



*Par Juliette Sabatier*

LES MAINS DANS LA FLORE ET LA TÊTE  
TOURNÉE VERS LES SOMMETS DU MASSIF  
DE LA CHARTREUSE, SANDRINE CHAPPAZ  
A EMBRASSÉ LA CARRIÈRE ARTISANALE  
PAR AMOUR DU CHOCOLAT. SA FINE  
CONNAISSANCE DES PLANTES ALPINES  
INFUSE SES CRÉATIONS, AVEC POUR  
SEULE LIMITE À SON IMAGINATION  
LE RESPECT DES SAVEURS. LEUR HARMONIE  
VIENT D'ÊTRE RÉCOMPENSÉE PAR  
UN AWARD DU CLUB DES CROQUEURS...  
UNE CONSÉCRATION QUI ARRIVE ALORS  
QUE LA CHOCOLATERIE VA FÊTER SES 5 ANS.

# Sandrine CHAPPAZ

re

# VENDANGE TARDIVE

Le goût des bonnes choses, l'amour des produits naturels, l'envie de faire de ses mains, un caractère rigoureux et exigeant... Tout prédisposait Sandrine Chappaz aux métiers de la gastronomie sans qu'elle le réalise elle-même. Pendant 23 ans, elle a travaillé dans l'industrie, bien loin du chocolat, jusqu'à devenir manager Achats chez Schneider Electric à Grenoble. A la faveur d'une transition professionnelle, à l'aube de la quarantaine, la jeune femme a projeté de faire de sa passion un métier : « Depuis des années, je faisais des chocolats pour le plaisir, de plus en plus... J'ai réfléchi à une reconversion devant les retours positifs de ma famille et de mes amis. L'idée a germé au printemps 2012, comme un « cap' ou pas cap' »... », se souvient Sandrine. Six mois de réflexion suivis de six mois de formation – CAP accéléré à l'INBP de Rouen – ont abouti à la naissance de la chocolaterie Sandrine Chappaz Artisan Chocolatier. « Dans mon précédent emploi, j'avais pratiqué la gestion, le commercial, le marketing, les achats : j'étais bien armée sur ce plan. En revanche, j'avais beaucoup à apprendre dans le chocolat : le CAP m'a permis de mettre des explications techniques sur des choses que je faisais dans ma cuisine, de rectifier... » Bien consciente que le CAP ne donne que des bases, elle l'a rapidement complété par des formations ciblées : sur la cristallisation des ganaches et en confiserie. Elle fait aujourd'hui elle-même les orangettes, guimauves et pâtes de fruits, l'ensemble représentant environ 30 % de sa production. Quand elle a démarré seule dans son labo flambant neuf, Sandrine Chappaz a connu de « grands moments de solitude... Dans ces cas-là, l'appel à un ami fait toujours du bien ! ».

## L'ÉMERAUDE DES ALPES ET SES TRÉSORS

Dès l'ébauche de son projet, Sandrine Chappaz a privilégié les chocolats grands crus. « J'ai découvert le bon chocolat plutôt tard, passé 20 ans. Il n'y avait pas cette culture dans ma famille, qui par ailleurs aime la bonne cuisine salée et sucrée... Je mets un point d'honneur à choisir des matières



© Franck Cialdella



Ce bonbon à partager se compose d'une demi-orange bio de Sicile, confite, garnie d'une ganache au Grand Marnier sur un praliné noisette.

© Christian Allegret

premières haut de gamme, pour le chocolat mais aussi pour les épices, les fruits secs, le miel... Pour celui-ci, je me fournis chez un producteur local, François Del Litto, à Saint Pierre de Chartreuse. Je choisis les circuits courts chaque fois que c'est possible. » Le massif de la Chartreuse – que Stendhal appelait émeraude des Alpes – est une corne d'abondance. « Depuis petite, je suis attirée par la nature, la forêt. J'ai découvert les champignons, les fruits des bois, les végétaux en ballade avec mes parents. Plus tard, j'ai approfondi avec des livres, des conférences sur les plantes médicinales... J'avais envie de mettre en valeur les ressources naturelles extraordinaires de la Chartreuse dans mes créations. » Sont ainsi nées des éditions limitées de ganaches enrobées aux herbacées ou aux champignons (trompettes de la mort, cèpes), qui reviennent au fil des saisons.

