

Dites-le avec du chocolat

ARTISANAT. Pâques est un moment important mais vendre toute l'année demande de l'imagination aux chocolatiers.

Bayonne (Pyrénées-Atlantiques)
De notre envoyée spéciale

A PÂQUES, il y a les incontournables. Les sempiternelles sardines, crustacés, poules et cloches, qui représentent 15 % en moyenne des ventes annuelles des chocolatiers (*lire encadré ci-dessous*). Et, à Bayonne, il y a Serge Andrieu. Ce chef d'entreprise a décidé un jour de réinventer le cadeau chocolaté qu'on peut offrir toute l'année.

« Au départ, il y a une idée un peu folle », explique cet éternel passionné de 64 ans, au milieu des effluves cacaotées dans son Atelier du chocolat à la périphérie de Bayonne (Pyrénées-Atlantiques), capitale française du chocolat*. Une illumination, plutôt, qui a révolutionné l'entreprise de ce fils de pâtisseries devenu traiteur dans les années 1980, avant de se réorienter vers la chocolaterie en 1995. « En regardant les compressions de voitures de l'artiste César, je me suis dit : Pourquoi ne pas travailler le chocolat à la manière de plaques métalliques ? » se remémore cet ancien élève du pâtissier Lenôtre. Et voilà, le bouquet de chocolat était né. Un cornet qui s'offrirait comme un bouquet de fleurs rempli, non pas de roses, mais de feuilles de chocolat noir, blanc, au lait, au gingembre, au piment d'Espelette.

« En 1995, à Bayonne, le bouquet s'est tout de suite arraché. On en vendait 100 à 150 par jour, les touristes adoraient »

Serge Andrieu

On en vendait 100 à 150 par jour, les touristes adoraient. J'ai compris qu'il y avait un concept. Six mois après, on ouvrait une nouvelle chocolaterie à Biarritz », poursuit le chef d'entreprise, aujourd'hui à la retraite. En quinze ans, l'entreprise de Serge passe de 45 à 150 salariés, ses boutiques de 3... à 40, essaimant dans tout le Pays basque puis le Sud-Ouest et Paris. En décembre, un premier magasin a ouvert au Qatar et un autre est prévu en 2015 à Dubaï.

Quel est le secret de fabrication d'une telle success story, confrontée à la morosité de la consommation en France et aux prix mondiaux du cacao qui caracolent ? Une bonne dose de créativité, de qualité, certes.

Mais surtout, une sacrée louche de marketing. Dans cet Atelier du chocolat, on ne fait pas que vendre le chocolat, on le met en scène. Portant un tablier, une jeune femme travaille le chocolat devant les clients dans la boutique. Une touche artisanale qui fait succomber les papilles en même temps que les porte-monnaie.

En 2013, le chiffre d'affaires annuel s'élevait à 9,5 M€. Aujourd'hui, gare à la stagnation et aux pâles copies. La marque Bouquet de chocolat a été déposée par Serge Andrieu à l'INPI (Institut national de la propriété industrielle) mais des copies sont apparues depuis 2000, notamment dans la grande distribution. « Nous attaquons systématiquement au tri-



Bayonne (Pyrénées-Atlantiques), le 28 mars. Né de l'imagination de Serge Andrieu, le bouquet de chocolat est un cornet rempli, non pas de roses, mais de feuilles de chocolat noir, blanc, au lait, au gingembre, au piment d'Espelette. (LP/Serge Moullia.)

bunal », précise-t-il. Accolé à un grand laboratoire, l'Atelier du chocolat attire chaque année des milliers de touristes à Bayonne. Serge, lui, n'est jamais loin. Même

si, d'après lui, l'avenir se joue désormais à des milliers de kilomètres de là, dans le golfe Persique.

BÉRANGÈRE LEPETIT

* A partir de 1610, les juifs

espagnols et portugais, qui fuyaient l'Inquisition de l'Eglise catholique, introduisirent les fèves de cacao en France, par le port de Bayonne.

VOIX EXPRESS

Propos recueillis par NICOLAS EYCHENNE

Quels chocolats de Pâques avez-vous choisis cette année ?



Véronique Coudray
55 ans, enseignante
Caen (14)

« J'ai hésité mais j'ai pris des poules et des œufs, comme tous les ans ! Respecter la tradition religieuse est le plus important pour nous. On fait ça dans les règles. Pâques, c'est le Vendredi saint, la fête, le repas, la messe et quelque chose de convivial avec la famille pour que les enfants et petits-enfants soient heureux, s'amuse et comprennent l'importance de cette date. »



Catherine Molto
51 ans, comptable
Paris (75)

« Je suis un peu conventionnelle... J'achèterai un gros œuf pour les enfants mais, à mesure qu'ils grandissent, ce sont surtout des cadeaux ou de l'argent qu'on leur offre pour l'occasion. Pâques reste un moment important, un rituel familial. On est attachés à tout ce que comporte la tradition, avec en tête l'agneau de Pâques, car nous sommes originaires du Sud. »



David Daugreilh
41 ans, pilote
Gouy (76)

« Des petits œufs pour notre fils de 6 ans. On les cache dans le jardin et c'est un grand jeu pour lui. Pâques, c'est surtout une occasion de voir parents et beaux-parents. On fête l'anniversaire de mon beau-père en même temps cette année par exemple. C'est un moment que les enfants apprécient beaucoup, comme nous, même si nous ne sommes pas attachés au caractère religieux. »



Sylvette Moreau
61 ans, retraitée
Besançon (25)

« Je choisis chaque année les mêmes motifs : des lapins et des œufs. J'ai toujours vécu dans un appartement donc je n'ai jamais caché les œufs dans un jardin, mais Pâques représente une date importante pour maintenir les liens familiaux, en marge de la fête religieuse. Maintenant que la famille est dispersée un peu partout, je regrette qu'on ne trouve plus l'occasion de partager ce moment. »



Hervé Boutillier
40 ans, informaticien
Aix-en-Provence (13)

« J'aime l'originalité et la nouveauté : j'ai pris des renards. Tous les animaux en chocolat me plaisent mais j'essaie de trouver quelque chose de nouveau chaque année. Pâques, c'est un événement à ne pas manquer. Nous le passons avec la belle-famille. On cache les œufs consciencieusement avant que les enfants ne se réveillent et ensuite la chasse commence dans le jardin. »

Environ 20 € par foyer

Dans leur menu de Pâques, à côté du gigot d'agneau et des asperges de saison, les Français dépensent en moyenne 20 € de chocolat selon une étude du cabinet Kantar Worldpanel. Mais, si 86 % des ménages (soit 23,3 millions de foyers) achètent du chocolat pour Pâques, cette période ne représente pourtant que 15 % des ventes annuelles (en volume) pour les confiseurs et chocolatiers. Car Noël reste — et de très loin — la fête la plus gourmande !

A l'Atelier du chocolat de Bayonne, le directeur de la création, Denis Darroman, confirme ce goût pour le chocolat en hiver. « Les fêtes de Noël représentent pour nous un quart des ventes de l'année, contre 15 % à Pâques, assure-t-il. En général, nous sommes très tributaires de la météo. Plus il fait beau et chaud, moins les Français consomment de chocolat. »

B.L.