

Emmanuel Briet décroche le Reims creator 2010

Un trophée au goût chocolat

Après ses quatre tablettes au Club des croqueurs l'année dernière, Emmanuel Briet a remporté le trophée Reims creator 2010 du meilleur artisan. Dégustation.

MEILLEUR chocolatier de la Marne. Quatre tablettes au classement national des chocolatiers en 2010. Et plus récemment lauréat du prix du meilleur artisan au concours Reims Creator 2010.

Agé à peine de 30 ans mais avec déjà douze années de métier, Emmanuel Briet étale le chocolat comme personne, ou presque.

Sparnacien depuis 2009, cet artisan aura parfaitement su se couler dans le moule. « On est encore un peu dans les cartons, mais on a déjà pas mal de demande », constate-t-il entre deux douceurs. La période de fêtes est, il est vrai, propice au chocolat...

Récent propriétaire d'une boutique du centre d'Épernay, Emmanuel a choisi de se lan-



Emmanuel Briet, en compagnie de son trophée Reims creator et d'un panier de marrons en chocolat.

cer dans le concours Reims Creator, qui récompense les meilleures entreprises. Et, cerise sur le gâteau, « il y avait un prix de 7 500 € à la clé ».

Premières exportations en 2012

De quoi mettre un peu de beurre dans ses préparations. « Cela va me permettre de développer un site Internet pour notamment exporter. »

Après avoir fait ses classes auprès de Michel Chaudun (l'un

des meilleurs chocolatiers de Paris et propriétaire de trois boutiques au Japon), Emmanuel ne cache pas son intérêt pour le marché nippon. « Je me prépare à y exporter mes produits. Les premières exportations auront lieu vers 2012 si tout va bien ».

Le Reims creator 2010 aura apporté encore un peu plus de crédibilité à ce jeune maître. Classé parmi les 30 meilleurs chocolatiers de France, par le Club des croqueurs de chocolat, Emmanuel Briet insiste sur la

qualité de la matière première : « Je fais appel à plusieurs fournisseurs en fonction de la qualité de leurs produits. Ainsi, j'arrive à avoir une bonne complémentarité de chocolat », développe-t-il entre deux clients. « J'organise aussi des visites d'atelier et des dégustations avec des journalistes étrangers. »

Une bonne complémentarité des produits et du savoir-faire. Chez Emmanuel Briet, le chocolat fond dans la bouche, pas dans la boîte.

Stéphane GUERRINI