

Insolite

🇨🇭 Haute-Savoie : il invente le Coffola, le café à manger

Le Thononais Bertrand Baud vient de dévoiler une confiserie créée par ses soins à Genève : le Coffola. Une douceur qui offre des saveurs inédites et que les Chablaisiens vont bientôt pouvoir déguster...

Par **Pascal ARVIN-BÉROD** - 03 févr. 2021 à 06:07 - Temps de lecture : 3 min

🔴 0 | 📌



Bertrand Baud, originaire de Thonon, a inventé une confiserie à base de café sous différentes textures, qui ressemble étrangement au chocolat. Photo DR

Du café que l'on mange, croque ou tartine, cela existe désormais. L'élaboration du Coffola a lieu à Genève, dans un atelier qui a ouvert ses portes en juillet dernier. Son inventeur, Bertrand Baud, un Chablaisien pur sucre, vient de déposer le brevet de cette confiserie inédite, au goût de première mondiale.

Après un parcours de directeur des ressources humaines au sein d'entreprises en Suisse, il a de son propre chef, imaginé, testé et inventé le Coffola.

Du café pur adouci, au goût inédit

Quelques voyelles et consonnes imbriquées font allusion au chocolat, non pas celui que l'on boit mais celui que l'on déguste à l'état solide. Allusion seulement car sur le plan des ingrédients, il n'est question ici que de café ; pas le moindre gramme de chocolat.

Et sur la langue ? « C'est un goût inédit, sans l'amertume du café, que l'on a adouci avec un peu de sucre », décrit son concepteur.

Les premiers goûteurs, sur le dernier marché de Noël, place des Arts à Thonon, ont apprécié à la quasi-unanimité la saveur et la texture, qu'ils ont jugées pour le moins innovantes.

Quant aux récalcitrants de l'expresso, ils seront rassurés de savoir que le Coffola n'en est pas un cousin. « Le goût du café que l'on boit habituellement est en fait de l'infusion de café grossièrement broyé. Or notre procédé aboutit à un goût de café pur », souligne Bertrand Baud.



Des cafés en provenance de Colombie ou d'Éthiopie

Quatre ingrédients suffisent à fabriquer le Coffola : du café, du sucre, du lait et du beurre de cacao. Tout l'art de la recette repose sur la fève de café, que le fabricant sélectionne en fonction du gras qu'elle contient, misant pour cela sur la stabilité de grands crus en provenance d'Éthiopie ou de Colombie.

Le produit final, obtenu en broyant les grains de café, provient de denrées exclusivement naturelles : du lait et du sucre suisses. « Le café est torréfié à Genève », ajoute le directeur général de la jeune entreprise.

La première mondiale du Coffola, confirmée par le brevet déposé tout récemment, repose ainsi sur l'absence du moindre arôme. « Que du naturel », insiste Bertrand Baud, qui se montre volontiers gourmand en explications relatives à la démarche, voulue éthique et locale, partagée avec ses associés Mathias Matti et Marc-André Cartier.

Un nouveau marché à développer

Ce Thononais entreprenant n'a pas seulement inventé un produit inédit, mais « une nouvelle alternative touchant aussi bien les buveurs de café que les amateurs de chocolat mais aussi les personnes qui ne se retrouvaient pas encore dans ces produits », promet-il.

Son grain de folie initial lui a également permis de dessiner, en même temps qu'un nouveau marché à développer, son nouveau métier, celui de "maître-coffolatif".

Informations : www.coffola.ch

La confiserie arrive prochainement dans le Chablais

Des études de droit et de politique au sortir du lycée de la Versoie avant d'opter pour les ressources humaines, le parcours de Bertrand Baud, Thononais de naissance, longtemps installé à Armo, ne dessine pas d'emblée le profil d'un futur confiseur innovant. S'il a certes assuré le rôle de RH dans le domaine de l'alimentaire, le grain de folie du futur coffolatif a sans doute germé dans le restaurant que tenaient ses grands-parents.

Actif depuis le 10 juillet dernier, installé en plein cœur de Genève, l'atelier de fabrication des Coffola en vente directe depuis l'automne et livre chaque semaine tout autour du Léman.

Le produit, salué par le Gault et Millau suisse, commence à faire son apparition dans le Chablais français, où Bertrand Baud est en cours de négociation.

Cet article vous est offert par Le Dauphiné Libéré dans le but de vous faire découvrir ses formules d'abonnement. Convaincu(e) ? **Abonnez-vous.**