

DOSSIER DE PRESSE



Artisan Chocolatier
Saintes

A. PRÉSENTATION



*Marjorie Réaud, 27 ans
Artisan Chocolatière,
La Chocolat'hier.*

1) Expérience Professionnelle

- BEP CAP Pâtissier Chocolatier Confiseur à Loudun (86)
- CAP Chocolatier Confiseur à Bayonne (64), en apprentissage chez *Mandion*
- BTM Chocolatier Confiseur à Bayonne (64), en apprentissage à la *Pâtisserie Feulier*, obtention en 2007
- Chef chocolatière *Chez Stef* à Nancy (54)
- Création en 2010 de mon entreprise *La Chocolat'hier*, à Saintes (17)
- Ouverture en 2013 de la boutique à Saintes (17)

2) La création de l'entreprise

En 2010, suite à une étude de marché, je décide de créer la 1^{ère} chocolaterie artisanale à Saintes, ma ville natale. Je commence dans un tout petit laboratoire (20m²), installé derrière la maison, et vends mes créations chocolatées chaque jour sur les marchés de Saintes. Je travaille seule avec l'aide de mon mari. Dès le début, nous avons pu apprécier un très beau succès lors de nos 1^{ères} portes ouvertes pour la création de la chocolaterie. Au fil des années, ma réputation de fabriquer artisanalement des produits d'excellente qualité se fait connaître dans toute la ville.

*En 2013, fort de ce succès, nous déménageons le petit laboratoire vers un plus grand et lançons l'ouverture d'une 1^{ère} boutique. Nous jouissons d'une très bonne réputation, et notre clientèle, toujours aussi nombreuse et en attente de nouveau chocolat à déguster, nous réclame une spécialité qui représenterait notre ville. C'est ainsi que j'ai récemment mis au point la recette de *La Cagouille Saintongeaise*.*



B. L'ENTREPRISE



La Chocolat'hier, petite entreprise familiale.

Créé en 2010 par Marjorie Réaud, talentueuse chef chocolatière. Une jolie petite boutique au cœur d'une charmante ville : Saintes (17). Au fil des années, La Chocolat'hier est devenue un artisan chocolatier incontournable en Charente-Maritime.

Sans cesse en recherche d'amélioration de qualité de son chocolat, cette année, La Chocolat'hier travaille en collaboration avec la [Manufacture Cluizel](#) pour la fourniture de chocolat brut à travailler. Une valeur ajoutée sur la qualité des chocolats fournis : sucre de canne, lécithine de colza, et gousse de vanille Bourbon. Et l'ingrédient le plus important, les fèves de cacao produites en collaboration avec des petits planteurs, et dans le respect du cacao.

Ce qui différencie Marjorie La Chocolat'hier des autres chocolatiers, est sûrement son amour du métier, et du respect de la matière. Son application au travail bien fait, en prenant le temps de travailler « à l'ancienne ». Le secret, livre-t-elle, c'est la sélection des produits utilisés, toujours la meilleure qualité, « de bons produits pour fabriquer de bons chocolats ».

Tous les produits présentés dans cette boutique sont artisanaux et fabriqués sur place par Marjorie. Plusieurs gammes sont proposées pour régaler les plus gourmands d'entre nous.

- *20 variétés de Tablettes différentes, des Crus de chocolat (6 crus de plantations), des fruits confits, du chocolat au caramel, du chocolat sans sucre (pour diabétique)...*
- *Les Ballotins, avec une gamme de 21 bonbons de chocolat dont des pralinés, des ganaches, et des pâtes d'amande, très gouteux, et qu'avec des produits naturels.*
- *La Cagouille Saintongeaise, la spécialité gastronomique chocolatée, primée « **Saveur d'or** » au Concours des Saveurs Régionale Poitou-Charentes 2014.*
- *La gamme des chocolats variés : sucette, wrac, moulage divers, chocolat dégustation, chocolat au caramel...*
- *Les gammes Saisonnières : Noël, St Valentin, Pâques etc ...*



Un an après l'ouverture de la boutique, la spécialité fraîchement créé, *La Cagouille Saintongeaise* est primé *Saveur D'or*, au concours des Saveurs Régionale 2014. C'est un bonbon de chocolat sous forme d'escargot d'environ 14 grammes, composé d'un cœur croustillant et d'une ganache chocolat très tendre au caramel beurre salé. Il est décliné dans chaque boîte avec un enrobage en chocolat noir, lait et blanc. La Cagouille est fabriquée dans l'atelier de La Chocolat'hier avec du beurre AOP Charentes Poitou et de la fleur de sel de l'Île de Ré. Marjorie a travaillé pendant une année pour concevoir ce chocolat très original et de qualité, et à l'image de sa région.



A côté de son travail d'artisan chocolatier, Marjorie Réaud anime dans son atelier des cours de chocolat, pour découvrir et apprendre à fabriquer des chocolats. Pour les enfants et les adultes, déjà deux niveaux proposés, et bientôt un nouvel atelier intermédiaire pour adulte (à s'offrir dès février, il est précisé qu'il est fortement préférable d'avoir effectué l'atelier débutant adulte). Ses ateliers sont de vrais moments de partage et de transmission de connaissance, et le tout dans un esprit très convivial. *Voir extrait du Livre d'or.



