



À LA RENCONTRE DE...

GUILLAUME HELBERT

Par Matthieu Aussudre

Cela fait plus de dix ans maintenant que la maison ID Sucré régale les gourmands de Laval et de son agglomération. À sa tête, Guillaume Helbert, épaulé par sa femme Séverine et son frère Maxime, tient la barre de l'entreprise familiale malgré les secousses que rencontre la profession depuis quelques années (pandémie, pénurie de personnel, augmentation du coût des matières premières, etc). Conscient que le territoire, l'économie circulaire et l'engouement autour des produits et commerces de proximité suscité pendant les confinements sont des alliés de poids pour traverser cette crise, le chocolatier-pâtissier redouble d'ingéniosité pour faire prospérer l'entreprise familiale. Portrait d'un artisan qui a plus d'un tour dans son sac !

L'ENFANT DU PAYS

Mayennais pur jus, Guillaume Helbert a fait son apprentissage de pâtissier dans une boutique de Laval, avant de partir obtenir son CAP chocolatier à Paris, chez Jean-Paul Hévin. Il effectua ensuite son BTM pâtissier pendant deux ans chez Reynald Petit en Normandie, avant son BTM chocolatier chez Pascal Caffet à Troyes. Guillaume rêvait d'ouvrir un jour sa propre affaire dans son département, et réfléchissait déjà à une installation future. Mais sa femme Séverine tomba enceinte, et le pâtissier-chocolatier dut trouver un poste de salarié au plus vite. Il retourna alors en région parisienne et fit l'ouverture du Grenier à Pain de Boulogne-Billancourt, avant de rentrer dans la petite brigade personnelle du président de l'Assemblée Nationale. Puis, il ouvrit une première affaire de boulangerie-pâtisserie à Suresnes (Hauts-de-Seine) afin de se constituer un petit capital, avant d'acquérir la boutique de ses rêves en Mayenne. En 2010, il se lance enfin dans l'aventure en acquérant un local Rue de la Paix à Laval, accompagné seulement de sa femme et de son petit frère, Maxime, alors âgé de 21 ans. Un véritable défi dans une ville qui compte de nombreux artisans compétents, avec 4 pâtissiers et quelques chocolatiers pour une ville de 50 000 habitants, sans oublier deux concurrents de taille que sont Monbana et Réauté Chocolat, installés en Mayenne depuis plusieurs décennies, et qui comptent chacun un gros magasin dans la préfecture du département. Deux entreprises au fonctionnement plus proche de l'industrie que de l'artisanat que

pratique ID Sucré, mais que Guillaume Helbert considère quand même comme des rivaux : « On nous dit que ce ne sont pas des concurrents, mais si, ils le sont car ils ont une identité mayennaise forte ! Ces deux firmes étaient implantées dans la région largement avant nous. » ID Sucré compte aujourd'hui deux boutiques, une dans le centre-ville de Laval donc, et l'autre en périphérie de la ville, à Saint Berthevin, accolée au laboratoire de 400 m² d'où sortent tous les produits de la maison. « Notre boutique du centre-ville fonctionne très bien », détaille Guillaume, « mais les politiques urbaines contraignent énormément les automobilistes.

Du coup, la boutique de notre laboratoire en agglomération de Laval, où les voitures peuvent se garer sans soucis, accueillent pas mal de clients le vendredi et le samedi pour récupérer des commandes parfois passées dans le centre-ville. »

« Même la menthe vient du jardin de ma maman ! »

LE LOCAL COMME SOLUTION GLOBALE

Connue pour ses pommes et le lait qu'absorbe l'un des géants de l'industrie laitière mondiale, la Mayenne n'a pas une identité gastronomique des plus fortes. Pourtant, ce département coincé entre la Normandie et la Bretagne compte de nombreux producteurs de talents à en croire le chocolatier-pâtissier, qui essaye de se fournir au maximum en circuits-courts : « Il y a deux, trois ans on a pris un produit phare du coin, le sureau, et on en a fait une ganache. On essaye de prendre pas mal de produits locaux. J'achète localement mon miel, le lait, les œufs, le beurre, le sarrasin et même la menthe qui vient du jardin de ma maman ! ».



