



Par Juliette Sabatier

LA PASSION ET LA RIGUEUR, CÉDRIC YVER LES A REÇUES EN HÉRITAGE. LA VIE DE L'HOMME, L'HISTOIRE DE SA FAMILLE ET CELLE DE SON ENTREPRISE SONT PLUS INTIMEMENT MÊLÉES QUE LA CRÈME ET LE CACAO DANS SA GANACHE CRIOLLO. COURONNÉ D'UN AWARD DE LA TRADITION FAMILIALE L'ANNÉE DERNIÈRE, LE CHOCOLATIER NORMAND FAIT PROGRESSER SON ENTREPRISE AVEC RÉOLUTION ET BIENVEILLANCE. LA VIE S'EST CHARGÉE DE LUI APPRENDRE QU'IL FAUT PRENDRE DU TEMPS POUR SOI ET POUR LES SIENS SANS REMETTRE AU LENDEMAIN.

Cédric
YVER

YVER

MADE IN NORMANDIE

En 10 ans, Cédric Yver a amené la chocolaterie-pâtisserie fondée par son grand-père à maturité. Le chef peut compter sur une équipe suffisamment établie pour faire tourner la belle affaire normande, qui compte cinq points de vente (dont deux glaciers). Cédric Yver en a pris complètement les commandes dans des conditions tragiques en 2009, au décès brutal de son père Jean-Luc, quelques mois seulement après l'ouverture de leur grand atelier-boutique à la périphérie de Granville. Il s'est alors relevé les manches pour continuer à développer l'activité, pérennisant les recettes historiques tout en amenant ses recherches inspirées et sa patte.

TENDANCE ET INTEMPOREL

« J'ai beaucoup de mal à retirer des produits pour faire de la place aux nouveautés. C'est l'histoire de la maison qui veut cela, ce sont des produits que mon grand-père ou mon père ont créés... Nous avons une clientèle d'habités, il n'est pas envisageable de ne pas avoir "le" produit qu'ils veulent et connaissent parfois depuis 50 ans. Heureusement que nos boutiques sont grandes ! » Toutes ont été refaites ces dernières années, pour adopter un aménagement moderne, haut de gamme, qui met en valeur aussi bien la trentaine de bonbons de chocolat, les produits de "picking" – présentés dans des comptoirs libre-service – ou de confiserie revisitée que les pâtisseries. Les pralinés maison sont des incontournables indémodables. « Nous nous devons d'être en phase avec notre temps, avec une clientèle qui voyage, s'y connaît de plus en plus et a tendance à vouloir manger moins mais mieux... Mais en restant aussi intemporel. » Telle est la conviction de Cédric et de sa femme, Delphine, qui chapeaute toute la partie vente. Ils ont tous deux grandi dans des familles



de commerçants et se tiennent à l'écoute de leurs clients mais aussi des tendances, de ce qui se fait ailleurs. Ainsi, ils pratiquent la vente à distance de façon mesurée. « Nous vendons sur notre site et sur Bonschocolatiers.com, détaille Cédric. Je crois moyennement à la vente en ligne, en revanche on ne peut pas passer à côté de la présence sur les réseaux sociaux. »

En position de leader dans la région, Cédric Yver insiste sur le fait que « rien n'est acquis, je me demande toujours ce que je peux améliorer tant dans la qualité que dans la productivité ». L'un de ses axes de travail est la révision des recettes traditionnelles pour faire moins sucré, en conservant les bases. La recherche de la qualité passe aussi, naturellement, par la sélection de matières premières, souvent locales (lait cru fermier, crème fraîche, œufs frais, fraises et framboises en saison viennent de la Manche). « Je suis fidèle à mes fournisseurs, nous travaillons en confiance, je ne change pas de partenaire pour 3 centimes... Ce serait "compter petit", affirme avec force le chocolatier. On a tout à y gagner sur le long terme. »

TÊTE BIEN FAITE, MAINS EXPERTES

Cédric a eu les mains dans le sucre, le cacao et la farine dès son plus jeune âge. Ses parents l'ont poussé à poursuivre sa scolarité en voie générale jusqu'au bac, sans préjuger de son avenir professionnel. Il a ensuite passé son BEP en 1 an puis son BTM : « j'ai eu la chance de pouvoir apprendre le métier tout en étant au lycée : cela m'a permis d'acquérir un bon niveau scolaire, ce qui est un atout pour gérer une entreprise, et une ouverture d'esprit. » Les quatre enfants de Jean-Luc et Maryse Yver ont aidé leurs parents pour les saisons estivales et à Noël, mais Cédric est le seul à avoir embrassé la carrière ; ses frères et sœur ont pris des chemins très différents dans l'expertise comptable, la kinésithérapie et la grande distribution.

