



à la rencontre
de...

Reconnue Meilleure Chocolatière lors du 20^{ème} Salon du Chocolat de Paris, Anne-Françoise Benoit emploie chaque jour sa passion et son intransigeance pour donner vie à sa vocation, sans concession. Entrepreneure née, l'artisane angevine insuffle son sourire rayonnant dans des créations chocolatées élégantes et de caractère, à son image.

CHEF

Anne-Françoise
BENOIT

La force et la grâce du chocolat

Par Audrey Doret

Quel que soit l'endroit où l'on remonte ses souvenirs, le chocolat était omniprésent dans notre quotidien familial pendant toute mon enfance et mon adolescence. Je suis âgée de 7 ans lorsque mes parents décident en 1975 de s'installer à Angers. A cette époque, ils font figure de véritables précurseurs. Avec la Maison du Chocolat qui voit le jour la même année, ils sont en effet les premiers à oser ouvrir une boutique de chocolaterie pure. Dans ce contexte, et avec un père boulanger de formation, les débuts sont relativement difficiles. Mais il fait confiance à son intuition et à son ambition. Alors il se forme assidûment au travail du chocolat, en prenant notamment part à des stages organisés par la Maison Lenôtre, aux côtés de Gaston Lenôtre lui-même. Par un heureux hasard, ma mère cherchait quant à elle une activité en lien avec la décoration. Elle trouve donc tout naturellement son bonheur dans l'univers du chocolat, où élégance, esthétique et sens du détail ont un vrai rôle à jouer.

Très rapidement, j'aime rejoindre mon père pour lui donner des coups de main à la production. Étrangement (ou pas, d'ailleurs !), je me rends rapidement compte que je ressens très peu d'attrait pour le côté boutique. Nul doute possible, c'est la fabrication qui m'attire. Une fascination cédée en héritage par mon père, j'imagine...

Parallèlement, j'étais aux premières loges à l'ouverture de l'entreprise familiale. J'ai vécu avec angoisse les difficultés affrontées par mes parents, la dureté du travail qu'ils devaient abattre chaque jour pour faire vivre la chocolaterie. Alors parvenue à l'âge adolescent, j'ai une ambition très claire concernant mon avenir professionnel : « *tout sauf*

le chocolat » ! Hors de question pour moi d'expérimenter et de subir cela à mon tour... Je me suis orientée vers des études supérieures, attirée par les métiers des RH. Installée à Paris pour y suivre un cursus en sciences économiques, je revenais régulièrement dans la cité de mon enfance. Et dès que je pouvais la porte de la chocolaterie familiale, il fallait que j'aie donné un coup de main à mon père ! A croire que quand on a ça dans les veines, rien ne sert de lutter...

Le retour aux sources

Si j'avais indéniablement cette passion du cacao dans le sang, il m'a néanmoins fallu le déclin du départ de mes parents pour oser franchir le pas. Et c'est lorsqu'ils m'ont annoncé qu'ils souhaitaient prendre leur retraite, et donc mettre en vente l'entreprise, que j'ai réalisé que cette perspective m'était trop dure à accepter. Cette chocolaterie, à laquelle ils avaient dédié toute leur vie, qu'ils avaient réussi à transformer en entreprise performante, je ne m'imaginai pas la voir changer de main. Il ne m'en fallait pas davantage pour décider de renoncer à ma carrière dans les ressources humaines. Mon choix était fait, j'allais racheter l'entreprise.

Au fil de ces années à observer et à aider mon père, j'avais déjà acquis quelques automatismes et une approche pratique de la matière chocolat. Mais sans formation professionnelle théorique, il était essentiel pour moi de solidifier ce premier savoir-faire avec de vraies bases techniques. J'intègre donc en 1997, à mon tour, un stage au sein de la Maison Lenôtre, pendant lequel j'apprends les fondements du métier de chocolatier. Pour compléter cette formation et faciliter ma reprise, mon père

m'accompagne ensuite pendant 5 ans avant de partir profiter définitivement de sa retraite.

