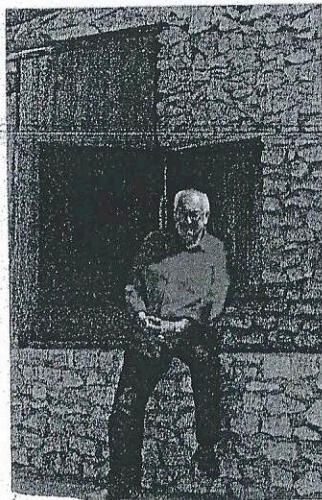


Bernard Xueref et sa chocolaterie

Des racines paysannes et des ailes aromatiques.

Les yeux bleu clair étincellent au-dessus de la chemise rouge. L'homme est un de ces personnages que le massif du Vercors produit de temps à autre à son image : solide, complexe, revenant de loin, lumineux pourtant. Un paysan bien sûr, né sous les bombardements du 26 juin 1944 dans les bois de la Gervanne, ça prédispose. Miraculé une deuxième fois après un très grave accident en 1979, il s'intéresse alors à l'alimentation et la santé, en paysan-penseur. « J'ai beaucoup observé la nature, la multifonctionnalité dans la forêt, avant de devenir producteur de plantes aromatiques et d'huiles essentielles. Le pin sylvestre ça ne vaut rien dans nos régions, ça encrasse le feu, ça envahit les terres ; mais si je vends le tronc en papeterie, les branches en fagot et les bourgeons en distillerie, je transforme des déchets en ressources. » Parallèlement, Bernard Xueref devient un militant du monde rural associatif, souvent à Paris pour la fédération des CIVAM⁽¹⁾, président de l'APAP⁽²⁾ dans les années 90 : « Le Parc du Vercors a été un modèle, c'est un territoire d'expérimentation qui mêle le savoir-faire paysan avec des projets culturels ».



La Frigoulette



L'équation chocolat + huile essentielle

Cet homme sait saisir l'occasion par les cheveux, et le Phénix se métamorphose à nouveau au début du millénaire quand, dans un bistrot de Crest, une rencontre passionnée a lieu avec Paul Keruel, maître chocolatier bio. Les « deux briscards » vont alors se lancer dans une folle entreprise, avec la complicité d'un autre baroudeur, André Deberdt, développeur du chocolat bio-équitable. « J'aime l'intelligence plurielle » sourit le nouvel entrepreneur, en senior flamboyant. L'affaire est sérieuse : Bernard Xueref anticipe que le développement de la réglementation européenne pourrait limiter le marché des huiles essentielles pour les agriculteurs, et d'autre part il y a bien plus de consommateurs de chocolat que d'huile essentielle. Pourquoi ne pas lier les deux ? Créer

des chocolats aromatiques ? Parfait autodidacte, il monte un comité scientifique, étudie le chocolat avec un regard neuf, découvre comment celui-ci est devenu une friandise si appréciée de tous, et reprend la question à zéro. Huit mois d'essais pour stabiliser une recette, une bétonnière transformée en enrobeuse (n'oubliez pas que c'est un paysan du Vercors, qui fait du chocolat) : un produit d'avenir est né. Et une entreprise de cinq salariés, « La Frigoulette » (farigoulette de sa grand-mère), qui propose aussi des chocolats d'enfance, pures papillotes et malakoff bio-équitable, pralines et dragées de fêtes.

Chocolaterie La Frigoulette : chocolats-frigoulette.fr

À voir : Reportage dans l'émission « Des racines et des ailes » du 19 octobre 2011.

1. CIVAM, centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.
2. APAP, association pour la promotion des agriculteurs du Parc.