



## Au Pérou, le défenseur du vrai chocolat est Alsacien

De Saint-Louis à Lima, d'ingénieur à artisan chocolatier. Alain Schneider a traversé l'Atlantique pour devenir un spécialiste du cacao péruvien.

**OPPORTUNITÉS.** C'est sans doute le mot qui résume le mieux le parcours d'Alain Schneider, un Alsacien de 30 ans qui vit à présent à Lima, la capitale du Pérou. Son diplôme d'ingénieur en poche, il décide en 2009 avec sa compagne de prendre la direction du Nicaragua pour une année de bénévolat dans une école de mimes. Celui qui montait faire le clown à Paris pendant ses études, n'imaginer pas encore la place que va prendre l'Amérique Latine dans sa vie.

### Dix chocomuséos en Amérique Latine

Par hasard, il fait la rencontre de Mitchell Bodian, un Américain qui souhaite lancer un hôtel à Granada, une ville de l'ouest du Nicaragua. D'abord embauché pour réaliser le site web de l'établissement, il en devient le manager. Le couple sympathise avec l'investisseur nord-américain et se lance avec lui dans un nouveau projet : le chocolat. «Il est arrivé avec une machine pour transformer le cacao en chocolat. On ne savait pas du tout comment faire, alors on a



Alain Schneider utilise uniquement du cacao péruvien, produit au plus près de ses magasins. PHOTO AUDREY CORDOVA

essayé, et on a fait beaucoup erreurs. Mais au final, notre production avait le vrai goût du chocolat» explique le jeune entrepreneur avec un grand sourire.

Suite à cette expérience, ils décident d'ouvrir un musée-magasin, nommé chocomuséo. Pour apprendre aux gens à faire du chocolat, promouvoir les produits locaux et

bien sûr faire déguster leurs productions originales. A Granada puis à Cuzco, l'ancienne capitale inca.

Aujourd'hui, le trio possède dix chocomuséos dans quatre pays différents (Pérou, République Dominicaine, Nicaragua et Guatemala) et va en ouvrir deux autres d'ici la fin de l'année.

Des futurs magasins qui porteront à six le total pour le seul Pérou.

«C'est le pays qui possède la plus grande variété génétique de cacao au monde. On y trouve six des dix types de cacao existants. Le pays ne produit que 2 % du cacao mondial mais c'est de la très grande qualité» explique Alain, son fils Amaz, né ici, sur les genoux.

Le pays n'est pourtant pas grand consommateur de chocolat. 600 grammes en moyenne par an et par habitant quand le Suisse moyen flirte avec les 12 kilogrammes. Mais les choses sont en train de changer. A travers l'éducation et la loi. «Ici, il n'y a pas de réglementation. Dans la rue, les gens pensent manger du chocolat mais les barres chocolatées contiennent surtout de l'huile hydrogénée. Avec d'autres artisans chocolatiers, nous souhaitons faire évoluer les choses.» Pour apprendre à Amaz et aux autres, le vrai goût du chocolat.

JÉRÉMY JOLY