

# Gruyère et chocolat suisse en terres arabes

**AUDACE.** Du chocolat suisse artisanal et des fromages fribourgeois AOC au Moyen-Orient. Deux entrepreneurs helvétiques amoureux de ces fleurons de l'économie nationale se sont respectivement lancés à la conquête des Emirats arabes unis et de l'Arabie saoudite

Francesca Sacco

«**L**es chocolatiers du désert»: c'est ainsi que le Bernois d'origine Daniel Hutmacher définit sa petite entreprise implantée à Ras al-Khaimah, à l'extrême nord des Emirats arabes unis, d'où il a une vue plongeante sur les eaux qui verront le team Alinghi tenter de remporter la 33<sup>e</sup> Coupe de l'America.

Après un apprentissage de confiseur-pâtisier-glacier au Tea-room Schraner



Le restaurateur Georges Magnin (à g.) vient de conclure un contrat en Arabie saoudite pour ouvrir un restaurant sous franchise de spécialités gruériennes avec l'entrepreneur saoudien Mohammed Rouzi (à dr.). DR

de Bienne, Daniel Hutmacher devient chef cuisinier à l'Hôtel Bernerhof de Gstaad, poursuit sa formation à l'Ecole professionnelle hôtelière de Lausanne et travaille au Palace Hôtel de Lucerne. En 2005, âgé de 38 ans, il décroche un contrat chez Mövenpick à Dubaï. C'est alors qu'un projet culotté prend consistance.

## Du chocolat pour le ramadan

Daniel Hutmacher a bien remarqué l'intérêt de la clientèle moyen-orientale pour le chocolat suisse. En 2006, soutenu par une autorité gouvernementale d'investissement, il fonde une société à Ras al-Khaimah, Swiss International Chocolates, avec cinq collaborateurs. Son objectif est de produire un chocolat totalement artisanal, aux saveurs uniques et adaptées au palais des consommateurs arabes. Les arômes sont créés par le directeur de production, Serge Decrauzat, ancien apprenti de la Confiserie Walder de Neuchâtel. Des éditions originales sont lancées, notamment pour le ramadan ou la Saint-Valentin. «Nous renouvelons sans cesse notre ligne arabe, sans renier nos critères de qualité helvétiques», explique Daniel Hutmacher, qui compte notamment les succursales locales des entreprises Cartier, Ferrari et British American Tobacco parmi ses clients. Avis aux

amateurs: il sera bientôt possible de passer des commandes via le site Internet de la société ([www.chocolat.ae](http://www.chocolat.ae))!

## La fondue moitié-moitié à la conquête de l'Arabie saoudite

A Genève, le restaurateur gruérien Georges Magnin est, lui aussi, en train de préparer sa conquête du Moyen-Orient, mais avec des arguments salés: la fondue moitié-moitié et les fromages fribourgeois AOC. Propriétaire de deux restaurants typiques à Genève, le Gruérien et la Bergerie, Georges Magnin a doublé son chiffre d'affaires en quatre ans et développé un concept de franchise pour l'étranger. Il s'agit d'ouvrir des restaurants proposant ses fameuses recettes dans un décor de chalet rustique. Fin juillet, Georges Magnin a passé une semaine à Djedda, en Arabie saoudite, pour conclure un premier contrat avec l'entrepreneur Mohammed Rouzi. Celui-ci confirme: «L'idée m'est venue lorsque j'étudiais à l'Ecole hôtelière de Glion, à Bulle. Avec mes partenaires, anciens étudiants eux aussi, nous avons tant aimé les produits locaux que nous voulons permettre au peuple saoudien de les découvrir. L'implantation aura lieu à Djedda et le restaurant aura une capacité de 150 à 200 couverts, mais je ne peux pas encore vous donner de date précise.» Selon Georges Magnin, l'ouverture pourrait avoir lieu cet automne déjà. ◊



**C'est à Ras  
al-Khaimah,  
dans les Emirats  
arabes unis,  
là même  
où se déroulera  
la 33e Coupe  
de l'America,  
que Daniel  
Hutmacher  
a implanté  
son entreprise  
de chocolat  
artisanal.**

Keystone/Alinghi/Carlo  
Borlenghi - Photos DR