

Au revoir Guy !



C'est avec beaucoup de tristesse que nous avons appris le décès de Guy Urbain en ce jour de Noël 2017, à l'âge de 95 ans.

C'est avec beaucoup de difficultés que nous avons choisi quelques temps forts de sa vie, tellement celle-ci a été riche.

Le fait de feuilleter les pages de "sa" vie pour cet hommage, m'ont donné beaucoup de regrets, ceux de n'avoir pris plus de temps pour l'écouter, m'enrichir de sa passion, de ses connaissances...

Regrets également de ne pas avoir pris le temps de lui écrire, lui qui m'écrivait régulièrement pour me faire part de ses idées, de ses conseils.

Je garderai longtemps en mémoire notre premier rendez-vous dans les bureaux de la rue Caumartin, prévu pour durer une heure, il s'est prolongé tout l'après-midi pour se finir tard dans la soirée.

Il avait ouvert les tiroirs de son bureau, les portes de son placard et devant des dizaines et des dizaines de dossiers empilés les uns sur les autres, il m'avait dit avec le sourire aux lèvres et le regard pétillant : « Ce sont là tous les projets qui vont m'occuper dans les années à venir. »

Son charisme m'avait séduit, son énergie m'avait impressionné.

Sa biographie

- **29 mai 1922** : Il naît à Orgeval (Yvelines) et grandit dans la confiserie familiale la « Confiserie Saint-Laurent » créée par sa grand-mère et située boulevard de Strasbourg à Paris dans le X^e. La confiserie s'appellera ensuite « Douceurs de France ».
- **1939** : Il rejoint les Éclaireurs de France, le mouvement de scoutisme laïque.
- **1943** : Il s'évade d'un camp de Service de Travail Obligatoire (STO) en Allemagne et vit dans la clandestinité à Paris jusqu'à la fin de la guerre.
- **1946** : Il se marie avec Alida Hugot.
- **1955** : Il crée le magazine professionnel « La Confiserie » qui deviendra Chocolat et Confiserie Magazine ».
- **1958** : Il crée le Salon de la Confiserie qui deviendra Intersuc, le Salon International de la Confiserie Chocolaterie et Biscuiterie. Il crée les « Rubans Bleus » qui distinguent les artisans chocolatiers confiseurs dans des domaines comme la création, l'étalage, l'exportation...
- **1998** : Il crée l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.
- **De 1999 à 2001** : Il est Président de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France.

Les éclaireurs de France

Un engagement fort et sans faille

UN JOUR L'APPEL DE LA ROUTE

« Une belle vie c'est une pensée de la jeunesse réalisée dans l'âge mûr »

Cette pensée d'Alfred de Vigny, je l'ai vécue grâce au scoutisme.

Je suis entré aux Éclaireurs de France, en 1939, juste avant la guerre.

A l'époque j'avais 17 ans. C'est l'adolescence, l'âge des découvertes et des engagements. J'ai suivi « L'Appel de la Route » avec l'apprentissage d'être prêt et de servir.

Ce fut le cas pour moi, pendant toute la guerre et encore vingt ans après, en étant d'abord Chef de Clan, puis Chef de Groupe à Asnières et Bois Colombes. J'ai appris comment faire des projets, comment entreprendre, comment organiser, comment rédiger. Nous avions créé une Revue qui s'appelait « Ohé Garçons ». C'était l'école de l'entreprise. Cela m'a permis au fil de ma vie de diriger une entreprise de chocolaterie (deux magasins à Paris), de créer une revue professionnelle concernant la confiserie et le chocolat sous l'appellation « Les Éditions de la Confiserie ». Aux Éclaireurs, j'ai participé à un C.E.P. (Camp Ecole Préparatoire). J'avais trouvé cela très motivant. De ce fait, j'ai fait la même chose avec les confiseurs et les chocolatiers, en créant l'Université de la Confiserie, qui organise des sessions de perfectionnement (où l'on chante, comme dans les C.E.P.). Dans le but de « servir » la profession, j'ai créé un Salon Professionnel, en 1958. Il s'intitule Intersuc et dure depuis 50 ans. Il est devenu international. Cela m'a valu la Légion d'Honneur pour service économique rendu au Pays.

