

LA MAISON DES MAITRES CHOCOLATIERS, LA CARTE DE VISITE DU CHOCOLAT BELGE

"NOUS DEVONS RECUPERER NOTRE FIERTE NATIONALE"

Depuis l'automne 2009, dix chocolatiers, provenant chacun d'une des trois régions de notre pays, font corps ensemble. Dans un bâtiment historique installé sur la Grand-Place de Bruxelles, ils se partagent l'espace de vente et l'attention des clients. Philippe Luybaert, l'instigateur de Best Belgian Chocolate of the World, nous explique tout dans le détail.

Katrien Bruyland

BEST BELGIAN CHOCOLATE OF THE WORLD

Il y a quatre ans, Philippe Luybaert crée 'Best Belgian Chocolate of the World' (BBCW), une ASBL visant à protéger et à promouvoir le chocolat artisanal belge. "J'aime mon pays. La Belgique est petite, mais tellement variée. Le monde entier aime le chocolat. Pourquoi ne pas briller et donner l'exemple dans les domaines où nous faisons la différence? Autour du meilleur chocolat artisanal, nous pouvons envoyer un message très positif au monde."

La philosophie de BBCW se concrétise alors dans La Maison des Maitres Chocolatiers Belges (MMCB), qui ouvre ses portes à l'automne 2009.

"Cette maison met l'accent sur le travail des chocolatiers artisanaux, dans le respect de la tradition belge. Nous voulons refaire de la Belgique le numéro un sur la carte mondiale du chocolat. Dans l'univers du chocolat, l'on sait que quelques grands noms belges ont été repris par des investisseurs étrangers ou des multinationales. En nous installant sur la Grand-Place de Bruxelles, au cœur de l'Europe, nous avons entrepris la première démarche visant à rendre au chocolat belge ses lettres de noblesse en tant que fierté nationale. Les chocolatiers indépendants ne disposent pas des gros budgets marketing des grandes entreprises. Si nous voulons nous profiler à l'étranger de la même manière que certains grands noms le font, nous devons unir nos forces."



D'en haut à gauche vers en bas à droite: Laurent Gerbaud, Geert De Coster, Ann Coppiters, Marc Ducobu, Edouard Bechoux, Amaury Debrabandere, Kris Doms, Eric Gossens, Kristof De Graeve et Jean-philippe Darcis

ON VEUT DES NOMS!

Chocolaterie Marioca (Merelbeke), Chocolaterie Goossens (Anvers), Laurent Gerbaud (Bruxelles), Les Chocolats d'Edouard (Fiorenville), Ducobu (Waterloo), Chocolaterie Doms (Wieze), Chocolaterie De Graeve (Verviers), Corné 1932 (Bruxelles) et Centho Chocolates (Tervuren): voilà les dix chocolatiers qui partagent l'espace de découverte installé au numéro quatre de la Grand-Place. Ils sont tous représentés avec des créations dans le

ballotin de découverte de la MMCB. Celui-ci offre littéralement un avant-goût de ce que ces dix chocolatiers artisanaux proposent. "C'est un vrai ballotin national, avec lequel cinq chocolatiers francophones et cinq chocolatiers néerlandophones se présentent, eux et leurs produits. Notre pays compte évidemment bien plus de chocolatiers artisanaux, mais il faut bien commencer par quelque chose." Pour choisir les dix chocolatiers appelés à faire partie du groupe, Philippe Luybaert s'est fié aux connaissances de Kris Doms et

Jean-Philippe Darcis, respectivement président et vice-président des chocolatiers de BBCW. Kris Doms est aussi président de la fédération Fenaco. Philippe Luybaert: "Kris et Jean-Philippe sont responsables de la qualité du chocolat qui est représenté par les dix chocolatiers. Pour la sélection finale, nous avons utilisé des critères simples. Tout d'abord, tous les chocolatiers devaient être belges. Ensuite, ils devaient détenir au moins 50% du capital de leur entreprise. Troisièmement, nous voulons tous collaborer avec des gens qui



Un étage peut être loué pour des événements privés, et à un autre étage, l'on donne des ateliers d'initiation sur le chocolat en français, néerlandais, anglais, allemand et chinois

travaillent selon la tradition de la chocolaterie belge, et qui la respectent. Très important aussi: nous ne choisissons que des chocolatiers qui souhaitent travailler avec des collègues et qui ont le même objectif à l'esprit, dans ce contexte; promouvoir le chocolat belge. Il est évident que les trop gros égos qui ne cherchent que leur propre intérêt et qui s'opposent aux autres, ne cadrent pas dans notre projet. Nous avons commencé à dix car nous estimons que c'est un nombre qui offre une diversité de base crédible."

