

À LA RENCONTRE DE...

ANNE-FRANÇOISE BENOÎT

Par Matthieu Aussudre

Reprenant l'affaire de ses parents à la fin des années 1990, Anne-Françoise Benoit fut une des premières femmes à devenir patronne d'une chocolaterie artisanale. Agrandissant l'entreprise et déployant son activité vers l'export, la chocolatière méritait bien son portrait dans Chocolat-Confiserie & Glace magazine.



ÉCRIRE SA PROPRE HISTOIRE

L'histoire de Benoît Chocolats commence en 1975 à Angers. Gilbert Benoît et son épouse Marie-Françoise, boulangers-pâtisseries jusque-là, ouvrent une chocolaterie en plein centre-ville. Parents d'une famille de trois enfants, c'est la petite dernière Anne-Françoise qui les rejoindra et qui reprendra l'entreprise familiale en 1997. Pourtant, la benjamine ne se destinait pas à prendre la succession de ses parents : elle fait d'abord des études de sciences économiques avec une spécialisation en ressources humaines à Paris, mais elle rentre souvent à Angers pour prêter main forte à ses parents. Davantage qu'en boutique, elle se plaît au laboratoire à travailler aux côtés de son père, qui, rapidement, lui confie qu'il commence à être fatigué et aimerait bien passer la main. L'idée fait son chemin dans la tête d'Anne-Françoise qui finit par accepter le défi. « *Même si j'avais grandi dans une chocolaterie, je n'avais pas vraiment eu de formation en chocolaterie* » relate Anne-Françoise. « *Donc j'ai pris quelques cours et quelques formations à Paris, notamment chez Lenôtre. Et puis j'ai demandé à mon père de m'apprendre vraiment le métier.* » Si Gilbert Benoît n'a jamais vraiment quitté l'entreprise, c'est désormais pour son loisir. Au fur et à mesure qu'il travaille avec sa fille, il lui délègue de plus en plus de responsabilités jusqu'à lui laisser complètement les rênes de l'affaire familiale. C'est alors qu'Anne-Françoise va apposer sa propre patte au destin de Benoît Chocolats. En 2004, elle ouvre un second magasin en face du premier. En 2007, elle fait déménager le laboratoire de production à l'extérieur d'Angers. En 2009, elle ouvre un troisième magasin, à Paris cette fois, dont elle confie la gestion à sa sœur Véronique. Enfin, elle crée la gamme des Caramandes qui va connaître un important succès au Japon, lançant l'entreprise dans l'export à l'international.

UNE FEMME DANS UN MONDE D'HOMMES

Si le monde du chocolat artisanal compte de plus en plus de femmes chocolatières, ces dernières étaient rares à la fin des années 1990 et au début des années 2000, surtout parmi les chefs d'entreprises. Dans un univers alors essentiellement masculin, Anne-Françoise est confrontée à de nombreuses remarques, que ce soit de la part de fournisseurs ou de certains confrères. « *Le schéma classique à cette époque, et c'était le cas chez mes parents, c'était l'homme au labo et la femme au magasin. Plusieurs fois, on m'a demandé qui faisait les chocolats, et je répondais que c'était moi. Aujourd'hui ça n'étonne plus les gens, mais à l'époque, j'avais souvent besoin de me justifier.* » témoigne Anne-Françoise. « *J'ai même eu parfois le sentiment qu'on ne me croyait pas, avec la double peine que je n'avais pas de CAP chocolatier, ce qui était mal vu, alors qu'aujourd'hui on voit ça à travers de nombreux parcours. On peut considérer que, sur certains aspects, j'étais en avance sur mon temps (rires).* » Si au sein de l'entreprise, sa position hiérarchique et la présence de son père la protègent de commentaires misogynes, certains lui parviennent tout de

même aux oreilles, notamment parmi les fournisseurs de l'entreprise de l'époque. La chocolatière se met même à douter, avant d'être adoubee par le Club des Croqueurs de Chocolat qui la place "Jeune espoir" en 2003, puis lui offre le premier prix dans la catégorie "ganache" au salon du chocolat 2005. Elle reçoit son prix des mains de Robert Linxe, qui la félicite chaleureusement, ce qui va lui donner toute la confiance nécessaire pour s'assumer en tant que chocolatière.

LE CARAMANDE ET AUTRES SPÉCIALITÉS

Un des plus grands accomplissements d'Anne-Françoise est le succès international qu'elle a rencontré avec une de ses créations : le Caramande. Au départ, il ne s'agissait que d'une spécialité créée pour un restaurateur qui voulait servir un chocolat avec son café gourmand. Les retours sont tellement enthousiastes qu'Anne-Françoise prend la décision de les intégrer à sa propre gamme. Des clients japonais découvrent le Caramande lors d'une édition du salon du chocolat, et demandent à en acheter en grosse quantité pour en importer. L'entreprise angevine se lance alors dans l'export, ce qui va considérablement la faire progresser, aux dires de la dirigeante : « *Les Japonais sont des gens très exigeants, notamment sur le packaging, sur l'aspect promotionnel du produit, ce qui nous a aidé en France sur la vente de ce produit, qui s'est bien développée depuis.* » Hormis le Caramande, Benoît Chocolats compte de nombreuses spécialités : les chocolats parfumés aux deux liqueurs angevines, le Cointreau et la Menthe Pastille ; la ganache "Concerto" tout chocolat qui a fait la reconnaissance de la chocolatière par ses pairs ; ou encore le rocher praliné, avec un praliné dont les noisettes et les amandes sont torréfiées et broyées dans les labos d'Angers. Grâce à ses spécialités qui gagnent un public toujours plus nombreux, Anne-Françoise Benoît savoure la place prise par son