« NOUS AVONS UNE HISTOIRE, ELLE FAIT PARTIE DE NOTRE RÉUSSITE. LES ROCES DE GRANVILLE OU LES NORMANDISES FONT PARTIE DU PATRIMOINE. »

La passion de Cédric s'ancre dans sa créativité : « dans le chocolat, chaque période de l'année a ses spécificités et me permet de m'éclater en inventant de nouvelles choses... J'ai horreur de la routine ! Je m'épanouis en cherchant de nouvelles idées dans

les recettes, mais aussi au niveau du packaging... » Cette inventivité s'est matérialisée il y a 5 ans par la création d'une couverture signée Yver, avec cacao Barry : Criollo. Elle permet au chocolatier d'affirmer ses goûts et son identité : très chocolatée, sans amertume, avec une pointe de fruits rouges, elle résulte d'un alliage de fèves de Tanzanie, du Ghana et de Madagascar et s'accorde, comme un fil rouge, avec les recettes toute l'année. Ces dernières années, Cédric Yver a beaucoup exploré les épices et poivres, notamment Timmut et Cuméo, dans des bonbons qui ont su séduire les plus pointus de ses clients. Actuellement, le chocolatier éprouve le désir de calmer le jeu : « Je suis allé assez loin dans les expériences et j'ai décidé de revenir à des choses plus classiques, confie-t-il. J'ai lancé trois grands crus de cacao travaillés en ganache à 70 % : avec un même pourcentage, on obtient des goûts complètement différents. C'est très intéressant pour avoir un échange avec les clients. Les plus connaisseurs font la différence entre Pérou et Madagascar. »

Après une décennie de travail acharné quasiment 7 jours sur 7, sans fermeture annuelle, Cédric Yver cherche, à 42 ans, un meilleur équilibre : « avoir une entreprise donne des devoirs, mais à un moment donné, il faut savoir trouver le juste milieu entre le travail et la vie personnelle ». Ses trois enfants n'ont encore que 2,5 et 7 ans. « Aujourd'hui nous sommes suffisamment structurés pour que je puisse m'accorder des respirations. On part en vacances sans fermer les boutiques : nous laissons de l'autonomie aux équipes, nous leur montrons que nous avons confiance en eux... Ils en sont fiers. » Les îles et le soleil, qu'il soit corse ou tropical, ont les faveurs de la famille Yver. « Les enfants grandissent très vite, je veux en profiter pour ne pas regretter ! » ■



Cédric Yver soumet ses produits au Club des croqueurs depuis une douzaine d'années et figure dans le guide avec des notations de plus en plus élevées (Tablette d'argent il y a 3 ans, Tablette d'or et Coup de cœur, l'année suivante)... Jusqu'à recevoir, au dernier Salon du chocolat, l'Award de la tradition familiale : « C'est la concrétisation du travail que nous avons mené mon équipe et moi-même... J'ai bien sûr pensé à mon grand-père et à mon père qui ne sont plus de ce monde... »

VOUS PRENDREZ BIEN PETITE GLACE ?