La naissance d'une chocolatière

Comme je prenais la suite d'une entreprise qui fonctionnait bien, j'avais naïvement pensé qu'il me serait facile d'obtenir un prêt pour son rachat. Mais ça s'est finalement avéré nettement plus compliqué que prévu ! Face à ces refus bancaires, j'ai éprouvé mon premier grand doute. Et puis finalement, j'ai insisté, persisté, cru en mon projet, et j'ai franchi ces épreuves qui m'ont certainement au final rendue plus forte.

La première difficulté de taille dans mon changement de cap fut donc financière. Une fois cette épreuve derrière moi et le prêt obtenu, j'ai très rapidement compris ce qui allait désormais devenir mon second grand combat ! A savoir endosser toute seule la gestion quotidienne d'une entreprise. Entre la production, la gestion administrative, comptable... Ce fut un vrai défi que de me donner à fond sur tous les postes à la fois ! Et ça le reste encore aujourd'hui, d'ailleurs... Face à ces épreuves, mon tempérament de fonceuse fut un précieux allié. Mais cette entreprise, c'est avant tout une vraie histoire de famille, au sens large et étroit à la fois. Mon père évidemment nous transmits tout son savoir-faire, à moi, mais aussi à mon frère, désormais chocolatier à Lille. Il m'a légué ses secrets de fabrication et sa passion, sans lui je ne serais certainement jamais devenue chocolatière ! Et si mes parents ont été mes piliers, ma sœur reste mon plus fidèle soutien au quotidien. Sans jamais faillir, elle a cru en moi, m'a encouragée, portée. Sa confiance et



© Benoit Chocolats®



son énergie m'ont permis, et me permettent encore aujourd'hui, de surmonter les difficultés et d'aller de l'avant.

Des ambitions d'artisane

Dès la reprise de l'entreprise, j'avais dans un coin de ma tête ce désir d'ouvrir un jour une boutique à Paris. Lorsque l'opportunité s'est présentée, c'est naturellement aux côtés de ma sœur que j'ai pu concrétiser ce rêve. J'ai en toute confiance pu me reposer sur elle pour gérer cette nouvelle boutique, dans laquelle j'ai d'ailleurs lancé le Caramandes®, une de nos grandes spécialités. Au niveau international, j'ai choisi d'être présente au Japon, où mes produits sont proposés dans de grands magasins. Mais mes envies de développement s'arrêtent là, du moins pour le moment. Ce n'est pas faute d'ambition, c'est juste la volonté de rester à ma place, celle d'une artisane. Je ne me vois vraiment pas devoir un jour entrer dans des logiques de rationalisation qu'impliquerait une multiplication des points de vente. D'ailleurs je me décrirais davantage comme une hyperactive que comme une réelle ambitieuse. Ce ne sont pas les envies de grandeur qui me motivent au quotidien, mais plutôt une énergie débordante qui m'empêche de m'arrêter ! Et en plus de ma passion pour le chocolat, je dirais que c'est sûrement grâce à cette tendance hyperactive que j'éprouve toujours autant de plaisir à courir chaque jour en production, à partir à la rencontre

d'autres professionnels, à enrichir mon savoir-faire, à gérer tous les aspects de mon entreprise...

Audace, sensibilité et curiosité au service du goût

En faisant le choix d'écrire la suite d'une histoire familiale, il me tenait à cœur de préserver une cohérence et une fidélité par rapport au travail de mes parents. En mettant en place ma gamme, j'ai donc repris certaines créations de mon père, les grands classiques de la maison. Parce qu'ils sont le fruit d'un long travail, et surtout parce qu'ils sont toujours réclamés par mes clients. Mais il m'était également essentiel de l'enrichir avec ma sensibilité et mes propres goûts. En plus des chocolats historiques, j'ai donc fait évoluer la gamme, en l'élargissant avec des bonbons qui me ressemblent : des saveurs fruitées, des ganaches aux épices,...

