

Andrea Gemblér : « Nous nous sommes focalisés tant sur la qualité du produit que sur le plaisir de partager. »



EXCELLENCE BELGE

CAFÉ-TASSE DÉLICE FONDANT EN BOUCHE

À la tête d'une production de 400 tonnes de chocolat par an, la société Choc And Co produit dans son usine d'Aartselaar les mini-tablettes, napolitains et chocolats en barre de la marque.

Par Philippe Fiévet

Fin des années 1980, Café-Tasse s'était déjà taillé une belle réputation à Bruxelles, place du Marché aux Herbes, dans le secteur des carrés de chocolat de cinq grammes destinés à accompagner le café, les fameux napolitains. Il faut dire que le concept était alors novateur, car aucun fournisseur de café n'avait eu l'idée d'en proposer. Pionnier dans ce domaine, Café-Tasse avait donc le champ large et desservait essentiellement les cafés et les restaurants. « Mon père a repris l'activité de l'entreprise en 2000 », explique Andrea Gemblér, qui dirige actuellement Choc And Co. « Il m'a demandé quelques années plus tard de prendre la relève. À l'époque, je tenais un magasin de décoration, de thés et de chocolats à Neuilly-sur-Seine. Nous avons donc pris les commandes de la marque, mon mari s'occupant du côté commercial et moi de la gestion et de l'export. »

En vingt ans, les petites bouchées de cinq grammes ont pris de l'embonpoint et une

place enviée dans le monde du chocolat haut de gamme. « Nous nous sommes focalisés tant sur la qualité du produit que sur le plaisir de partager ! ». C'est dire si l'offre s'est considérablement étoffée. Aujourd'hui, les napolitains se déclinent en six goûts différents chers aux vrais amateurs de café. Les mini-tablettes et barres de chocolat solides et fourrées complètent la gamme, totalisant quatorze goûts différents. Café-Tasse propose aussi des tablettes de 85 grammes ainsi qu'une foule de coffrets cadeaux dans un froufrou d'emballage kraft du plus bel effet à l'approche des fêtes. En vedette, bien sûr, un calendrier de l'Avent rempli de savoureuses surprises ainsi qu'une nouvelle boîte métallique de cacao en poudre joliment décorée de motifs de Noël, mais aussi tout un assortiment de circonstance, pochettes de mini-tablettes, coffrets découverte Noël, box, mini-ballotins et sachets joliment enrubannés de rouge.

Si la marque reste indissociable d'un bon café, elle est présente principalement dans les épiceries fines tant en Belgique qu'en France, avec une halte remarquable à Paris - de la Grande Épicerie à Lafayette Gourmet en passant par Alice Délice - mais aussi dans une quarantaine de pays, avec une mention particulière à l'exportation pour le pays du Soleil Levant, dont les habitants n'imaginent pas de fêter la Saint-Valentin sans Café-Tasse. « Il faut dire que les Japonais sont très amoureux du chocolat belge. Celui-ci bénéficie d'une réputation sans égale dans le monde. On ne se rend pas compte, mais à l'étranger, on considère le chocolat comme faisant partie de l'identité de la Belgique et, dans les salons, il a une renommée dont on n'a pas idée. »

Café-Tasse est très prisé dans plus de quarante pays dont tout particulièrement le Japon, mais aussi par le Père Noël en personne

Si les Japonais sont très Café-Tasse à la Saint-Valentin, en Belgique, ce sont plutôt Noël et Pâques qui sont les fêtes emblématiques pour la marque. « Notre chiffre d'affaires avoisine les six millions d'euros, pour une production équivalant à 400 tonnes de

chocolat. Nous avons élaboré nos recettes propres avec un chocolat noir affichant un taux de 60 % ou de 77 % de cacao, à côté d'un chocolat au lait à 36 % de cacao et d'une production moindre de chocolat blanc. » Quoique, car, dès le début de l'année prochaine, sortira de l'usine d'Aartselaar un tout nouveau bâton blanc praliné au riz soufflé en compagnie, pour faire bonne mesure, d'un tout aussi inédit chocolat noir fourré au caramel coulant.

Au-delà de cette programmation à très court terme, Andrea Gemblér préfère se montrer prudente et pose la question : ose-t-on encore faire des projets dans le contexte actuel ? « Notre souci, c'est l'énergie. Nous allons installer 450 panneaux photovoltaïques sur notre usine alors que nos bureaux en sont déjà équipés, mais leur rendement ne comblera que 30 % de nos besoins. Il faudra donc se montrer créatif et réfléchir, trouver des astuces, car nous avons 34 personnes et leurs familles dont nous nous sentons responsables. Et elles savent que nous sommes là pour rester. »

En dépit de cette période difficile et remplie d'incertitudes, l'ambassadrice du chocolat belge aux quatre coins du monde se montre optimiste, convaincue que cette transition sera tout profit pour l'environnement et la protection de la planète. ■

www.cafe-tasse.com



Barre choco café, tablette de Noël (lait, noix de pécan, sel et cookie, miam !) et ballotin de Noël : un bonheur gustatif sans fin, constamment développé.