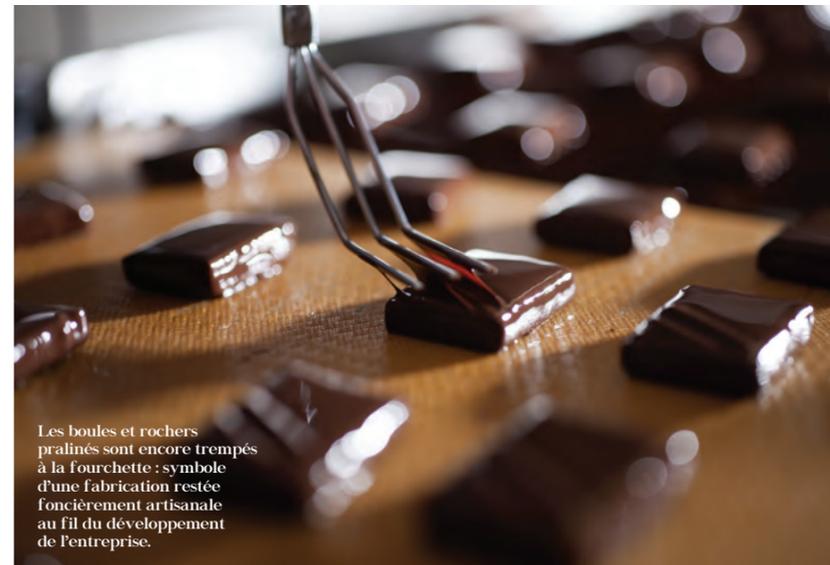
La pâtisserie chocolaterie Yver propose des glaces depuis l'origine mais a développé beaucoup ce secteur au début des années 1990. Du 1^{er} avril au 1^{er} novembre, elle confectionne des parfums entièrement maison, cornet compris, ce qui représente un travail considérable. Porté par la saison balnéaire, 36 parfums tournent sur 70 à la carte. « La tendance est aux parfums avec des morceaux, des inclusions de cookies, brownies, cacahuètes, constate Cédric. Il faut qu'il y ait de la mâche ! Les gens sont en attente de parfums originaux et travaillés. » Parmi les best sellers : les crèmes glacées au caramel beurre salé et au chocolat et le sorbet cacao. Et bien sûr, à Noël, les bûches glacées.

UNE ÉQUIPE MOTIVÉE

Yver Chocolatier emploie 35 salariés à l'année, sans compter le chocolatier, sa femme Delphine et sa mère Maryse, qui aide encore dans une boutique ; jusqu'à 45 personnes en saison estivale. L'équipe de production compte 15 à 18 personnes, dont une partie est polyvalente travaillant aussi bien le chocolat que la glace. « Ces activités complémentaires me permettent de garder à l'année des salariés qualifiés, qui connaissent l'entreprise, explique Cédric Yver, avec beaucoup de bienveillance. J'ai une grande équipe de jeunes motivés, qui partagent les valeurs de l'entreprise. Pour instaurer cela, il faut savoir leur laisser de l'autonomie et de la liberté de création, toujours dans l'échange constructif. J'ai plaisir à être avec eux dans les ateliers. »

AUX RACINES DE LA TRADITION FAMILIALE

Jean Yver, le grand-père de Cédric, a ouvert sa boutique baptisée "A la marquise de Presles" en 1946 à Granville. Son fils, Jean-Luc, et son épouse Maryse lui ont succédé 40 ans plus tard. Ils ont développé l'entreprise et notamment étendu la glacerie. Cela s'est traduit par l'ouverture de deux glaciers, en 1993 et 1995, l'un en bord de mer, l'autre en centre-ville. L'identité historique de la maison repose sur des produits encore à la carte : Rocs de Granville (blé soufflé caramel avec amandes torréfiées), Normandises (praliné feuillantine)...



Les boules et rochers pralinés sont encore trempés à la fourchette : symbole d'une fabrication restée foncièrement artisanale au fil du développement de l'entreprise.

LE CHOCOLATIER A REMIS AU GOÛT DU JOUR LES GUIMAUVES, EN VERSION QUALITATIVE : LOIN DES PRODUITS INDUSTRIELS DES ANNÉES 80, ELLES SONT PLUS LÉGÈRES ET PLUS PARFUMÉES, SUSCITANT L'INTÉRÊT DES QUADRAS, QUI LES APPRÉCIENT COMME DES MADELEINES DE PROUST.



TRACÉ DE ROUTE

- 1997** : Cédric Yver rejoint l'entreprise familiale.
- 2009** : Jean-Luc et Cédric créent la Chocolathèque : point de vente, atelier, lieu d'exposition et de visites.
- 2013** : Création du Criollo, chocolat signature de Cédric Yver.
- 2016** : Ouverture de la boutique de Caen.
- 2017** : Reçoit l'Award de la tradition familiale.