## FEUILLE, FLEUR, BOURGEON

« Le bourgeon de sapin ou l'agastache sont meilleurs travaillés frais tandis que la vulnéraire (l'une des 130 plantes qui entrent dans la recette secrète de la Chartreuse) est plus intéressante séchée », précise l'experte. De nombreuses heures d'essais ont logiquement été nécessaires pour maîtriser les infusions : « selon le moment de la cueillette, la maturité, le parfum n'est jamais exactement le même, il faut adapter les temps pour n'avoir jamais un goût de foin ou trop vert mais retrouver toutes les caractéristiques organoleptiques de la plante. » Ces compositions éphémères sont la signature de la maison Chappaz, elles s'insèrent dans une gamme plus vaste d'une trentaine de bonbons de chocolat, tous sans arôme artificiel, sans colorant, sans conservateur. « Au départ, les clients étaient étonnés de mes propositions... Mais ils se sont habitués à l'originalité, leur curiosité a été titillée et ils n'ont plus de réticence : plus rien ne les étonne ! »

## INNOVATION

Sa créativité ne se manifeste pas seulement dans les associations de saveurs, mais aussi dans des produits inédits comme ces “chocolats connectés”, ciblant plutôt les entreprises : les bonbons sont ornés d'un logo à flasher avec un smartphone, qui renvoie vers le site choisi par le client. Un produit malin pour la chocolaterie qui fait aujourd'hui environ la moitié de son chiffre d'affaires en B to B. Attentive à l'air du temps, Sandrine Chappaz a aussi élaboré des tablettes “sans” pour les diabétiques et intolérants (un chocolat au lait de riz, vegan et sans lactose) afin qu'ils « puissent continuer à se faire plaisir avec de bons produits ». Entre tendances hyper-actuelles et saveurs naturelles, la chocolatière a su construire une offre ambitieuse et harmonieuse. Elle démontre au quotidien sa capacité à toucher des clientèles différentes, sans renier sa ligne de conduite, aussi droite et franche qu'elle-même : un artisanat qui respecte la nature et la magnifie. ■

« MA CHOCOLATERIE EST AUJOURD'HUI TELLE QUE JE L'AI PENSÉE AU DÉPART, J'AI LE SENTIMENT QUE MES RECETTES ME RESSEMBLENT. »



© Club des Croqueurs de Chocolat

« *Aucun Award ne pouvait me faire plus plaisir que l'harmonie des saveur !* » Depuis l'obtention de la tablette d'or, du Coup de cœur du Club des Croqueurs de Chocolat et de cet award, à l'automne dernier, Sandrine Chappaz a vu son carnet de commandes se modifier : « *J'ai fait des expéditions dans toute la France !* »

### AVEC LES CAVES DE LA CHARTREUSE, UN PARTENARIAT ÉVIDENT

Sandrine Chappaz a inclus la liqueur de Chartreuse – « *un produit excellent à travailler* » – quasiment dès qu'elle a commencé à faire des chocolats. Quoi de plus naturel pour une fille du pays, native de Saint-Laurent-du-Pont ? Le partenariat avec les caves de la Chartreuse s'est noué lorsqu'elle a créé son entreprise : « *J'ai eu l'opportunité de faire goûter mes créations aux dirigeants, qui les ont appréciés. Depuis pratiquement tous nos produits à la chartreuse verte sont vendus aux caves.* » C'est le seul point de vente physique en dehors de la chocolaterie elle-même. Parmi les illustrations de ce partenariat, le fameux Green chaud, un chocolat chaud à la Chartreuse suivant la recette de Sandrine, plus énergétique et médicinal qu'un banal grog !

© Christian Allegret



### UN PROJET BIEN ACCOMPAGNÉ

Pour lancer son entreprise, Sandrine Chappaz a bénéficié du suivi de son ancienne entreprise, Schneider Electric, qui dispose d'une cellule d'aide aux créateurs pour évaluer la viabilité du business plan. Elle a ensuite été soutenue par Initiative Pays voironnais, plateforme de financement locale pour l'accompagner dans ses démarches auprès des banques. 5 ans plus tard, l'entreprise se développe : Sandrine Chappaz travaille actuellement avec son mari et sa sœur, elle projette un recrutement en 2018.

« *C'est mon havre de paix* », dit simplement Sandrine Chappaz pour parler de la nature qui l'entoure et où elle aime autant marcher que faire du vélo. Cet attachement a germé en famille dans son enfance et pourrait bien se transmettre à nouveau : l'une de ses deux filles, qui ont 18 et 20 ans, envisage la carrière d'éleveuse et pourquoi pas vendre un jour "sa crème" à sa maman...