Toujours, j'ai essayé de respecter l'éthique scout, en étant ouvert, accueillant, si possible juste. L'essentiel étant de réussir et non d'accumuler des profits. Bonne formule puisque ça dure ... toujours et que le succès c'est bien de durer ;

A l'image de l'Académie Française ; j'ai créé l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, qui comprend 40 membres dont la plupart sont « Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur » et dont la tâche primordiale est de réaliser le Dictionnaire du Chocolat et de la Confiserie. Et la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers qui se tient avec un grand succès et enthousiasme de la part des jeunes qui se passionnent pour leur métier. C'est la pérennisation d'un acte de foi pour les jeunes.

La dernière aventure est la création de la « Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat »

Au fil des ans, j'ai eu la chance d'accumuler des amitiés en pratiquant le scoutisme ... des anciens. Ceux qui m'ont aidé au Groupe d'Asnières et Bois-Colombes. Nous campons encore ensemble.

Le plus beau cadeau que m'a fait le scoutisme, c'est ma femme. Elle était cheffaine d'Éclaireuses. Nous avons toute notre vie communiqué dans le même esprit avec le goût des aventures. Nos enfants ont été Éclaireurs. Notre joie, c'est que notre petit-fils soit devenu Responsable à son tour chez les « Éclaireurs de France »

J'ai été totemisé « Kang Dynamique »
Merci, monsieur Baden-Powell

HOMMAGE À GUY URBAIN

L'Académie Fondateur de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

C'est en 1988 que Guy Urbain fonde l'Académie, bâtie sur le modèle de l'Académie Française, les 40 académiciens indépendants, élus par leurs pairs, venus d'univers différents, s'engagent à être les gardiens de la tradition, d'une éthique professionnelle rigoureuse et incontournable.

C'est avec elle qu'il a initié des actions destinées à développer l'usage de l'appellation "des chocolats à la française", créé la "Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat".

Un académicien à l'académie

L'Académie Française du chocolat et de la confiserie délivre son Grand Prix à une personnalité ayant servi la cause. **Erik Orsenna est à l'honneur.** Il appartient à notre vénérable modèle : l'Académie Française du quai Conti. Il a écrit, entre autre, un livre à la gloire de l'art du sucre, appelé «*rêve de sucre*». En lui remettant le symbole, j'ajoute : «*Imaginons-nous, que nous aurions à récompenser, un jour, un immortel, un vrai, un membre de l'Académie Française fondée par Richelieu. Lorsque vous avez écrit «rêve de sucre», vous êtes entré dans notre intimité. Ah ! comme vous savez bien*

en parler aurait dit Roxane. Vous avez dit : «*Le sucre est un royaume. Un monde sin-*



▲ La joie et la fierté de Guy Urbain lors de la remise du Grand Prix Intersuc à l'académicien Erik Orsenna

gulier, une civilisation secrète avec son économie, ses monarques, ses esclaves, ses légendes et ses malédictions. Le sucre, carburant du cerveau, notre essence. Le sucre c'est la fête. Le sucre, c'est la géographie du plaisir. Vous dites même que la confiserie, qui est la cuisine du sucre, c'est une frénésie, la partouze des saveurs ». Ainsi s'écrit une page de relation exceptionnelle avec un athlète de la langue française qui jure d'être notre complice dans nos combats pour la vérité et la conscience. C'est vraiment le luxe des relations humaines, cher à Antoine de Saint Exupéry.



LES CHOCOLATS À LA FRANÇAISE

Ils partent à la conquête du monde

Guy URBAIN, avec de grands témoins



Le Président Serge Couzigou et Guy Urbain, ouvrent la réunion.

L'action initiée par l'Académie française du Chocolat et de la Confiserie, pour développer l'usage de l'appellation : « Les Chocolats à la française » a mûri au contact des grands témoins. Le lancement officiel a eu lieu lors du Salon Intersuc, le 31 Mars 2008, à Paris. En présence du Président de l'Académie et des Présidents de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France et de la Fédération de la Pâtisserie, des invités de marque sont venus apporter leur caution à ce projet et signer l'acte de baptême de cette appellation, destinée à reconnaître les mérites des chocolats produits à la manière française. Voici la genèse de cet acte de foi et les propos qui ont marqué l'événement.

Si nous vous avons conviés à l'accomplissement de ce projet, c'est que vous représentez, justement, des exemples de l'excellence du bon chocolat. Nous sommes réunis pour une déclaration d'amour.