Alors évidemment, au fil des années et des créations, l'offre s'est beaucoup élargie... Ma curiosité et ma soif de nouveauté me poussent sans cesse à me renouveler, à créer, à oser des alliances inédites, à parfaire des textures. Et comme j'ai beaucoup de mal à retirer des chocolats de ma gamme, il m'est quasiment impossible de proposer tous les chocolats en boutique en même temps ! Il faut dire que la gamme compte aujourd'hui quelque 50 variétés en lait et noir... Peut-être est-ce

le fruit de mon parcours, mais je crois que mon travail n'est définitivement pas des plus scolaires... La production quotidienne se fait le plus souvent en suivant les envies de l'instant, sans planning précis ! Selon l'humeur du jour, je dirais ! Et si cela peut parfois déstabiliser certains clients fidèles, qui s'étonnent de ne pas toujours retrouver leur « *produit préféré* » en boutique, je crois que c'est finalement ce qu'ils viennent chercher : de la nouveauté, de la surprise et de l'audace. D'ailleurs, depuis que j'ai repris les rennes de l'entreprise, c'est une nécessité pour moi de préserver cette sincère proximité avec mes clients. C'est un lien qui me paraît vital, rester au plus près des goûts de ma clientèle, de l'évolution de leurs envies, de leurs rituels de dégustation.

De la même manière, il me paraît essentiel dans nos métiers artisanaux de ne jamais s'enfermer dans sa bulle. Les confrères sont de formidables sources d'inspiration, et les échanges sont autant d'occasions pour faire éclore de nouvelles idées. C'est pourquoi j'aime participer aux différents salons et manifestations qui s'organisent autour du chocolat.

Du bonheur dans le chocolat

J'ai deux grandes passions dans la vie : le chocolat et l'humour ! C'est un exercice de l'esprit que je manie toujours

avec énormément de plaisir. Alors dès que je quitte mon laboratoire, c'est très souvent pour retrouver des amis et partager avec eux des moments de joie, de détente, en toute légèreté. J'ai toujours aimé rire et le second degré, et c'est sans aucun doute le meilleur moyen pour relâcher la pression et oublier la fatigue !

Le temps me manque, comme à nous tous, mais j'attache aussi beaucoup d'importance aux voyages, à la découverte d'autres lieux... et évidemment de leurs chocolatiers et produits locaux ! Tous mes voyages, mes promenades sur le marché, mes échanges avec les confrères, sont autant de sources d'inspiration pour créer. J'ai notamment eu l'opportunité de faire un voyage au Pérou, à la découverte de plantations de cacao. Mais les petits trésors peuvent tout aussi bien être à deux pas de chez soi. Un jour, j'ai découvert par hasard la fraise du Chili, sur un marché de Pornic. A la dégustation, le déclic fut immédiat, et la ganache qui est née de cette découverte est depuis devenue un des classiques de la chocolaterie. Bref, je suis une épicurienne curieuse, qui aime tout ce qui permet d'aller de l'avant, de nourrir de belles choses le corps et l'esprit. Et, avouons-le, le chocolat est rarement très loin !

La femme chocolatière

Soyons réaliste, une femme dans ce métier, c'est encore loin d'être une évidence ! Je ne vous dirai pas le contraire, et il m'est arrivé d'être confrontée à des situations très déroutantes, surtout à mes débuts... Des représentants demandant à parler au « chef du laboratoire », de gentilles railleries entendues ici ou là, venant de personnes intriguées de voir une femme se lancer dans une telle aventure « de bonhomme ». Mais c'est toujours resté potache, jamais méchant. Et surtout, avec la

reconnaissance de mes produits, et peut-être aussi grâce à une lente évolution des mentalités, j'observe peu à peu du changement. Mais finalement, le respect se gagne, pour un homme comme pour une femme !

Dans mon travail, je ne saurais dire si ma féminité s'exprime véritablement. Il est vrai que j'aime travailler les fruits et les saveurs florales, tandis qu'à l'opposé, j'ai nettement moins d'affinités avec des saveurs puissantes comme le poivre. Il faut dire que l'univers du chocolat lui-même possède une certaine touche féminine : finesse, délicatesse, recherche esthétique...

La beauté d'un bonbon chocolat joue un rôle essentiel dans la dégustation, qui débute toujours avec les yeux. La taille est importante, la régularité, la brillance, la précision, tout compte. Et le packaging aussi, d'ailleurs. Et là encore, tout évolue très vite. A l'image des bonbons, dont la taille a évolué avec les années, de nouveaux formats et coloris apparaissent dans l'univers du packaging. Et là encore, à l'image des saveurs, il faut savoir se tenir au courant des tendances, sans jamais hésiter à évoluer.

