

Matot Braine

Installé à Epernay depuis un an, Emmanuel Briet s'est fait une place dans le classement du club des Croqueurs de Chocolat, référence en la matière.

Du 4 au 10 janvier
2010
Numéro 7323



La folie du chocolat

900 kg de chocolat fabriqués dans le laboratoire d'Emmanuel Briet, tablier brodé et boîtes estampillées, sur le seul mois de décembre : un succès pour le chocolatier originaire du Nord, installé à Epernay en novembre 2008 et qui, sur le 2^e exercice, réalise 150 % de chiffre de plus que sur le premier. « Au moment de m'installer dans la Marne, Epernay comptait de nombreux commerces de bouche de grande qualité, mais peu de véritables chocolateries », se souvient-il. « On s'y nourrit un peu comme dans un arrondissement parisien : les produits y sont plus riches et plus diversifiés qu'à Reims, les travaux du tramway en moins ». Formé dans la Capitale à l'école de Michel Chaudun, artisan renommé chez les connaisseurs de cacao, Emmanuel Briet,

28 ans, a tout d'un grand qui s'en inspire. « Mon ancien patron avait lui-même élaboré, avec Lenôtre vers 1975, les recettes basiques des chocolats modernes : il ne s'agit pas de modifier ce qui fonctionne parfaitement, mais de l'améliorer en recherchant des produits d'exception ». Sélectionnant ses beurre, crème, noisettes et nougats avec la plus grande attention, le chocolatier fabrique ses bouchées dans le respect des traditions, sans conservateur pour plus de fraîcheur... Un pavé à peine plus cher, dans la mare des artisans d'Epernay.

PREMIÈRE RÉCOMPENSE

Ce cahier des charges a d'ailleurs valu au chocolatier une inscription au classement des 100 meilleurs de France pour l'année

2009, établi annuellement par le Club des Croqueurs de Chocolat. « C'est le seul organisme référençant notre profession, sur le critère du goût et de la qualité », crédite-t-il. 5 échantillons envoyés et retenus par un jury, 4 tablettes attribuées (sur 5 possibles) et l'envie pour le jeune homme, de se surpasser. « Le rythme de vie d'un chocolatier est plutôt agréable : nous travaillons surtout en hiver, lorsqu'il fait noir et froid. En été, on a plus de chances de profiter ». Emmanuel Briet pense, commande et fabrique ses chocolats, gérant une boutique au succès grandissant. Entouré aujourd'hui de 3 personnes, il envisage prochainement d'élargir sa gamme de produits à d'autres sucreries.

PAULINE GODART