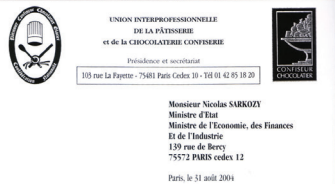
■ Une date importante
Ayons conscience que nous vivons aujourd'hui un événement qui concourt au développement de la notoriété des chocolats fabriqués, d'une certaine manière et avec des produits exceptionnels.

■ Pourquoi ?
Pourquoi avoir généré cette idée ? Parce que, dans l'histoire de l'économie, il y a des opportunités à saisir afin de profiter d'une vérité qui se révèle au fil du temps. Nous sommes entrés dans l'ère du chocolat. Nous, français, qu'apportons nous d'exceptionnel ? Pour s'en faire une idée, il importe de voir le développement du chocolat dans le monde, de connaître les formes et les règlements qui le gouvernent. Regardons

Ses combats

Il disait souvent qu'un de ses plus beaux combats menés, une de ses plus belles victoires remportées est celle de la TVA, pour obtenir un taux réduit pour le chocolat.

La lettre au Ministre
Conscient du devoir d'informer la profession, sur ce sujet, nous publions à la suite la lettre adressée au Ministre, pour marquer la détermination de ne pas céder devant l'injustice et de poursuivre la revendication d'enquête fiscale.



Monsieur le Ministre,
Nous avons suivi avec beaucoup d'intérêt les rencontres et les interviews que vous avez données au cours de l'été. Vous avez raison de penser que la volonté de faire bouger les choses s'allie avec le temps, et que les responsables politiques n'ont plus envie d'un conflit, leur seul souci étant de durer.
La presse
Depuis quarante ans, la confiserie et la chocolaterie sont exclues de la TVA au taux réduit, alors que 98 % des autres produits alimentaires le sont. Il y a là une inégalité chronique qui dure.
C'est un délit de l'égalité devant l'impôt.
La réponse que vous nous avez fait parvenir à ce sujet, par l'intermédiaire de votre chef de cabinet, est la quasi copie conforme de toutes celles des gouvernements précédents que nous avons sollicités depuis 10 ans. C'est «*boiter en touche* » le problème, avec en plus le rapet de la législation actuelle dans ses détails alors que nous les commissions par cœur puisque les subissons.
Les réponses que nous obtenons se ressemblent : «*La France n'a pas les moyens, on verra plus tard* ».
Depuis 40 ans,
Dans le même temps, on annonce des budgets annexes particuliers au profit de certaines catégories professionnelles. (Qui aura le courage d'y voir clair et de hardiesse à imposer à l'économie que nous représentons ?)
Et nous nous sommes encouragés à espérer en votre sincérité.
Vous avez dit : «*L'économie c'est aussi de la psychologie* ». Comme vous avez raison. Mettez-vous à notre place. Psychologiquement réajustés par nos ministres que nous avons rencontrés, il est réaliste de penser que la perte de confiance dans un dirigeant, ils changent d'avis selon qu'ils sont dans l'opposition ou au gouvernement.
Notre devoir est d'informer tous les acteurs de notre univers professionnel et citoyen, ils sont désabusés devant la démission avec laquelle est traité l'annulation de la TVA qui nous concerne.
Ce phénomène de la perte de confiance nous en exemple dans notre cas particulier. Ne vous étonnez donc pas de la perte de confiance qui conduit à l'abandon des crédits.
Voilà, Monsieur le ministre.
Nous vous remercions de ce que nous pensons.
Quelle suite espérez-vous ?
Que vous s'agisse pas comme les autres avec cette professionnalisme que nous ressentons à Bercy, que vous fassiez un acte de justice pour que cesse le problème de la partie civile que les élus se représentent devant nos présentations.
Tant que la discrimination dure, le malaise de confiance s'amplifie.
C'est avec un intérêt que nous avons aperçu la future création de la Haute autorité contre les discriminations.
Nous sommes un superbe exemple de discrimination.
Placez le en bonne place dans les décisions à prendre.
On tape les hommes sur leurs actes et non sur leurs paroles.
Nous sommes à votre disposition pour vous rencontrer.
Dans cet esprit et cette attente, les chocolaters et les confiseurs nous assurent de l'intérêt qu'ils portent à votre action.

Guy URBAIN
Président d'honneur

la bataille de la T.V.A.