ESPACE DE DECOUVERTE

Les murs de l'espace de découverte qui jouxte le magasin au rez-de-chaussée de la MMCB semblent sculptés dans le chocolat. Le mur de chocolat liquide derrière le comptoir est un bel exemple de trompe-l'œil. Ici, chaque chocolatier dispose du même espace de vente, qu'il est libre de remplir avec les produits

et la quantité de produits que sa créativité lui dicte. Quand, après un certain temps, un chocolatier remarque qu'un produit de sa sélection n'a guère de succès, il peut modifier sa gamme de produits. "Les clients veulent voir ce qu'il y a dans une boîte. Raison pour laquelle nous présentons, avec chaque sélection, un exemplaire ouvert avec une plaque en plexi dessus. Les clients peuvent ainsi admirer cette sélection. Les chocolatiers sortent des artistes. Ils peuvent tous remplir l'espace dont ils disposent en fonction de leur personnalité et de celle de leurs produits. L'on interdit tellement de choses dans la société. Ici, nous n'imposons rien aux chocolatiers, si ce n'est de livrer à temps!" (rires)

ATELIERS D'INITIATION

La rénovation du bâtiment séculaire, connu pour être appelé le 'Zak', n'a pas uniquement donné lieu à l'espace de vente au rez-de-chaussée. Un étage peut être

loué pour des événements privés, et à un autre étage, l'on donne des ateliers d'initiation sur le chocolat en français, néerlandais, anglais, allemand et chinois. "Ici, des groupes de 25 à 55 personnes peuvent assister à une introduction dans le monde du chocolat. Il est incroyable de voir le peu que les gens savent au sujet du chocolat. Alors que tous les chocolatiers savent combien il est rare qu'un chocolatier prépare son chocolat entièrement seul, il y en a qui le prétendent encore. Je ne veux critiquer personne, mais nous expliquons tout précisément en 45 minutes. Notre film fait rêver les gens sur le chocolat, sans cacher la réalité."

PAS UN PETIT CLUB D'AMIS

Même si Philippe Luybaert préfère diriger son œuvre dans l'ombre, il ne cache pas ses ambitions pour la MMCB.

"Ce n'est pas un club d'amis. Tôt ou tard, nous élargirons le nombre de chocolatiers. Cette

ZOOM SUR...



Les clients veulent voir ce qu'il y a dans une boîte

maison est le bébé des chocolatiers. Mais comme nous voulons préserver la diversité et l'entente dans le groupe, nous allons procéder prudemment."

BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE

Le Belgian Chocolate Village est un projet d'avenir concret. Les anciennes usines de chocolat Victoria accueilleront non seulement une chocolaterie avec un magasin et un espace de consommation, mais aussi un musée et une bibliothèque sur le chocolat. L'ensemble sera complété par un jardin intérieur avec des cacaoyers. Bientôt, la MMCB s'ouvrira à d'autres pays. "Dans quelques années, nous voulons ouvrir des franchises ailleurs dans le monde. Il existe une demande concrète pour cela. Mais avant cela, nous voulons grandir ici. Entre-temps, un bureau d'avocats étudie nos possibilités d'extension vers d'autres pays." □ Photos: © Mazy R. - ArtNumeric



Les murs de l'espace de découverte qui jouxte le magasin au rez-de-chaussée de la MMCB semblent sculptés dans le chocolat



Philippe Luybaert: "Ce n'est pas un club d'amis. Tôt ou tard, nous élargirons le nombre de chocolatiers"