



Malin, Éric Bernier a installé pour l'été une machine à glaces italiennes (maison !) à l'entrée de son magasin.

# Maison Bernier

## Au cœur du chocolat

À Puiseux-Pontoise (95), la boutique d'Éric Bernier reflète sa passion pour le cacao. Un endroit dédié au partage, qui suscite l'enthousiasme.

« **L'**ARTISAN CHOCOLATÉ » EN A RÊVÉ PENDANT DEUX ANS. Après avoir vendu la boulangerie qu'il tenait depuis neuf ans à Ermont (95), Éric Bernier a pris le temps de

dessiner la boutique de ses rêves et de dénicher le local idéal. C'est à Puiseux-Pontoise qu'il a trouvé son bonheur en 2012, entre les murs d'un ex-magasin de meubles (et « au milieu des cultures de betteraves », ajouterait son banquier qui l'a « pris pour un fou »).

### Un environnement dynamisant

Éric, lui, a à peine remarqué les champs à perte de vue. En revanche, il a perçu le potentiel de cet emplacement, à moins d'une minute de l'A15 et au milieu d'une zone commerciale tractée par un magasin Truffaut. « Avec le Marché de Caroline (une épicerie fine) et la cueillette

de Cergy (un potager géant où les particuliers viennent récolter des fruits et légumes), cette zone est le supermarché de luxe du Vexin », explique le chocolatier. Cerise sur le gâteau, un traiteur haut de gamme s'est installé dans le même quartier. « Quand j'ai constaté qu'Éric avait les mêmes valeurs que moi - la qualité, le fait-maison -, j'ai eu envie de lui confier mes desserts, commente Raphaël, chef de La Villa. Ses créations permettent de terminer en beauté mes banquets, mieux que je ne le faisais moi-même. » Désormais, les deux entrepreneurs se renvoient les clients, l'un promouvant son offre salée, l'autre ses pâtisseries. Un échange de bons

### REPÈRES

- ♦ 380 m<sup>2</sup> en tout dont 100 m<sup>2</sup> de boutique.
- ♦ La première année, à Pâques, Éric a écoulé 5 000 macarons et 500 kg de chocolat (après avoir ouvert 10 jours avant la fête).
- ♦ Le marbre du laboratoire mesure 140 x 360 cm.
- ♦ Entre 4 et 6 stages sont organisés chaque mois, accueillant jusqu'à 10 personnes.

procédés qui comble les deux parties !

### Un temple à la gloire du chocolat

Mais revenons-en au magasin d'Éric. Ce toqué de cacao souhaitait une boutique dans laquelle les clients auraient envie de se promener. Il a confié l'aménagement à l'agence Fraktal, mais sa patte est perceptible dans chaque recoin. L'ensemble est foisonnant : les couleurs (jaune poussin, rouge écarlate, violet puissant...) sont éclatantes, la décoration mêle plantes vertes, statues ethniques et citations d'hommes célèbres. Même



À l'entrée, un petit salon très agréable donne envie de s'installer dans les effluves de chocolat.



Eric Bernier ne rate pas une occasion de partager sa passion pour le chocolat !



Jolie palette de couleurs pour le présentoir de macarons. Les coques sont également vendues seules, prêtes à garnir.

### Une gamme pour tous les goûts

➔ **Les bonbons sont variés.** La collection classique est complétée par des créations originales, comme le « coquelicot » (imprimé de fleurs rouges), le « miel du Vexin », le « Ma Chérie » au cœur de griotte ou le « Créole » (banane, coco et rhum).

➔ **Eric a sollicité Barry Callebaut pour créer sa propre couverture.**

L'Atakora est un mélange de fèves du Togo, du Pérou et de Madagascar à 66 % de cacao. Un produit signature qu'il travaille sous toutes les formes.

➔ **Les tablettes allongées** déclinent de nombreux parfums (origines rares, fourrées à la noix de coco, au praliné à l'ancienne...).

➔ **Pour contenter sa clientèle,** Eric vend toute l'année truffes et moulages.

➔ **Les sucettes artisanales et la pâte à tartiner maison** sont des clin d'œil aux enfants. Les petites cuillères en chocolat s'offrent facilement.

➔ **Un petit présentoir** est consacré aux entremets individuels (baba caramel, Fati citron, verrines...).

➔ **Les gâteaux familiaux sont présentés congelés** pour éviter les pertes. « Je procède de cette manière depuis 20 ans, explique Eric. Cela ne pose aucun problème, à condition de bien expliquer au client comment remettre son achat à température. En fait, on ne dit pas « congelé » mais « bloqué ».

observant la situation avec du recul, force est de constater que L'Artisan Chocolaté tient là – outre la qualité de ses produits – son meilleur argument de vente ! ♦

Cécile Rudloff

plusieurs écrans diffusent en boucle des vidéos réalisées en coulisse.

### L'enthousiasme, toujours

Eric Bernier est ici comme un poisson dans l'eau. « Du laboratoire, je vois aussi les clients qui déambulent, raconte-t-il. Et je ne rate pas une occasion de les aborder, pour discuter, expliquer, raconter. » Lui qui se déclare « grand timide » devient intarissable dès qu'il s'agit de chocolat. L'aménagement des lieux encourage au partage : à l'entrée, un salon d'hiver accueille ceux qui désirent prendre un verre (ou quelques bonbons !) et, à l'arrière, l'immense marbre permet d'organiser des stages thématiques où le professionnel diffuse ses connaissances sans compter. La ferveur d'Eric est irrésistible. En travaillant nuit et jour sur le chantier de son magasin, il a forcé l'admiration des artisans qui y intervenaient, créant d'emblée un bouche à oreille favorable. Son équipe le suit comme un seul homme : Vincent, dit Tintin, roi de la débrouille, apprend le métier à toute vitesse, Fati, la vendeuse, est « extraordinaire » ; Jérémie, son ancien second, vient en extra deux à trois fois par semaine, par plaisir... Et Monique, son épouse, a renoncé à une retraite paisible pour prendre part à cette « aventure humaine incroyable ». Même en



Les créations chocolatées sont mises en valeur par des meubles aux couleurs vives.



À l'intérieur, la profusion de produits incite les clients à s'arrêter, comme au musée devant des tableaux.

l'ouïe est sollicitée grâce à un fond sonore de musique africaine. « Plusieurs visiteurs m'ont déjà confié qu'ils avaient eu envie de revenir, car ils avaient la sensation de ne pas avoir tout vu », rapporte Eric. Malgré cette ambiance chargée, le chocolat tient la vedette. Mais il est une star accessible, car Eric estime qu'il « ne doit pas être un

luxé ». Des meubles à hauteur de hanche (judicieusement pourvus de cachettes pour ranger les boîtes) accueillent les bonbons dans l'allée centrale. Le long des murs, ces mêmes meubles présentent le reste de la gamme qui paraît infinie (voir encadré). Surtout, une large baie vitrée permet aux clients d'assister au spectacle du laboratoire et