Toujours dans un esprit de partage du métier d'artisan, Marjorie fait des visites de la chocolaterie. En saison d'été de mai à septembre et un après-midi par semaine, elle explique à ses clients l'histoire du chocolat et son arrivé en France, la transformation du cacao en chocolat, ainsi que le travail de l'artisan chocolatier. Cette conférence se termine par une dégustation de chocolat. Il faut compter 45min de visite, et 4€ par personne, sur réservation uniquement. **Projet en cours de préparation**



C. COMMUNICATION

Soutenu depuis le début par le journal « *Sud Ouest* », avec de nombreux articles :

- Novembre 2010 : Marjorie fait rimer son prénom avec Chocolaterie
- Décembre 2011 : L'abbaye en chocolat, création d'un chocolat à l'effigie de l'Abbaye aux dames de Saintes.
- Mars 2012 : La tentation rêvée de l'atelier gourmand
- Avril 2013 : Un atelier gourmand, avec la classe des CM1 CM2 de Chérac
- Octobre 2014 : Un paiement sans fil (en partenariat avec *Orange* sur un salon professionnel)
- Décembre 2014 : Marjorie fait son beurre à Noël avec son chocolat.



« Les chocolats de Marjorie sont en or » titrait en décembre dernier le journal local « *Les Nouvelles de Saintonge* » (journal diffusé sur internet)

Une intervention à la radio « *France Bleu La Rochelle* » au cours de l'émission quotidienne « *cordon bleu* » au titre de chef chocolatière, en février 2013.



Interview sur la radio local « *Demoiselle FM* » au sujet de *La Cagouille Saintongaise*, pour parler du succès de cette spécialité régionale, décembre 2014.

*** En cette période de Vœux 2015, la marie de Saintes, souhaitant soutenir ses artisans, commande 1500 ballotins de chocolat, pour offrir aux agents communaux, lors des vœux du Maire, Mr Machon. Qui est d'ailleurs déjà un grand fan de La Cagouille Saintongaise. Et très fière de cette spécialité à l'image de la ville. ***

Réseaux sociaux :

- ✓ Facebook, la page est suivie par 635 personnes, et le compte 425 amis
- ✓ Twitter, 48 abonnés
- ✓ Google +, un compte et une page
- ✓ Instagram
- ✓ Pinterest

Hashtag : #lachocolathier

Site e-commerce : www.lachocolathier.com



En 2014, primée *Saveur d'or* au Concours des Saveurs Régionales Poitou-Charentes.

© Copyright : Rodolphe Robin, d'Images du Jour.

Extrait du Livre d'or :

Le 13/03/2014
J'ai beaucoup aimé cette matinée instructive...
et conviviale !
Félicitation pour votre travail et
votre bon accueil
Le 03/10/2014
Un atelier riche en explications, découvertes et...
avec le sourire ! On en ressort tout fier avec
nos petites créations "maison" ! Merci beaucoup.
Atelier Adulte.
Grés.

Atelier 15/10/14
Un agréable moment passé à vos côtés.
J'ai appris beaucoup de choses.
Magnifique réalisation.
Merci beaucoup!
Chloe et Michèle
Atelier du 31/10/14
Une très jolie tenture, du très bon
chocolat, un accueil si sympathique,
une du plaisir !
Bravo Marjorie -
Cyril

Super moment passé, très agréable. A refaire.
Chocolat très bon. Il me reste plus qu'à déguster.
Merci beaucoup !
Atelier Adulte. Yvico & Raimond
(07/11/14).
Formidable découverte, qu'est le monde du
chocolat. Merci beaucoup pour cet apprentissage.
Aventure formidable et Adama
Excellent professeur - Merci pour
votre gentillesse - bric -

D. COORDONNÉES

La Chocolat'hier

23 avenue Jules Dufaure

17100 SAINTES

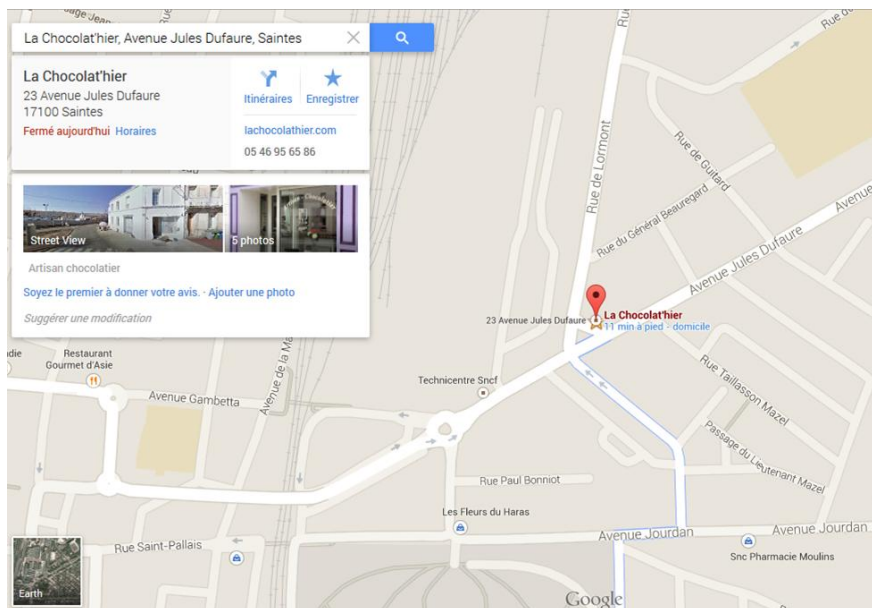
05.46.95.65.86.

lachocolathier@gmail.com

www.lachocolathier.com

Votre contact : Mme Marjorie Réaud

06.62.68.50.70.



www.facebook.com/lachocolathier

www.facebook.com/cagouillesaintongeaise