REPONSE A NICOLAS SARKOZY

Un superbe exemple de discrimination

Dans le dernier numéro de «*Chocolat et Confiserie Magazine* », nous avons publié la lettre écrite au Premier Ministre et sa réponse reportant la question vers le Ministère de l'Economie et des Finances. Depuis lors, les services de Bercy ont répondu par l'intermédiaire du Chef de Cabinet du Ministre dont nous publions la lettre, diabolique une fois de plus.

LE CHEF DE CABINET DU MINISTRE DÉTAT
MINISTRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES
ET DE L'INDUSTRIE

Paris, le 22 JUIL 2004

Monsieur le Président,

Vous avez demandé à rencontrer M. Nicolas Sarkozy, Ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, afin de lui faire connaître les raisons de votre mécontentement et de votre indignation vis-à-vis de la TVA sur les produits de la confiserie.

Les contraintes de son emploi du temps ne permettent pas au Ministre de vous recevoir. Je suis en mesure de vous apporter les précisions suivantes.

Comme vous le savez, l'article 278 bis du code général des impôts soumet au taux réduit de la TVA, les produits destinés à l'alimentation humaine, à l'écoulement, notamment, des produits de confiserie et de certains produits de chocolaterie.

Les produits de chocolaterie entrent en catégorie de produits de confiserie et de chocolaterie dans le cadre de l'article 278 bis du code général des impôts.

Ce décret a été modifié par le décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003 qui transpose la directive européenne du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat.

Profitez, ainsi, du taux réduit de la TVA, les produits de chocolat présentés en tablettes ou en bâtonnets de chocolat, de confiserie et de chocolat de mélange au lait, à moins qu'ils ne soient destinés à la consommation humaine, de même que les produits de chocolaterie présentés en tablettes ou en bâtonnets et relevant de la catégorie «*chocolat de mélange* ». S'ils ne sont destinés à la consommation humaine, ils sont soumis à l'article 278 bis du code général des impôts.

Les autres produits de chocolaterie relèvent donc du taux normal.

La catégorie «*chocolat* » nouvellement définie dans le décret du 29 juillet 2003 a été élargie et inclut le chocolat en vente directe ou en France, le chocolat de couverture et le chocolat aux noisettes glacées.

Comme vous le savez, ce décret a été modifié par le décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003, qui transpose la directive européenne du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de ma considération distinguée.

Monsieur Guy URBAIN
Président d'honneur de l'Union Interprofessionnelle de la Pâtisserie et de la Chocolaterie Confiserie
139 rue de Bercy
75572 Paris Cedex 10

la bataille de la T.V.A.

Le "choco"

Depuis le 29 novembre des produits de la TVA, de réglementation fiscale chocolatiers et de ce

La raison est que depuis six années, les démarches se succèdent soit rétablie entre les chocolaters et les bonbons par rapport à tous.
Depuis quarante ans, l'économie de notre secteur professionnel TVA discriminatoire : (19,6 % au lieu de 5,5 %).
Et depuis quarante ans, tous les ministres et leurs fonctionnaires mais jugeant que la France ne pouvait se permettre le sacrifice de la pâtisserie et la confiserie.
Dans ce combat pour l'équité, nous avons bénéficié de la détermination de Nicolas Sarkozy, consultant fiscal qui s'est totalement investi dans la réponse.
Avec lui, et le concours permanent de la Confédération Nationale des Chocolaters et Confiseurs de France, nous avons contacté et rencontré toutes les instances politiques des députés, du Sénat, du Président de la République, le Premier Ministre, les ministres de l'Économie et du Commerce et de l'Artisanat, nous les avons tous vus et entendus.
L'éclaircie est venue de Saint Germain de Deshayes, du Maire de Paris, de l'Agriculture et de la Pêche, et Secrétaire d'Etat au Budget du Gouvernement.
Grâce à la complicité de Laurent Morelon, chocolatier à Saint Germain de Deshayes, Dominique Buisseron a accepté de nous recevoir à l'Assemblée Nationale, le 11 septembre 2003, pour nous faire connaître l'attention du ministre sur «*l'illégalité* » d'une application de la forme des chocolaters de la catégorie 3 non prévue par la loi, et nous avons demandé à l'Assemblée Nationale de nous faire connaître la possibilité et aussi d'examiner la possibilité d'une extension de la réglementation particulièrement les artisans.
Nous avons demandé la catégorie 10, qui dans l'énoncé de la loi concerne les bonbons de chocolat.
Nous n'avons pas été suivis, sur le coup, dans le choix de cette réglementation, c'est le chocolat de la catégorie 3 qui a bénéficié de l'extension abusive de forme que nous avons dénoncée. Cette décision a été prise le 11 septembre 2003, jour de la responsabilité comme secrétaire d'Etat au Budget de l'Assemblée Nationale.