QUESTIONS DE GOÛT *Cédric Yver*

▸ Votre souvenir gustatif le plus intense ?

Quand je mangeais avec mon grand-père du praliné à la sortie de la broyeuse à rouleaux de granit : fin, un peu tiède...

▸ Une saveur qui vous correspond ?

En été : la glace ! Une petite boule de vanille, de sorbet cacao ou de caramel au beurre salé.

▸ Un péché mignon ?

La côte de bœuf sauce béarnaise.

▸ Un chocolat qui vous ressemble ?

La ganache Criollo, avec le chocolat que j'ai créé et que j'apprécie énormément. Les gens qui ont du mal avec le chocolat à 70 % l'apprécient aussi car il n'est vraiment pas amer.

▸ Une habitude gourmande ? J'ai du mal à ne pas manger au moins un petit peu de praliné dans une journée de travail.

▸ Votre définition du bon goût ?

Les saveurs simples et franches... Equilibrées.

▸ Votre définition du mauvais goût ?

A l'inverse : les mélanges dans lesquels on ne reconnaît plus rien.

▸ Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

La vie est courte. Le luxe, c'est réussir à trouver l'alchimie entre vie professionnelle et vie personnelle, en gardant du temps

pour ses proches. Trouver le juste milieu et ne pas s'oublier.

▸ Votre devise culinaire ?

Revisiter les anciennes recettes sans les dénaturer.

▸ Votre prochaine folie ?

L'année dernière, j'ai tenté une ganache à la truffe, cela n'a pas été une réussite... L'inspiration me vient souvent en voyage ou en collaborant avec un cuisinier. Je ne sais pas encore quelle sera la prochaine !

Les boutiques

À LA MARQUISE DE PRESLES

26 rue Lecampion
50400 Granville
02 33 50 02 34

LA CHOCOLATHÈQUE

189 route de Villedieu
50400 Granville
02 33 91 85 11

YVER CHOCOLATIER

37 rue du Maréchal Leclerc
14000 Caen
02 31 94 76 58

... ET 2 GLACIERS À GRANVILLE

L'un attenant à la boutique de la rue Lecampion, l'autre sur la promenade du Plat Gousset.

La chocolaterie dispose au jourd'hui de 2 labos bien équipés (dresseuse, deux enrobeuses, tunnel de refroidissement, fondeurs, ChefCut, etc., et tout le matériel pour les glaces, y compris italiennes : pasteurisateur, turbine...). « Avoir des machines récentes, voire un peu high tech, aide à fidéliser le personnel : les jeunes se font plaisir en utilisant ce matériel qui nous permet de gagner en régularité et en productivité », précise Cédric Yver.



Sa recette

BONBONS GANACHE POIVRE DE CUMÉO

INGRÉDIENTS

RECETTE CALCULÉE POUR 250 BONBONS

Crème 35 % MG	360 gr
Poivre de cuméo	13 gr
Sorbitol en poudre	40gr
Glucose	30 gr
Sucre inverti	30 gr
Beurre 82 % mg	64 gr
Chocolat alunga 41,3 % de cacao	214 gr
Chocolat inaya 65 % de cacao	297 gr

PROCÉDÉ

- ▶ Chauffer la crème avec le poivre concassé
- ▶ Laisser infuser 2 h couvert d'un papier film
- ▶ Chinoiser et compléter si besoin avec de la crème afin de retrouver le poids initial
- ▶ Ajouter le glucose, le sucre inverti, le sorbitol et chauffer l'ensemble à 80 °C
- ▶ Verser sur le chocolat et mixer afin de réaliser une émulsion
- ▶ À 32 °C ajouter le beurre pommade puis verser dans un cadre de 6 mm d'épaisseur
- ▶ Laisser cristalliser 24 h à 16°C
- ▶ Chablonner et couper à la guitare en rectangle de 21/28 mm
- ▶ Enrober de couverture noire
- ▶ Décorer à l'aide d'une fourchette à chocolat