



À LA RENCONTRE DE...

## PIERRE-YVES DUFOUX

Par Matthieu Aussudre

Cela fait désormais plus de 60 ans que la maison Dufoux régale les amateurs de chocolat de Bourgogne et d'ailleurs. Une histoire commencée par Bernard Dufoux, le père, qui ouvrit en 1960 une pâtisserie dans une petite commune du Charolais ; et qui continue avec le fils, Pierre-Yves, qui en a fait une marque prospère, reconnue chez les amateurs. Une histoire de transmission, de ses difficultés et de ses réussites.



Bernard Dufoux

### DANS LA FAMILLE DUFOUX, DONNEZ-MOI LE PÈRE

Tout commence en mai 1960. Bernard Dufoux, enfant du Brionnais, revient sur ses terres, après un apprentissage chez Maurice Bernachon à Lyon. Il décida d'installer sa propre entreprise à La Clayette, petite commune de Saône-et-Loire, située à trente kilomètres à l'ouest de Mâcon. Impossible alors de ne proposer que du chocolat dans un espace rural qui n'avait alors pas le public averti et curieux que l'on trouvait alors dans les grandes villes. Bernard Dufoux fait donc du pain, des gâteaux et du chocolat pour les fêtes. Dans les années 1990, il perçut un enouement autour du chocolat, et décida d'ouvrir une boutique 100% chocolat vingt mètres plus loin. Le succès fut au rendez-vous, et Bernard se consacra dès lors uniquement au chocolat. Pour faire vivre cette boutique, il commença à faire des salons, fit visiter son laboratoire, créa des gammes éphémères, des gammes saisonnières, et se pencha sur les chocolats aux épices qui furent une de ses grandes spécialités.

### PUIS LE FILS

De son côté, Jean-Yves, s'il mit souvent la main à la pâte pour aider son père le week-end et durant les vacances, resta alors un peu à l'écart de l'affaire familiale. Sa passion à lui, c'est alors le basket-ball qu'il pratiqua à haut-niveau, en sport-études puis au centre de formation de l'ASVEL Lyon-Villeurbanne. Il y côtoya les professionnels, dont certains seront de cette fameuse finale aux Jeux Olympiques de Sydney en 2000. Il rentra ensuite en école de commerce à Dijon, et débuta sa vie professionnelle auprès de groupes financiers gérant des flottes automobiles. Il décida de rejoindre son père en 2005, après une tentative de passation de pouvoir avortée entre Bernard Dufoux et le beau-frère de Jean-Yves. « C'était peut-être trop tôt pour mon père qui était très conservateur, et qui n'était pas prêt à travailler avec mon beau-frère qui voulait déjà bousculer les étapes », relate aujourd'hui Jean-Yves. « Ça c'est donc mal passé, et ça a un peu précipité ma décision des années plus tard de tenter ma chance pour succéder à mon père. »



Bernard Dufoux

### UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION

La Maison Dufoux en 2005 ce n'était qu'une seule boutique à La Clayette, et des revendeurs à Lyon et à Paris. Pour compenser le manque de présence et l'éloignement des centres urbains, la maison était alors de tous les salons (jusqu'à quarante dans l'année). Jean-Yves ne put pas s'empêcher de se poser des questions sur le futur de la société de ses parents : « Toute l'identité de l'entreprise était construite autour du personnage qu'était Bernard Dufoux.

Un laboratoire de 1200 m<sup>2</sup> où sont fabriqués l'ensemble des produits pour toutes les boutiques



*Je me demandais qu'allait devenir la marque après sa disparition, ou ne serait-ce qu'après sa présence au quotidien car il est descendu en boutique jusqu'au bout* » Il décida de doter une identité propre à la marque, et travailla sur une identité graphique, visuelle, pouvant être reconnus à travers toute la Bourgogne, où l'entreprise allait implanter plusieurs boutiques. Ce fut d'abord une première ouverture à Chalon-sur-Saône, puis Mâcon, Dijon, etc. Entre temps, ils reprirent l'affaire d'un revendeur afin de s'implanter à Lyon. Très vite à court d'espace et utilisant un outil de travail inadapté à leurs ambitions, les Dufoux ont fait construire un laboratoire de 1200m<sup>2</sup> où sont fabriqués l'ensemble des produits pour toutes les boutiques. « La passation avec mon père fut compliquée », témoigne Jean-Yves. « Les personnages comme ça ne laissent pas facilement le bébé. La mission de la deuxième génération est là pour

### L'ENTREPRISE DE PIERRE-YVES DUFOUX

- UNE TRENTAINE DE SALARIÉS
- UN LABORATOIRE DE 1200M<sup>2</sup>
- 35% DU CA À NOËL, 10% À PÂQUES
- UNE VINGTAINE DE TABLETTES DIFFÉRENTES
- UNE TRENTAINE DE BONBONS DE CHOCOLAT

*pérenniser et se développer. Depuis que je suis arrivé, on passe notre temps à investir. Lorsqu'il a vu qu'on avait réussi notre pari à mettre la marque Dufoux sur de bons rails, en restant fidèle à ses valeurs tout en l'élargissant, il fut beaucoup plus apaisé.*»

