



Cappuccino, fraise-menthe, orange-romarin, dulce de leche... le goût est au centre de la démarche du glacier Kalan. Photo: Claire Berbain

Invitation glacée au voyage vertueux

À l'enseigne Kalan Artiste Glacier Suisse, Hanno Schatz propose glaces et sorbets certifiés Bio Bourgeon qui subliment le goût du fruit grâce à une recherche autour des associations et des textures.

Safran du Jorat, fraises de la plaine du Rhône, yaourt du Pays-d'Enhaut, concombre de La Côte, herbes de Vaultion: Les parfums des esquimaux de Hanno Schatz fleurent bon le terroir romand, mais leur dénomination – paletas – invite plutôt au voyage au Mexique! C'est d'ailleurs là toute la complexité du défi que s'est lancé le quadragénaire lausannois: Faire découvrir au public suisse le concept de la paleta mexicaine, cette glace traditionnelle fabriquée à base de fruits, tout en adaptant les recettes à la production fruitière et maraîchère locale et en défendant avec conviction les couleurs du bio.

Le Munichois de naissance, qui vient tout juste de décrocher quatre Bourgeon Bio Gourmet pour ses produits, est en effet certifié Bourgeon depuis ses débuts en tant que paletero, en 2018. «C'est après un voyage autour du monde avec mon épouse que j'ai décidé de renoncer à mon emploi dans une multinationale de l'agroalimentaire et de me lancer dans la production de glaces artisanales», raconte Hanno Schatz, qui a débuté son activité avec un food truck, à la place de la Riponne à Lausanne, après s'être formé auprès d'un artisan mexicain. Le succès est immédiat et Kalan se fait rapidement une renommée sur le marché des glaces artisanales.

Il faut dire que l'approche d'Hanno Schatz tranche avec les glaces traditionnellement consommées sous nos latitudes. Pas de foisonnement (incorporation d'air) lors de fabrication de ses paletas, très peu de sucre ajouté, et du fruit, beaucoup de fruit. Sur cette base, Hanno Schatz multiplie les recettes – à ce jour plus d'une soixantaine – en se laissant inspirer par les

saisons, les rencontres avec les producteurs et en aspirant plus que tout à respecter coûte que coûte le produit et son goût. «Nous travaillons à des températures de – 14 degrés, et non pas, comme dans l'industrie, à – 25 degrés. Ça complexifie évidemment les processus de fabrication et la maîtrise de la chaîne du froid, mais au final, c'est plus intéressant en termes gustatifs.»

Bilan nutritionnel: peut mieux faire

Des goûts francs, et des recettes étonnantes. Tel pourrait être le credo d'Hanno Schatz, qui constate que la glace est un produit trop peu considéré dans le secteur de la gastronomie. «Le consommateur – et donc les fabricants – accordent peu d'importance aux ingrédients et aux méthodes de fabrication. Il y a encore beaucoup à faire pour améliorer le bilan nutritionnel – les glaces sont souvent bourrées de sucre et d'arômes pour compenser le manque de goûts et de vrais ingrédients – et environnemental du secteur glacier.»

Outre un travail sur la provenance des ingrédients (environ 70 pour cent sont suisses, 50 pour cent sont vaudois), Hanno Schatz vise également une production vertueuse dans son laboratoire de Crissier VD en prônant le zéro-déchet. «Les mercredis et vendredis, la laiterie du Sapalet, à Rossinière, nous livre le lait en seau lavable et réutilisable», explique-t-il.

Certes épurées, les recettes de Kalan Paletas n'empêchent pas la complexité aromatique: Le concombre se marie ainsi au citron, l'hibiscus à la framboise, la crème et la meringue à la fraise, et l'orange au romarin. Hanno Schatz joue avec les textures, fourre, enrobe, mélange avec maestria. «Le plus difficile, c'est la maîtrise des températures», confie-t-il. «Certains ingrédients se travaillent à chaud, et d'autres à froid. Obtenir la texture et le goût souhaités tout en garantissant une bonne conservation demande minutie et précision!»

Objectif: lisser les variations saisonnières

Désormais, Hanno Schatz fabrique toute l'année ses paletas à l'aide d'Inès Faivre, une jeune collaboratrice spécialisée dans

la qualité, et de Hugues Semichon, qui le soutient dans le développement d'une stratégie de commercialisation alignée sur les valeurs de l'entreprise: «Nous essayons de nous passer du plus possible d'intermédiaires et de maîtriser la chaîne

*«Le label Bourgeon est celui
qui colle le plus
à mes valeurs et priorités»*

Hanno Schatz

de distribution, garantissant une meilleure rentabilité pour l'entreprise et ses clients», détaille le responsable commercial. Food trucks, points de vente éphémères, épicerie bio, buvettes estivales, festivals, etc.: La vente de glace nécessite de se réinventer chaque saison avec passablement d'inventivité. «Le chiffre d'affaires de l'année dépend essentiellement des ventes pendant les mois de juin et de juillet», rappelle l'artisan. Pour lisser les variations saisonnières, Hanno Schatz et son équipe ont récemment élargi leur gamme aux glaces en bacs destinées à la gastronomie. Kalan Artiste Glacier Suisse a ainsi fait son entrée auprès de certaines prestigieuses enseignes comme le Royal Plaza ou le Montagnard à Montreux, le Chalet des Enfants au Mont-sur-Lausanne. Et lancera dès l'automne un crowdfunding destiné à financer l'aménagement d'un local de vente attenant au laboratoire.

On l'aura compris, Hanno Schatz n'est pas un homme de compromis. «Que ce soit les purées de fruits, les sirops de sucre, les pop-corn caramélisés ou les brownies, nous produisons toutes nos recettes nous-mêmes, sur la base de matières

premières sélectionnées.» Quant à l'origine, elle est évidemment bio, et au maximum local. «Le label Bourgeon est celui qui colle le plus à mes valeurs et à mes priorités: pas de transport en avion, et une protection sans compromis des ressources naturelles et du bien-être animal.» Le producteur regrette cependant la charge administrative occasionnée par la certification, la recherche de fournisseurs agréés et la validation de chaque nouvelle recette. «Je me dis parfois qu'on mériterait un peu plus de flexibilité de la part de notre faitière, eu égard aux efforts que nous fournissons pour coller aux exigences», glisse Hanno Schatz, qui le reconnaît cependant bien volontiers: «Le label Bourgeon nous apporte en outre une garantie: celle que nos partenaires partagent le même souci de protéger le vivant en général.» Preuve en est, Kalan signifie, en langue maya, prendre soin et protéger! *Claire Berbain*



5 centimes par paleta sont reversés à une ONG

Dans sa démarche entrepreneuriale, Hanno Schatz met un point d'honneur à assumer une responsabilité écologique, mais également sociale. Pour celui qui s'est formé auprès d'un «paletero» mexicain il y a sept ans, «il n'est pas question de répliquer un concept sans contrepartie pour ceux qui me l'ont enseigné». Pour chaque paleta vendue, Hanno Schatz reverse 5 centimes à une ONG mexicaine: Alternare, active dans la protection des eau, la conservation de la zone d'hibernation du papillon monarque, mène des projets de reforestation dans l'état de Michoacan et développe des programmes d'apprentissage d'agriculture biologique au sein des communautés rurales depuis une vingtaine d'années.

www.kalan.swiss

www.alternare.org



Dans son laboratoire à Crissier VD, Hanno Schatz fabrique quotidiennement des bâtonnets glacés Bio Bourgeon. *Photo: màd*