

# Il réinvente l'or en barres

**INNOVATION** Un Neuchâtelois saupoudre de flocons d'or 24 carats des bâtons chocolatés. Ou comment vendre du cacao... à prix d'or. Et sans grandes modifications du goût du produit

À plus de 1200 francs le kilo, c'est sans aucun doute le chocolat le plus cher du monde. En plus, il est neuchâtelois, s'achète comme un objet de luxe et se déguste comme un bijou. Car il est composé d'or pur. En créant sa société, Delafée International Sàrl, Sébastien Jeanneret a déposé des flocons d'or 24 carats sur des bâtonnets chocolatés fabriqués par un chocolatier du canton. Mais manger de l'or, est-ce gustativement, et surtout politiquement correct? Le Neuchâtelois, qui vient de se mettre à son compte après plusieurs années au département marketing d'une multinationale américaine, s'explique.

*Sébastien Jeanneret, inciter à manger de l'or 24 carats, ce n'est pas excessif, alors que les trois quarts des habitants de la planète ont faim?*

*S. J.:* On pourrait poser cette question à propos de tous les produits de luxe. S'offrir une montre de plus de 50 francs est aussi excès-

sif... Mon chocolat est, en ce sens, un produit de luxe. Même si manger de l'or, je l'admets, est un peu déca-

dent. Mais c'est du plaisir pur, et j'avais envie de lancer un produit qui procure avant tout du plaisir.

*Vous êtes vous-même amateur de douceurs?*

*S. J.:* Disons que j'aime le chocolat, par gourmandise

surtout. Et je regrette que l'image du chocolat suisse ne soit plus aussi forte qu'il y a une vingtaine d'années. Aujourd'hui, les fabricants belges et français sont devenus plus percutants, en termes de marketing. Et j'ai l'impression que le chocolat est devenu un bien de consommation comme les autres, qu'il a perdu un peu de sa magie.

*Une magie que vous voulez faire redécouvrir avec les chocolats Delafée?*

*S. J.:* Oui. L'or est utilisé dans la gastronomie, notamment en Asie. On trouve au Japon du saké enrichi d'or, et en Inde des pâtisseries recouvertes de feuilles d'or.

*Mettre de l'or dans du chocolat, ça en améliore le goût?*

*S. J.:* Non, le goût est neutre, mais je dirais qu'il y a une certaine onctuosité propre à ce chocolat (ré: on a testé, on n'a pas vu de différence...). Mais la médecine, au siècle dernier notamment, attribuait à l'or certaines vertus curatives. //FRK



Sébastien Jeanneret l'admet: «Manger de l'or, c'est un peu décadent».

PHOTO LEUENBERGER