

# Un peu de douceur dans ce monde de brutes

Manger du chocolat remonte le moral, surtout en ces temps maussades. Grâce aux molécules qu'il contient comme la phényléthylamine, psycho-stimulante et la sérotonine, véritable anti-stress, au magnésium et à la vitamine B1, la recette est détonante. C'est un fait : le chocolat nous procure du plaisir et lutte contre la déprime ! Ce n'est pas la seule gourmandise à nous faire cet effet. A contrepied de la grisaille ambiante, les artisans du sucré (pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glaciers...) œuvrent quotidiennement pour nous apporter un vrai bien-être gustatif. Autant de bonnes raisons pour ne pas s'en priver, faire vivre le commerce local, garant d'un vrai savoir-faire et offrir à son entourage des produits haut de gamme.

## L'artisan chocolaté : on craque !

Voici trois ans qu'Eric Bernier a fait le pari un peu fou de créer une chocolaterie à Puiseux-Pontoise, à côté du marché de Caroline et de la Cueillette de Cergy. Le projet novateur de ce pâtissier d'origine vendéenne a tenu ses promesses et séduit une clientèle d'amateurs qui apprécient la qualité des produits. En boutique, chocolats et pâtisseries s'exposent.

Fonceur dans l'âme, ce chef au style décontracté, qui ne pratique pas la langue de bois, a entièrement réaménagé un ancien magasin de meubles pour y un créer un laboratoire ouvert sur une boutique de 350 m<sup>2</sup>, qui permet aux clients de découvrir l'ensemble du travail de préparation. Eric BERNIER reconnaît avoir eu une attirance naturelle pour ce métier dès tout petit. "Très gourmand, je voulais déjà devenir pâtissier chocolatier. J'ai commencé en pré-apprentissage à Saint-Jean de Mont avant de venir à Paris, où j'ai finalement réalisé tout mon parcours professionnel. Puis, avec mon épouse, nous nous sommes installés à Ermont, où nous avons tenu une boulangerie pâtisserie. Après 8 ans d'activité, j'ai décidé de vendre la boutique pour repartir sur un nouveau concept et ouvrir une chocolaterie : ici nous travaillons le chocolat\*, réalisons des pâtisseries, des macarons, mais aussi de la guimauve, de la pâte à tartiner, de la pâte d'amande, des dragées..." Eric BERNIER met un an à construire ce projet, avec, en tête, une idée très précise. Il imagine ses laboratoires, fait le choix d'investir dans une ligne de production qui lui permet

de réaliser quotidiennement 200 à 300 kg de chocolat et entre 6000 à 8000 macarons par jour. "Dès le début, je souhaitais faire les choses en grand, pour être capable de produire des quantités importantes reconnaît-il, mon banquier ne voyait pas les choses du même œil, mais finalement, je ne m'étais pas trompé."

### Promesses tenues

Après trois ans et demi d'activité, le bouche à oreille fonctionne. Pour les fêtes de fin d'année, les quelques 40 000 macarons produits dans ses labos devraient s'écouler comme des petits pains. Eric BERNIER a beaucoup misé sur la qualité. "Je suis très exigeant avec mon équipe, confie-t-il, ici on ne fait pas de l'à peu près. Chacun doit être polyvalent. Je me suis entouré de collaborateurs qui me ressemblent et nous travaillons en osmose." Rigoureux et sans cesse en quête d'idées nouvelles pour surprendre sa clientèle, le chef propose ses créations pâtisseries (dernière en date : la bûchette cocktail d'agrumes crémeux litchi, compotée de griotte biscuit pain de gêne pistache craquant citron). Repéré pour son travail, le chef a même été directement démarché pour rejoindre l'Equipe de France de la Gastronomie et des maîtres du service. Cette association, présidée par Bernard VAUSSION, grand chef des cuisines de l'Élysée pendant quarante ans, lui permet de collaborer depuis deux ans, aux côtés des plus grands noms, à l'élaboration annuelle d'un grand dîner caritatif. Aujourd'hui, celui qui se considère toujours comme un "ouvrier", travaille à plus de 80% pour les particuliers mais compte aussi parmi ses clients des

noms tels que la Maison Cartier et des groupes comme Ikea ou la Deutsch Bank. Eric BERNIER nourrit d'autres projets et étudie ainsi l'opportunité d'ouvrir une nou-



velle boutique en Chine, vers Shanghai. Aimant l'échange et le contact, il transmet également son savoir et ses techniques aux amateurs de cuisine en organisant un samedi sur deux des ateliers "macarons" pour les particuliers (réservation obligatoire).

\*Le chef se fournit chez Cacao Barry

Tél. : 01 34 67 02 79  
www.l-artisan-chocolate.com

**SOMAG**  
LOCATION SUR MESURE D'ESPACES PROFESSIONNELS

BUREAUX, ENTREPOT,  
ATELIER, ARCHIVES À LOUER  
(20-200m<sup>2</sup>)

Plus de 100 entreprises  
nous font déjà confiance

16 rue Ampère - 95300 Pontoise  
Tél. 01 30 30 92 77 - informations@somag.fr  
www.somag.com