Créer, partager, accompagner

Les artisans chocolatiers confiseurs lui doivent beaucoup. Infatigable visionnaire optimiste, il était en mouvement permanent. Il a organisé de nombreux voyages avec les chocolatiers confiseurs en France et à l'étranger.



▲ Réception à l'Elysée autour du Président de la République Nicolas Sarkozy. Remise d'un Saint-Nicolas en chocolat réalisé par Yvon Berthelot.

De gauche à droite : Sonia Dairin (Rouen), Guy Urbain (Revue), Katherine Khodorowsky (Académie), Thierry Atlan (MOF), Gilles Daumoinx (Paris), Francis Boucher (Confédération), Pierre Sartini (Paris), Nicolas Sarkozy (Président), Yvon Berthelot (Noyon), Thierry Lalet (Bordeaux), Christian Constant (Paris), Isabelle Guéné (Paris).



▲ Visite avec des chocolatiers de la Chocolaterie Robert à Madagascar.

Ecrire



Guy Urbain avait la passion de l'écriture.

Il avait publié entre autres "Compagnons de route", livre de bord ouvert à 20 ans.

Il l'avait dédié à tous ceux qui avaient été ses compagnons de route.

Parmi eux, on retrouve des personnalités telles que Robert Baden-Powell,

le fondateur du mouvement scoutiste. Ses compagnons de route étaient aussi des livres. "Terre des Hommes" d'Antoine Saint Exupéry, dont Guy Urbain reprenait cette célèbre pensée qui marque la relation humaine : « *Le véritable amour n'est pas de se regarder l'un l'autre mais de regarder ensemble dans la même direction* », « *La Rage de convaincre* » de Marcel Bleustein-Blanchet.

▼ Chocolat et Confiserie Magazine fête le numéro 400

CHOCOLAT et CONFISERIE Magazine

Numéro 400

C'est un événement, chaque fois qu'on passe une dizaine. C'est encore plus émouvant lorsqu'on passe une centaine.

C'est le cas, puisque ce numéro de "Chocolat et Confiserie Magazine" est le 400^e : c'est-à-dire que depuis décembre 1947, où est sortie la première édition de "La Confiserie", après la guerre, il est paru quatre cent cinquante numéros de cette revue représentative du monde des commerçants et des artisans de la chocolaterie et de la confiserie.

Cela représente plus de 40 000 pages.

L'originalité de "Chocolat et Confiserie Magazine" est d'avoir été et de toujours être un outil d'éducation, de recherche, d'innovation, de promotion, qui a bien servi et qui sert toujours l'univers des petites et moyennes entreprises et des artisans.

C'est toujours l'accompagneuse du Salon INTERSU.C.

C'est toujours la propagandiste de l'Université du Chocolat et de la Confiserie.

C'est toujours le vecteur de communication des initiatives de la Confédération des Chocolatiers de France, de PROMOSU.C, avec la certification de Chocolatiers-Confiseurs-Conseil, de l'Académie du Chocolat et de la Confiserie qui, avec la Confédération a généré les Assises Nationales du Chocolat français et la réalisation du signe de qualité "Chocolat Pur Beurre de Cacao".

En bref, nous avons été la voix de la profession depuis 56 ans.

Soit 400 numéros

C'est avec fierté que nous mesurons le chemin parcouru, et les services que nous avons pu développer pour que la profession de chocolatier-confiseur se pérennise.

Merci à tous les fidèles qui sont nos lecteurs.

Merci à toutes les entreprises qui nous aident à poursuivre la mission par leur publicité.

C'est un univers gagnant.

Guy URBAIN

Maintenant, le « chocolat » dans son ensemble est libre.

Mais qu'est-ce que le chocolat au regard de la directive européenne et de son application fiscale.

Ce n'est que ce que nous avons l'habitude d'appeler le chocolat « noir ».

Ce n'est pas le chocolat au lait, pas le chocolat fourré, pas la couverture de chocolat au lait, pas le chocolat blanc, pas les barres enrobées classiques, pas les bonbons de chocolat.

