, transitant par le chaud ou le froid et qui au cours de longs et subtils processus de transformation et de diversification aboutissent à toute cette gamme de produits finis que nous connaissons et qui nous enchantent.

Le magasin, à proprement parler, est le domaine d'Yvette. Yvette est la patronne dans l'acception vaudoise du terme. C'est à elle qu'incombe la responsabilité administrative et financière de l'entreprise. Elle est d'autant plus à l'aise à ce poste, qu'elle a longtemps travaillé à la Banque Cantonale Vaudoise. Elle sait donc ce dont il s'agit, et sait compter. Elle veille à la bonne marche des affaires, et est là pour pondérer la trop grande générosité de son diable de mari, lequel en plus du chocolat, donnerait sa chemise. C'est dire qu'elle lui est indispensable.

Yvette est une grande et charmante jeune femme. Elle accueille le client avec attention. Derrière le comptoir, elle le conseille, et bien qu'elle sache prévenir ses désirs, lui tend l'une ou l'autre des friandises exposées pour dégustation, quand il hésite. Vu l'importance de la clientèle qui ne cesse de défiler dans le magasin, elle s'est entourée de collaboratrices, recrutées parmi des proches ou amies, et sa propre famille, lesquelles à tour de rôle l'assistent dans sa tâche.

En périodes de moindres affluences qui sont plutôt rares, Yvette passe dans l'arrière-boutique, s'y adonne à quelque activité administrative, prépare des commandes, ou conditionne les articles sortant du laboratoire.

Y en a-t-il fallu à Tristan du courage, de la conviction, de la détermination, en un mot de la foi en soi, pour se lancer dans son entreprise.

Après un apprentissage chez le confiseur rollois Boccard et avoir travaillé auprès des plus grands: Röhr, chocolatier à Genève, et l'emblématique restaurateur "Freddy Girardet à Crissier, au contact desquels ses compétences se sont enrichies, il éprouva ce besoin irréprensible de se mettre à son compte.

Sa forte personnalité, sa créativité et soif d'innover, s'accommodaient mal de l'ombre bien involontaire que pourraient lui porter ses maîtres, entrevues comme un obstacle au déploiement de ses propres talents et au libre cours de son imagination.

Il y a eu cette opportunité de trouver un "gîte". Il s'est agi du fonds d'une ancienne petite épicerie, commerce de proximité, bien appréciée autrefois des villageois, qui a dépéri et fini par mourir en 1971 avec le développement des grandes surfaces, sous l'indifférence et l'ingratitude de tous.

Tristan et Yvette qui habitent le village de Bougy-Villars avaient déjà repéré la devanture de cette petite boutique, qui se tenait là, sur la rue principale, juchée sur son perron, un peu en retrait, comme honteuse de ne servir à plus rien.

Et il s'est établi une sorte de courant de sympathie entre elle et eux, celle-ci semblant les implorer pour la faire revivre.

Ainsi ont-ils pris la décision d'y ouvrir leur commerce, en dépit de l'éloignement des grands centres, lequel aurait a priori pu être ressenti comme un préjudice, mais plus sensibles au charme du lieu qu'à des préoccupations marchandes.

Toute la famille Carbonatto, père, mère, sœurs, conjoints et amis se sont mis à la tâche pour réhabiliter l'endroit qui était à l'abandon. Car les moyens au début étaient modestes. Il a fallu emprunter. Et pour éviter un trop grand endettement, chacun y est allé de ses compétences manuelles pour diminuer les coûts. Aussi travaux de lessivage, de peinture, de maçonnerie, de menuiserie ont-ils été entrepris par tous, dans une bonne humeur communicative, tandis qu'on a recouru à du matériel d'emprunt

pour l'aménagement intérieur: une bibliothèque de famille s'est, par exemple, vue transformée en présentoir, une table de cuisine cédée par une voisine, en une table de conditionnement et d'emballage. Et la belle enseigne de fer forgé qui surplombe l'échoppe a été dessinée et peinte par la mère de Tristan, Chantal, qui a fait les beaux-arts.

Et ce n'est pas sans émotion qu'un jour de septembre 1998 s'est ouverte aux gourmets la porte de l'échoppe de Tristan, artisan chocolatier. Avec le succès qu'on lui connaît désormais.

La population de Bougy-Villars a réservé un accueil chaleureux à l'ouverture de ce petit commerce florissant, - petit par sa dimension, mais grand par son rayonnement -, qui attire tant de monde, animant ainsi, pour la joie de tous, le village.

Elle est heureuse d'y voir revivre une activité, dont on aurait pu penser qu'elle n'avait plus sa place dans une petite collectivité. Elle se sent complice de sa réussite. N'est-ce pas une manière pour elle de se consoler de la mort de la petite mercerie, bien vivante toutefois dans le souvenir, et sur les cendres de laquelle, à la façon d'une métamorphose, a pu naître la chocolaterie de Tristan ?

Pendant les grandes fêtes religieuses ou traditionnelles, lorsque les commandes et les clients affluent, et que tout le monde est débordé, les dames du village se mobilisent, et dans une grande salle du premier étage de l'ancienne école, qui se dresse au cœur du village, dans l'alignement du corps de bâtiment de l'échoppe de Tristan, se réunissent autour d'Yvette, et sous le regard attentif de celle-ci, l'aident, dans un climat de bonhomie générale, mais non exempt de rigueur, à conditionner et emballer les produits qui sortent du laboratoire.

Quand l'on vous disait que la chocolaterie de Tristan est une affaire qui concerne tout le village de Bougy-Villars.

Au début de sa belle aventure, Tristan était en mesure d'offrir à sa clientèle une palette de produits plus étendue.

Ainsi pouvait-il lui proposer, en dehors de tout ce qui concerne le chocolat, des pâtisseries et des friandises salées.

Et sur commande organisait-il de somptueux buffets. Parmi les mille et une pièces qui les composaient, on ne saurait oublier les délicats et savoureux "pains surprises" dont le souvenir restera à jamais inscrit dans les palais.

Mais devant le développement inattendu de son affaire, les attentes et priorités de ses clients, a-t-il jugé sage, non seulement pour éviter une dispersion préjudiciable de ses activités, de recentrer celles-ci exclusivement sur ce qui lui tenait le plus à cœur, c'est-à-dire : le chocolat.

Et ceci, en dépit du regret qu'eussent pu éprouver ses anciens clients.

Un client