Une liberté dans ses achats permise par une clientèle qui s'ouvre davantage à la nouveauté et à la diversité depuis quelques années. En effet, les Lavallois et les Mayennais fréquentaient les boutiques d'ID Sucré jusque-là essentiellement pour les macarons, qui représentaient, les 6 premières années, jusqu'à 40 % du chiffre d'affaires. Aujourd'hui, la clientèle s'intéresse à d'autres produits comme les boîtes de chocolats ou la pâtisserie fraîche, faisant descendre le macaron à 25 %

du chiffre d'affaires. Un pourcentage plus plaisant pour Guillaume, Maxime et leurs équipes, qui peuvent travailler sur une plus grande diversité de produits, avec un champ plus libre pour la création. La pandémie et le confinement ayant massivement favorisé le commerce de proximité et suscité un véritable engouement pour le circuit court, ID Sucré s'est donc retrouvé, comme beaucoup d'artisans, en première ligne pour subvenir aux rares plaisirs que pouvaient s'accorder les locaux en cette période bien morose. Pourtant, Guillaume Helbert a eu une belle frayeur à l'annonce du confinement comme il le raconte aujourd'hui : « 2020, c'était

l'année que j'avais choisie pour faire 20 % de chocolats en plus pour Pâques. Lors des annonces du président, j'étais presque en train de pleurer devant ma télévision en me demandant ce que j'allais bien faire de tous ces chocolats. Heureusement, j'ai

eu l'idée de m'associer avec un magasin qui s'appelle les "Paniers fermiers" qui ne vend que des produits locaux, et qui à côté de ça avait un système de livraison qui explosa dès les premières heures du confinement. Je lui ai donc proposé de faire des livraisons pour lui tous les après-midis, en échange il mettait mes chocolats à vendre sur son site. Cela m'a permis de m'en sortir, et également de faire connaître mes produits à une large clientèle avide de rencontrer des producteurs et des artisans locaux. »

FACE AUX DÉFIS DE DEMAIN

Côté pile, un secteur qui a tiré son épingle du jeu lors de la crise, avec un engouement pour l'artisanat et le commerce local à la clef. Côté face, une profession qui sort exsangue face au surplus de travail engagé et un personnel qui fait souvent défaut. S'ajoute à cette problématique, une augmentation généralisée du coût des matières premières et de l'énergie que le chef d'entreprise doit reporter sur le prix de ses produits, et qui pourrait bien continuer à grimper. Si la pâtisserie-chocolaterie rencontre un peu moins de difficultés à recruter que le secteur de la cuisine par exemple, il n'en demeure pas moins que le recrutement n'est pas une sinécure pour les chefs d'entreprises artisanales. Deux employés de Guillaume vont partir dans les mois qui viennent, et il ne sait toujours pas comment les remplacer.



S'il réfléchit à l'aménagement de nouveaux horaires qui dégageraient plus de temps libre pour ces prochaines recrues, il sait aussi qu'il doit trouver des mots pour donner envie à de jeunes professionnels devenus très exigeants en termes de conditions de travail. Le chocolatier est d'ailleurs très lucide sur la situation : « Il y a une génération de patrons qui a essoré ses salariés. Quand j'étais apprenti il y a vingt ans, on arrivait à 5 heures du matin et on repartait à sept heures du soir. [...] Pendant des années, on a fait n'importe quoi en transformant le métier en une contrainte, voir une souffrance parfois. Aujourd'hui on paye les pots cassés avec des jeunes qui ne veulent plus revenir vers nos métiers. J'essaie de soigner

mes apprentis, pas un ne travaille le dimanche et le lundi, ni les jours fériés. En revanche, j'attends d'eux que le travail soit fait avant de partir en repos, et c'est généralement toujours le cas. » La boutique de Saint-Berthevin installée en périurbain, avec des horaires plus réduits qu'en centre-ville, est un atout indéniable pour le recrutement, avec la promesse de plus de temps libre accordé aux employés. Guillaume a d'ailleurs déjà réduit la plage horaire, et constate que le temps libre, la vie personnelle et familiale, les loisirs, sont devenus des priorités pour le personnel, davantage encore que le salaire. C'est un réel changement de paradigme qui s'opère en ce moment dans les métiers de bouche, que les chefs d'entreprises auraient tort de sous-estimer. Guillaume a compris que les lignes bougent, et ce dans le bon sens, même si cela doit compliquer son recrutement et modifier l'organisation de son entreprise. Une redéfinition des rapports humains dans l'entreprise sera la clef pour attirer une main d'œuvre qualifiée et motivée, ainsi que des apprentis qui seront le moteur de la profession demain. ■