Jusqu'à alors le chocolat noir n'était admis au taux réduit de 5,5 % que sous la forme de tablettes ou de bâtons. On en était à l'aberration que le même chocolat carré était à 5,5 % et rond à 19,6 %. Désormais la simplification est totale et le chocolat (noir) est soumis au taux réduit de 5,5 %, quelle que soit sa présentation, y compris les moulanges de sujets ou d'objets composés de « chocolat ». Ce n'est qu'une bataille de gagnée, mais elle va dans le bon sens.

Nous allons continuer notre lutte pour l'équité fiscale, notamment pour le chocolat au lait. Paradoxalement, celui-ci, plutôt apprécié par les enfants est surtaxé. Au nom de quot ?

Les nouvelles dispositions tendent à encourager la consommation du chocolat (noir). Cela va dans le sens de l'éducation du goût du consommateur et de l'intérêt de son pouvoir d'achat. C'est une opportunité pour baisser les prix et vendre plus. Tout le monde y trouvera son compte.

Merci M. Dominique Bussereau, vous êtes le premier à avoir eu le courage politique de faire (partiellement) cesser une injustice fossilisée dans les services du Ministère.



Date historique dans la Bataille de la TVA : 29 octobre 2004
De gauche à droite : Christian CONSTANT, Pierre SARTINI, Dominique BUSEREAU, Guy URBAIN.

GUY URBAIN

«Chocolat» détaxé

Le 29 novembre 2004, par décision ministérielle, l'ensemble des catégories « Chocolat » est désormais soumis au taux réduit de 5,5 %. Comment en est-on arrivé à ce que cède la digue fiscale concernant l'ensemble des produits de confiserie, sur ce point particulier ?

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

Après des années de lutte, nous avons obtenu des pouvoirs publics pour que l'équité fiscale soit appliquée à tous les produits alimentaires solides.

L'as de la confiserie glorifie le métier

"QUI PRENDRA LA SUITE ?"



Jean-Yves Matifas, Champion du savoir-faire et de la communication

C'est le nom d'une série de quatre émissions de télévision produite sur la chaîne France 3, au mois de novembre dernier à une heure de grande écoute, pour deux d'entre elles.

Le sujet était de mettre en valeur des artisans méritants, à la réussite acquise, se préoccupant de trouver un ou une passionnée pour perpétuer le savoir-faire et la réputation de l'entreprise. La Confiserie était de la Fête.

C'est Jean-Yves Matifas, fabricant des "Succès Berckois", dans sa bonne ville de Berck-sur-Mer qui a été le grand témoin pour représenter notre métier. Il illustre la fabrication manuelle des bonbons de sucre-cuit, sortants beaux et translucides de ses mains, devant les consommateurs séduits, passants devant

son magasin, attirés par la bonne odeur des parfums de ses sucettes et berlingots, qui font la réputation de Berck-sur-Mer.

C'est un peu un pèlerinage aux plaisirs de l'enfance ? L'audience de ces émissions a été de plus d'un million de téléspectateurs. Quelle Hymne au Métier de Confiseur !

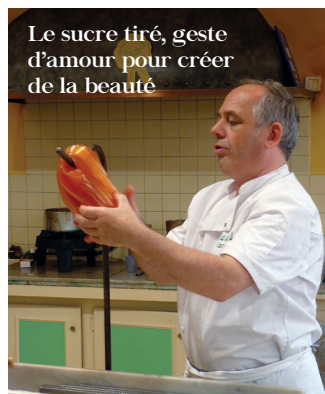
C'était beau de voir Jean-Yves Matifas travailler le sucre devant des apprentis éventuels repreneurs. Le chatolement des couleurs données au sucre émerveille et fait saliver. C'était vraiment conforme à l'appellation de "Marchand de Plaisirs" de l'ancien temps.

Ce réveil confine à la fois de l'art et du bon goût.

Les bonbons de Jean-Yves sont si beaux qu'une artiste photographe en a fait une collection d'images pour créer des cartes postales de rêve.

Jean-Yves Matifas mérite un grand coup de chapeau pour sa brillante prestation conduisant à la formation de jeunes, dans son magasin, pour faire suite à l'entreprise qui dure maintenant depuis 95 ans. ■

Par Guy Urbain



Les bocaux traditionnels, à l'ancienne, pour conserver l'intégrité de la qualité



Les passants dans la rue Carnot et les clients dans le magasin sont admiratifs devant la maîtrise professionnelle de Jean-Yves.