

## Visite de l'atelier **Nature et Cacao** de Christophe L'Hermitte

le samedi 28 juin 2014

<http://www.nature-cacao.com>



### **Comment devient-on chocolatier ?**

Après une formation de cuisinier, je me suis orienté vers la cuisine vapeur et santé pour devenir démonstrateur dans des salons professionnels souvent bio. C'est de là que m'est venu l'intérêt pour les produits de qualité. Je suis fier de mes réalisations et j'aime présenter publiquement mon métier et mes valeurs d'artisan chocolatier notamment aux enfants, comme au Centre de loisir de St Gratien, ou à la Maison de quartier à Argenteuil.

### **Qui sont vos fournisseurs ?**

Je me fournis auprès de petites sociétés d'importation qui travaillent majoritairement au Pérou, en Equateur et en Bolivie. La qualité du produit est essentielle, sa provenance aussi. Ces producteurs en bio sont des passionnés, des petits paysans convaincus de la valeur du cacao qu'ils produisent. Cette qualité me permet de proposer des gammes de chocolat aux goûts très différents. Les grands chocolatiers ont presque tous les mêmes fournisseurs. Finalement bien peu fabriquent vraiment du chocolat. Ils n'ont souvent qu'une gamme mais se déclarent comme fabricants de l'ensemble de ce qu'ils vendent.



### **Quels sont vos projets ?**

Je compte développer ma société et en septembre j'aurai mon premier employé. Je pourrai développer aussi une activité de promotion du chocolat bio, ce qui me manque actuellement face à la concurrence de sociétés importantes. J'ai fait le choix de n'utiliser ni lécithine, ni beurre, ni crème dans mes chocolats et je sucre au sirop d'agave. J'ai une gamme étendue de chocolats fourrés et fabrique aussi des décors à la demande de clients pour des mariages ou des événements d'entreprise. J'apprécie le côté créatif de mon métier mais j'ai besoin de nouveaux clients, car choisir le bio c'est encore nouveau pour les consommateurs de chocolat.



Pour vous faire plaisir ou faire plaisir à vos amis, rendez-vous au magasin Nature et Cacao, situé 53 avenue Gabriel Péri à Argenteuil où vous attendent des ballotins de chocolats fins mais aussi des tablettes, du chocolat en poudre, du cacao 100%, etc.



*Notre association nous permet de faire partager des connaissances et savoir-faire pour favoriser des pratiques plus respectueuses de l'environnement, en priorité dans les villes que nous habitons.*

[asparagus.contact@yahoo.fr](mailto:asparagus.contact@yahoo.fr) - [www.asparagusnature.fr](http://www.asparagusnature.fr)

06 17 05 55 05