ID SUCRÉ EN CHIFFRES

- 400M² DE LABORATOIRE
- 42M² DE MAGASIN À LAVAL
- 25M² DE MAGASIN À SAINT-BERTHEVIN
- 25 SORTES DE BONBONS
- 30% DU CHIFFRE D'AFFAIRES RÉALISÉ À NOËL
- 20% DU CHIFFRE D'AFFAIRES RÉALISÉ À PÂQUES
- 75 EUROS LE KILOGRAMME



L'AUTRE PASSION DE GUILLAUME HELBERT

« Le cheval. Dès que je sors du boulot, je vais voir mes chevaux. Cela me permet de couper avec le travail instantanément. »



Les boutiques

ID SUCRÉ • LAVAL

39, rue de la Paix 53000 Laval
TÉL. : 02 43 49 37 31

ID SUCRÉ LA BOUTIQUE DE L'ATELIER • SAINT-BERTHEVIN

91, Bd de l'Industrie 53940 Saint-Berthevin
TÉL. : 02 43 49 37 31

[HTTPS://WWW.ID-SUCRE.COM](https://www.id-sucré.com)



QUESTIONS DE GOÛT

Guillaume Helbert

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

« Ce n'est pas avec le chocolat que mes souvenirs gustatifs sont les plus forts. La première chose qui me vient à l'esprit, ce sont les beignets aux pommes de ma grand-mère qu'elle faisait quand on rentrait de l'école. »

► Votre souvenir de chocolat le plus intense ?

« C'est une rencontre, celle avec Jean-Paul Hévin. Mes grands-parents avaient une maison de campagne dont les voisins étaient les parents de ce grand monsieur du chocolat. C'est là-bas que je l'ai rencontré, qu'il m'a fait goûter ses chocolats, et ce fut une révélation. Il m'a ensuite proposé de faire mon apprentissage chez lui. C'est une des rencontres de ma vie. »

► Une saveur que vous appréciez particulièrement ?

« Le fruit de la passion, ce beau mélange entre sucré et acidité. »

► Un chocolat qui vous ressemble ?

« Le chocolat à la passion, c'est mon préféré. Et je dois dire que j'apprécie beaucoup également le chocolat fait avec la menthe du jardin de ma maman. »

► Une habitude gourmande que vous avez ?

« Le dimanche midi, nous mangeons un dessert en famille, soit que je fais, soit qui vient du magasin. C'est une tradition que j'apprécie, où toute la famille se retrouve à partager un gâteau. »

► Quelle est votre définition du bon goût ?

« Un produit de qualité, traité de façon équilibrée : pas trop de sucre et pas trop de gras. »

► Quelle est votre définition du mauvais goût ?

« Je déteste les produits trop sucrés, cela tue le goût. Il y a vingt ans, tout était très sucré mais on a fait beaucoup de progrès en France de ce point de vue. »

► Y a-t-il un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

« Avoir plus de temps de repos (rires). Mais même lorsque nous sommes en congés quelque part, nous n'arrivons pas à ne rien faire avec ma femme, et nous allons à la rencontre des collègues un peu partout en France. »

► Quelle est votre devise culinaire ?

« Faire bon. Tout simplement. »



Sa recette
**Ganache
PASSION**

INGRÉDIENTS

PULPE PASSION	270 G
SIROP DE GLUCOSE	85 GR
BEURRE LAITIER	200 GR
BEURRE DE CACAO	35 GR
TANNEA 43 %	835 GR

PROCÉDÉ

Faire chauffer la passion avec les sucres
Ajouter le beurre
Laisser refroidir à environ 60°C
Verser sur les couvertures
Mélanger 1 minute
Corner puis mélanger à nouveau 30 secondes
Refroidir à 31/32° C
Couler
Décadrer puis détailler des rectangles de 22, 5 x 30 x 8 mm

ENROBAGE

Tannea 43 %

DÉCOR

Trait jaune