© Sandrine Chappaz

Sandrine Chappaz a agrandi son potager de plantes aromatiques pour suivre les besoins de sa productions de bonbons : différents types de menthe côtoient la verveine, l'agastache (une herbacée légèrement anisée), la sauge, la sarriette, le thym...



© Sandrine Chappaz

### TRACÉ DE ROUTE

**2012** : Quitte son poste dans l'industrie pour entamer une reconversion après 23 ans dans l'industrie

**2013** : entre en CAP accéléré à l'INBP de Rouen

**Juillet 2013** : lance l'activité de la chocolaterie

**2018** : Coup de cœur, tablette d'or et Award de l'harmonie des saveurs du guide du Club des Croqueurs

### UNE FABRIQUE, UNE E-BOUTIQUE

C'est un choix délibéré : la chocolatière n'a pas voulu investir une boutique avec pignon sur rue, elle a fait construire un atelier de fabrication attendant à sa maison : « *Après plus de 20 ans à faire les trajets quotidien dans les bouchons jusqu'à Grenoble, à 40 km de chez moi, j'ai voulu être autonome et gagner du temps. Mon labo, bien équipé est complètement adapté à mes envies : je n'ai plus de trajet, pas de contraintes d'horaires comme dans une boutique.* » Les clients peuvent acheter directement à la chocolaterie ou commander en ligne avec cette spécificité : il est possible de composer sa boîte à la demande et non seulement d'acheter des assortiments déjà réalisés. Les chocolats et confiseries à la Chartreuse sont aussi proposés à la boutique des Caves de la Chartreuse à Voiron (en photo ci-contre).



© Ghilias Raffinnet



**SAINT-LAURENT DU-PONT (38)**  
403 Chemin de la Seyta  
[www.chocolatschappaz.fr](http://www.chocolatschappaz.fr)

### QUESTIONS DE GOÛT

**Une souvenir de chocolat ?**

*Le "Kénahuète" d'Hasnaâ Chocolats Grands crus : il m'a réconciliée avec la cacahuète que je n'aime pas normalement !*

**La saveur qui vous correspond le mieux ?**

*J'ai une préférence pour les associations sucrées et acidulées.*

**Votre plaisir gustatif ?**

*J'ai parfois des envies compulsives de manger du sucré, je goûte toutes mes préparations... Et au bout d'un moment, je suis contente de retrouver le salé.*

**Un chocolat qui vous ressemble ?**

*L'un des chocolats de mon édition limitée de juin, qui se compose d'une gelée et d'une ganache à la fleur de sureau. Il demande rigueur et équilibre... Et de belles ballades pour aller cueillir les fleurs !*

**Votre habitude gourmande ?**

*Des pâtes, des pâtes et des pâtes. J'en ai un besoin physiologique après une grosse journée !*

**Votre définition du bon goût ?**

*De bonnes recettes confectionnées avec un nombre limité d'ingrédients de qualité, sans artifice ni d'additif : il faut que ce soit vrai !*

**Votre définition du mauvais goût ?**

*Quand on veut nous vendre des produits industriels dans un bel emballage pour cacher toutes les choses qu'il y a en réalité dedans.*

**Un luxe que vous aimeriez-vous accorder ?**

*Une semaine toute seule dans mon laboratoire pour faire des essais de nouvelles gourmandises. J'ai beaucoup d'idées et pas suffisamment de temps pour les mettre en œuvre !*

**Votre devise culinaire ?**

*Naturel et authentique.*

**Votre prochaine folie ?**

*Un client m'a soumis l'idée de chocolats aux insectes. Je n'ai pas dit oui, ni non, je l'ai notée... A suivre !*

*Sa recette*

# BONBON AU CARAMEL PASSION



*Pour 6 moules demie-sphère (diam. 2,5 cm)*

## INGRÉDIENTS

Sucre	398 g
Sirop de glucose	197 g
Crème	570 g
Beurre	128 g
Purée de fruit de la passion	283 g

## RÉALISATION

- ▶ Faire un caramel à sec avec le sucre et le glucose.
- ▶ En parallèle, faire chauffer la crème quasi à ébullition.
- ▶ Lorsque le caramel est prêt, le décuire en versant lentement la crème et cuire à 110°C.
- ▶ En parallèle, faire chauffer la purée de fruit de la passion.
- ▶ Ajouter la purée de fruit à la crème à 110°C et cuire le tout à 107°C.
- ▶ Ajouter le beurre.
- ▶ Laisser refroidir.
- ▶ Garnir vos coques en chocolat.