« Le Caramande est un produit qui commence à s'étendre sur tout le pays grâce à sa vente dans les épiceries fines, et j'aimerais que ça se développe encore plus. »



La gamme Caramandes



Le roché praliné lait



Le "Concerto"

entreprise dans le paysage de la chocolaterie artisanale : « Aujourd'hui, on a réussi à se faire un nom dans notre région, et plus globalement dans l'ouest de la France, en étant gage de qualité et de savoir-faire. Le Caramande est un produit qui commence à s'étendre sur tout le pays grâce à sa vente dans les épiceries fines, et j'aimerais que ça se développe encore plus. » En l'espace de vingt-cinq ans, les Chocolats Benoît sont passés d'une petite entreprise artisanale à une florissante PME, qui exporte ses produits jusqu'au Japon. Cheffe d'une entreprise prospère, chocolatière de talent, Anne-Françoise a fait taire toutes les mauvaises langues qui lui prédisaient les pires mésaventures. ■

BENOÎT CHOCOLATS EN CHIFFRES

- 25 SALARIÉS
- 600 M² DE LABORATOIRE
- 3 100 000 EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES
- 30 M² DE BOUTIQUE À PARIS
- 60 M² + 45 M² DE BOUTIQUES À ANGERS
- 30% DU CHIFFRE D'AFFAIRES FAIT À NOËL
- 20% DU CHIFFRE D'AFFAIRES FAIT À PÂQUES
- 35 À 40 SORTES DE TABLETTES
- 65 SORTES DE BONBONS DE CHOCOLAT



Caramobile



La boutique

BENOÎT CHOCOLATS

1 Rue des Lices, 49100 Angers

Tél. : 02 41 88 94 52

www.benoitchocolats.com

L'AUTRE PASSION D'ANNE-FRANÇOISE BENOÎT

« Le chocolat est ma passion première, mais j'ai toujours eu un attrait certain pour tout ce qui est marketing et communication. À travers mon métier, j'ai toujours réfléchi à ce que je pouvais faire autour du nom de mes produits, à imaginer des packagings, des slogans, des formes de communication, tout cela m'intéresse beaucoup. »

QUESTIONS DE GOÛT

Anne-Françoise Benoît

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

« Quand j'étais enfant dans le laboratoire avec mon papa, il me faisait tremper les rochers de praliné dans le chocolat avec la fourchette, en me disant de bien faire attention de ne pas faire de queue. Sachant que c'est toujours un produit emblématique de la maison, c'est d'autant plus nostalgique je trouve. »

► Le souvenir de chocolat le plus intense ?

« Je suis allée au Pérou pour visiter des plantations, rencontrer les producteurs, et j'ai beaucoup aimé ce voyage. Cela a été un choc émotionnel et culturel. Dès que je re-goûte un chocolat du Pérou, j'ai tout ça qui remonte à la surface. »

► Un chocolat qui vous ressemble ?

« Un chocolat sans grande acidité, avec de l'harmonie et du caractère, comme ma ganache tout chocolat. C'est un chocolat qui croque, franc et long en bouche, il me correspond bien. »

► Une habitude gourmande ?

« J'aime goûter le chocolat le matin, quand je n'ai encore rien mangé d'autre. »

► Quelle est votre définition du bon goût ?

« Le beau, le bon et l'harmonie. »

► Et du mauvais goût ?

« L'extravagance. »

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

« Du temps (rires). »

► Quelle serait votre devise culinaire ?

« Manger du chocolat tous les jours ! »

► Quel est votre plus grand accomplissement professionnel ?

« Je suis fière d'avoir été la gardienne des valeurs de mes parents, le respect du produit, des matières premières, de la qualité avant tout autre chose. Je crois que j'ai réussi, malgré les phénomènes de mode, à être la gardienne de ces valeurs-là. »



GANACHE AFB

INGRÉDIENTS

500 G DE CRÈME

80 G DE BEURRE DOUX

100 G DE PURÉE DE FRAMBOISES FRAÎCHES

100 G DE SUCRE INVERTI

800 G DE CHOCOLAT EXTRA-AMER VALRHONA

ALCOOL DE FRAMBOISE

PRÉPARATION PURÉE DE FRAMBOISE:

200G DE FRAMBOISES FRAÎCHES OU SURGELÉES

100G DE SUCRE CRISTAL

Confire les framboises avec le sucre dans un poêlon, les broyer puis les passer au mixeur.

PRÉPARATION AFB

Faire bouillir la crème et le sucre inverti

Ajouter la purée de framboise et faire un nouveau bouillon

Dans un cul de poule, verser les 800 g de chocolat

Verser la crème, le sucre et la purée de framboises sur le chocolat

Ajouter environ 50 g de beurre ramolli en petits dés

Lisser le tout en ajoutant 1 bouchon d'alcool de framboise

La pâte est cadrée dans un cadre de 10 mm puis découpée en carrés de 22.

Le décor se fait ensuite avec transfert.