Regard de pro

Ayant grandi aux côtés de parents précurseurs dans la chocolaterie pure, je suis témoin des mutations du secteur depuis les années 70. Cela me permet d'avoir désormais un recul sur les transformations majeures que connaît l'offre chocolâtée au fil des décennies. Et il est évident qu'elle évolue énormément, très vite, et à tout niveau. Ce que j'observe avant tout, c'est la diversification de produits, avec l'apparition aujourd'hui d'une gamme beaucoup plus étendue qu'il y a quelques années seulement. Aux débuts du bonbon chocolat, les artisans proposaient uniquement quelques variétés classiques, souvent alcoolisées. Depuis, le chocolat est au fait de la mode, il a su se renouveler, se montrer audacieux, et se mettre au

diapason des grandes tendances de consommation. C'est ainsi qu'on trouve désormais chez les artisans des formats très divers, des mariages osés, à base d'épices, de fruits, de fleurs...

Ce métier est fabuleux pour qui l'aime, et il continue à offrir aux professionnels de belles opportunités. En ce sens, la médiatisation du chocolat est une bonne chose. En outre, les avancées techniques ont conduit au progrès qualitatif de la matière première. Côté client, le chocolat demeure un luxe accessible. Contrairement aux restaurants étoilés dont le ticket d'entrée reste élevé, on peut moyennant quelques euros goûter à un chocolat haut de gamme. Néanmoins, si la menace récurrente du manque de chocolat ne concerne pas les artisans travaillant avec des chocolats produits en petite quantité, je pense qu'un de nos plus grands défis à l'avenir reste le meilleur suivi d'un travail plus rémunérateur en plantation. Cette vigilance permettra d'assurer la pérennité de la matière première, et de lutter ainsi contre sa spéculation.

Alors ce que j'aurais envie de dire aujourd'hui aux jeunes qui ressentent l'envie de rejoindre l'aventure en épousant ce métier ? Eh bien que comme tout mariage, le plus important pour le réussir, c'est tout simplement que l'amour soit là. Aimer et respecter son produit, ses clients, son travail, doit selon moi rester la base de ce métier. Parce qu'on lui donne une grande partie de soi, de son temps, de son énergie. Alors quand c'est une passion, cela devient merveilleux, aussi chronophage cette profession soit-elle ! Par contre, si on entre dans son laboratoire sans goût, alors ça peut vite devenir une véritable corvée. Et surtout, il me semble qu'on ne fait bien que ce qu'on aime faire !

Toujours rester humble me paraît également essentiel, car c'est un métier où il faut accepter d'avoir en permanence à progresser et à apprendre. Et apprendre des autres, notamment. ■

Sa RECETTE ganache pur cru “Tour Saint Aubain”

INGRÉDIENTS

Crème : 450g

Trimoline : 85g

Vanille : 1 gousse

Andoa 70% : 750g

PROCÉDÉ

- Porter la crème à ébullition avec la trimoline et la gousse de vanille.
- Râper la couverture Andoa en petits morceaux.
- Verser la crème sur le chocolat.
- Lisser au fouet.
- Cadrer puis découper en carrés de 22 X 22 mm
- Enrober avec pour finition un décalque de la Tour Saint-Aubin (monument situé à proximité de la boutique angevine).

à la rencontre de... Anne-Françoise BENOIT

DANS LE QUOTIDIEN DE LA CHOCOLATIÈRE

En période creuse, je commence ma journée de travail à 6h. Cela me permet d'être seule au laboratoire pendant 2 heures, et de préparer les postes de travail pour mon équipe qui arrive à 8h. Je les accompagne jusqu'à 10h30, heure à laquelle je rejoins le magasin pour faire le point avec ma responsable puis rester en boutique jusqu'à 12h, au contact des clients. L'après-midi est consacrée à l'administratif et aux rendez-vous fournisseurs. La journée de travail se termine à 19h. Le dimanche est un jour de pause, du moins lorsqu'il n'y a pas de salons professionnels ou de déplacements à l'étranger. Car le dimanche et le lundi sont régulièrement occupés par des activités à l'extérieur !