### FAIRE PÉRÉNNISER L'HÉRITAGE

Référence du chocolat en Bourgogne, la maison Dufoux est surtout célèbre pour l'éventail de ses créations, notamment sur les bonbons de chocolat, avec une expertise particulière sur les ganaches. Côté fournisseur, les Dufoux travaillent depuis des décennies avec un acteur bien connu du secteur : « On a un partenariat historique avec la maison Valhrona, ils vont nous chercher des crus bien particuliers pour nos compositions. On a donc à la fois des crus spécifiques pour nos bonbons et nos enrobages, et puis tout une gamme de pures origines pour nos tablettes. » Les créations de la maison furent nombreuses (le Conquistador, le Sau'Choc, le palet d'or), faisant parfois quelques clins d'oeil à leur région natale, comme avec le "noir de Bourgogne" : un bonbon à la ganache chocolat noir infusée au bourgeon de cassis et grain de cassis entier. Un ancrage très fort dans une région qui n'a malheureusement pas pu leur éviter de passer une mauvaise année 2020 au dire de Jean-Yves : « On sauve 2020 grâce à un super Noël, mais ça n'a pas compensé la perte de chiffre. Au premier confinement, ça



Un vingtaine de tablettes différentes pour voyager à travers le monde:





La ganache au centre d'un large éventail de bonbons de chocolat



n'a servi à rien de laisser les boutiques ouvertes puisque les clients ne sortaient que pour aller au supermarché faire leurs courses. Notre Pâques fut anéanti. On a été amputé d'une bonne partie de notre chiffre d'affaires. On a passé une sale année. Ca vient après de lourds investissements pour notre laboratoire, pour ouvrir de nouvelles boutiques, il va donc falloir se battre pour retrouver un équilibre financier.» Mais le chef d'entreprise ne veut pas voir tout en noir. Le temps dégagé par le confinement et la baisse d'activité lui a

permis de recruter des profils de qualité, qui vont selon lui permettre à l'entreprise de grandir encore un peu : « L'année dernière, nous avons fêté les 60 ans de l'entreprise, je veux construire pour les 60 futures. »

Bernard Dufoux est parti en ce début d'année à l'âge de 83 ans. Il laisse derrière-lui une entreprise solide et un héritage gourmand profondément ancré dans sa région. Jean-Yves, son fils, a prouvé qu'il était à la hauteur pour pérenniser la marque tout en respectant l'authenticité de la gamme souhaitée par son paternel. Quelque chose me dit que nous n'avons pas fini d'entendre parler de la maison Dufoux. ■



## QUESTIONS DE GOÛT

*Pierre-Yves Dufoux*

### ► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

Paradoxalement, c'est un chocolat produit par ma mère, sa mousse au chocolat. Mon père ne donnait pas ses recettes, mais ma mère faisait sa propre mousse au chocolat qu'elle servait avec des crêpes. C'était le meilleur dessert pour moi.

### ► Le souvenir de chocolat le plus intense ?

C'est le conquistador. Mon père avait eu cette idée de faire un gros chocolat XXL à partager, mais que l'on pouvait aussi décliner pour en faire un dessert. J'étais assez impressionné par la taille du produit, sa gourmandise, ce praliné au caramel avec plein de fruits secs trempés dans la couverture. C'est un dessert qu'on commercialise toujours aujourd'hui, et qui représente bien la générosité de mon père.

### ► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

J'aime les saveurs épicées, je suis assez curieux en poivre. La déclinaison aromatique des poivres est immense, on pourrait faire un chocolat avec chaque poivre.

### ► Un chocolat qui vous ressemble ?

Le "palet d'or" ou le "noir de Bourgogne". Ce sont deux produits assez simples, authentiques, avec des ingrédients qui me ressemblent avec des cacaos pures origines, une intensité dans la couverture. Dans le "noir de Bourgogne", on retrouve un cassis qui est dans notre ADN de bourguignon.

### ► Une habitude gourmande ?

Je goûte à tout. Je n'arrive pas à me retenir de goûter tous les produits que l'on commercialise, même si je les connais par cœur. J'ai toujours envie de les goûter.

### ► Votre définition du bon goût ?

Les chocolats doivent nous ressembler. Il faut de l'authenticité, de la simplicité, et que les clients se reconnaissent en nous.

### ► Et du mauvais goût ?

Ce serait de vouloir sur-encherir au gré des modes, et de sortir de notre authenticité.

### ► Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

J'ai déjà tous les luxes. J'ai une entreprise qui a traversé les âges, qui a eu 60 ans l'année dernière, et qui est reconnue par les pairs. Le seul luxe ça aurait été de pouvoir continuer à faire un bout de chemin avec mon père, décédé au début de l'année.

### ► Quelle est votre devise culinaire ?

Authenticité, simplicité.



### L'AUTRE PASSION DE PIERRE-YVES DUFoux

« La montagne, et tous les sports qu'on y pratique, notamment le ski l'hiver, et le VTT l'été. Je m'y rend toutes les saisons, j'y pratique tout un tas de sport, c'est un réel défouloir dans un cadre magnifique. »



### La boutique

### LES CHOCOLATS DUFoux

Pôle d'Activités du Charolais  
Champ du Village

71120 CHAROLLES

Tél. : 03 85 28 08 10

Mais aussi les boutiques à La Clayette, Lyon, Chalon-sur-Saône, Mâcon, Dijon, Paray-Le-Monial, Charbonnières-les-Bains

