

Chocolatier, le marchand de plaisir

LE PARISIEN ECONOMIQUE
DU 12 DÉCEMBRE 2006

Devenu un produit de consommation courante, le chocolat se déguste toute l'année. De quoi assurer l'avenir des chocolatiers, très demandés aussi à l'étranger.

FORMATION

► **CAP chocolatier-confiseur** : un an après le CAP pâtissier. Quatre CFA, dont l'Ecole des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie (EPMTH), préparent directement au CAP chocolatier-confiseur en deux ans.

► **Brevet technique des métiers (BTM) chocolatier-confiseur** : deux ans après le CAP. Métiers de chef de fabrication et de chef d'atelier.

► **Brevet de maîtrise (BM)** : s'obtient généralement après le BTM. Statut de maître artisan, qui permet de s'installer à son compte.

A LIRE

► **Fiches métiers de l'artisanat**, édité par le Fonds national de promotion et de communication de l'artisanat, 213 pages, avril 2005. Disponible gratuitement dans les chambres des métiers.

ADRESSES

► **Confédération des chocolatiers et confiseurs de France**
64, rue de Caumartin,
75009 Paris.
Tél. 01.42.85.18.20.
www.chocolatiers.fr

► **Lycée professionnel Château des Coudrales**,
Château des Coudrales,
91450 Etiolles.
Tél. 01.69.89.21.21

► **EPMTH**,
17, rue Jacques-Ibert,
75017 Paris.
Tél. 01.44.09.12.00.
www.epmth.org

QUATRE siècles déjà que le chocolat a fait ses premiers adeptes dans l'Hexagone. Sa consommation, longtemps associée aux périodes de fêtes, s'est banalisée et, désormais, petits et grands en dégustent à longueur d'année. « Nous sommes des marchands de plaisir, remarque Francis Boucher, chocolatier à la retraite et président de la Confédération des chocolatiers et confiseurs de France. Le mot chocolat est magique... Dès l'instant où vous parlez de votre profession, les gens ont un grand sourire aux lèvres ! » Un peu à la manière d'un chimiste, le chocolatier-confiseur mélange les saveurs dans le

seul but de faire fondre les papilles de plaisir. La réussite repose sur le choix des produits de base, sur leur équilibre et une grande maîtrise du geste. « Ce métier requiert inventivité et minutie, insiste Francis Boucher. Un bonbon de chocolat qui, au final, pèsera à peine dix grammes, va exiger en moyenne dix interventions différentes. » Au total, ils sont environ 1 800 répartis sur toute la France dont une centaine sur la région parisienne, qui s'ingénient chaque jour à mettre au point de nouvelles confiseries à base de chocolat. 79 % d'entre eux exercent seuls ou avec un ou deux salariés, perpétuant un métier encore largement artisanal. Avec un CAP de chocolatier-confiseur, préparé en un an après le CAP pâtissier, les salariés sont payés au

minimum 1 409 euros brut mensuels. Bonne nouvelle, les jeunes diplômés n'ont pas de souci à se faire quant à leur avenir, car le chocolat n'a jamais été aussi en vogue qu'aujourd'hui. La consommation en France est de 6,7 kg de chocolat par an et par habitant, et le pays se place au neuvième rang des consommateurs et au quatrième rang des producteurs. Lors du dernier Salon du chocolat, qui se tenait à Paris en octobre dernier, la Confédération affichait plus d'une centaine d'offres d'emploi. Le savoir-faire français est d'ailleurs tellement apprécié que les professionnels sont également très demandés à l'étranger, et notamment au Japon. De belles perspectives pour ceux qui souhaitent exporter leur savoir-faire sur d'autres continents et peut-être profiter du mélange des cultures pour de nouvelles créations.

AUDREY DELERUE

TEMOIN

► **François HARRAULT**, 47 ans, chocolatier à Coye-la-Forêt (Oise)

« Une idée nouvelle par jour »

DEUX ANS... C'est le temps qu'il aura fallu à François Harrault pour mettre au point le Margotin, petit fagot de noisetier mélangeant les doux arômes du chocolat noir et de la noisette du Piémont torréfiée. Mais l'effort n'a pas été vain. Car cette confiserie a remporté quatre premiers prix, dont celui du Salon du chocolat de Paris en 2002 et celui du Cordon Bleu Intersucre en 2004. Autre récompense, l'accession de François Harrault au titre de maître chocolatier. Un beau palmarès pour cet homme installé à Coye-la-Forêt (Oise) et qui, pendant presque deux décennies, a principalement confectionné de la pâtisserie. Mais, il y a un an, il décide de se consacrer entièrement à sa passion : le chocolat. Et si ses revenus actuels ne dépassent pas les 1 500 euros net par mois, le travail ne manque pas. En plus de la production destinée à sa propre boutique, il fournit d'autres commerçants qui proposent également ses douceurs. Pour faire tourner son affaire, il est aidé

de sa femme, qui s'occupe de la partie administrative, d'une vendeuse et d'un seul apprenti. Quant à lui, il ne compte pas son temps. « De 7 heures du matin à 20 heures, je m'emploie essentiellement à la fabrication. » Côté inventivité, il avoue avoir une nouvelle idée par jour. « J'aime cette matière noble, réaliser des mélanges, travailler sur la texture et les arômes puis découvrir le résultat. » Et si l'homme aime faire goûter ses nouvelles créations avant de les commercialiser, au final, seul son avis compte. « Un chocolat, il faut que cela vous ressemble, que ça vous représente. » Inutile de lui demander son secret, il n'en a pas... « C'est quelque chose que j'ai en moi. Et malgré mon âge, je porte toujours un regard neuf sur le métier. Ne pas avoir été formaté m'aide à être original et créatif. »



LP/Carol AMAR