En période pleine, j'essaie une fois par mois de faire un point général sur la production et la vente, de même une fois par an que sur l'évolution de l'entreprise et sur ses objectifs futurs. Je vous avouerai enfin que mon moment favori dans l'année est finalement le plus intense... Et si elles sont particulièrement difficiles physiquement et chargées en terme de stress, les fêtes de Noël restent sans conteste la plus excitante période pour un chocolatier !

EN QUELQUES CHIFFRES

CA : 1 100 000€
Salariés : 12 personnes
 (7 à la vente, 5 en production)
Points de vente : 2 boutiques
 à Angers, 1 boutique à Paris
 dans le Marais
Production : laboratoire de
 production à Angers, sur 300 m²
Organisation des équipes :
 8h-16h : production,
 10h-19h : vente



© Benoit Chocolats*



© Benoit Chocolats*

*Anne-Françoise Benoit
en quelques dates et reconnaissances*

- 1997 : Anne-Françoise Benoit décide de reprendre la chocolaterie familiale
- 2003 : Award "Jeune Talent"
- 2005 : "Prix de la ganache"
- 2009 : Ouverture de la première enseigne Benoit Chocolats à Paris, et création du Caramandes®
- 2010 : Award des "Meilleurs Chocolatiers"
- 2014 : Award de la "Meilleure Chocolatière"

UNE SPÉCIALITÉ, LE CARAMANDES®

Créé à l'origine pour un restaurateur, le Caramandes® a été commercialisé avec l'ouverture de la boutique parisienne. L'un des secrets du succès de cette spécialité est de pouvoir être détourné en accessoire gourmand pour venir s'intégrer dans un dessert. Toujours fabriqué à la main, le Caramandes® est la fusion de trois ingrédients, à la fois simples et incontournables, que sont le chocolat, les amandes et le caramel.

- Le chocolat : une formule exclusive, à base de 70% de cacao d'Amérique Centrale, confère à cette gourmandise ses arômes intenses et son fondant.
- Les amandes : en provenance d'Italie, effilées et légèrement torréfiées, elles offrent des saveurs et un croquant parfait.
- Le caramel : relevé d'une pointe de sel, il apporte la touche finale.

Fondant et croquant tout à la fois, ce généreux triangle se marie parfaitement au café et à une coupe de champagne.



LES CRÉATIONS 2014

ANNA : la fraise et l'ananas

Bonbon inspiré par le Pérou et les goûts ensoleillés des fruits d'ailleurs, comme la petite fraise blanche dite du Chili aux extraordinaires et surprenantes saveurs.

Il se compose d'une ganache réalisée à partir de fèves pur Pérou Illanka Valrhona : une couche parfumée à la purée de fraises, une autre enrichie d'une pressée d'ananas Victoria. Un enrobage Venezuela à 72% de cacao vient renforcer l'ensemble.

CARA : la noisette et l'amande

Déclinaison de la spécialité maison, ce praliné aux noisettes du Piémont torréfiées est rehaussé d'éclats de Caramandes®, dont on retrouve le croquant des amandes effilées et la pointe de sel du caramel.

Anne-Françoise Benoit... en 8 questions

Votre rituel gourmand au quotidien ?

Goûter une ganache fraîche, avant son enrobage. Dès le lever du lit, avec le palais pur.

La saveur chocolatée qui vous ressemble le plus ?

Une ganache framboise.

Votre définition du bon goût ?

Le parfait équilibre entre beau et bon.

Au contraire, une faute de goût ?

Le surplus inutile, qui déséquilibre.

Votre principale source d'inspiration ?

Mes rencontres et mes voyages

Le luxe que vous aimeriez-vous accorder ?

La chimie du chocolat me fascine ; alors j'aimerais avoir plus de temps pour nourrir ce savoir-faire technologique.

Une devise culinaire ?

Ne garder que l'essentiel.
Dans le chocolat, dans la vie.

Votre prochaine folie gustative ?

Un repas à Valence, dans le restaurant d'Anne-Sophie Pic.