



© DR

Alice Voisin

Exploratrice de chocolats

Partie à la conquête du chocolat, Alice Voisin importe une panoplie de tablettes plus étonnantes les unes que les autres. Si elles sont toutes issues d'un chocolat *bean to bar* artisanal, c'est-à-dire d'un chocolat dont la réalisation a été prise en charge de A à Z (de la transformation des fèves de cacao en chocolat), elles sont aussi créatives, innovantes et délicieusement savoureuses. **PAR OLIVIA ROKS**

L'Eventail – Comment votre entreprise, Bean-to-Bar, a vu le jour ?

Alice Voisin – En 2013, en stage entre Paris et Londres, j'ai découvert ces fameuses tablettes de chocolat aux beaux packagings et l'esprit pionnier des "craft chocolate makers" qui torrèfient les fèves. J'étais conquise, c'était un produit inédit, révolutionnaire pour moi et pour mon héritage de la tradition chocolatière belge. Je me suis beaucoup documentée, j'ai visité les salons du chocolat à Paris, Londres, Amsterdam... Ensuite, avec l'aide de mes professeurs d'HEC et mes proches, je me suis lancée, directement comme indépendante à titre principal. En 2015, Bean-to-Bar était né. Ma première commande ? Un petit colis du Vietnam. Avec les frais de transport, ma rentabilité était presque nulle, mais je l'attendais comme un trésor. Aujourd'hui, les tablettes viennent par palette dans un container (*rires*).

– Quelle est votre clientèle et que lui propose Bean-to-Bar ?

– Bean-to-Bar s'adresse aux explorateurs de chocolat, à ceux qui ont envie de découvrir les terroirs du cacao comme on découvre le monde des vins. Je propose donc du chocolat

fin dans un esprit fun et décontracté. Le canal de distribution que j'ai privilégié sont les épiceries fines, les primeurs, les maisons de thé, les bars à café... On souhaite cibler une clientèle qui est attentive à l'origine des ingrédients, à la composition des produits, aux conditions dans lesquelles ils sont élaborés. Outre cette commercialisation, j'organise des dégustations éducatives. Je souhaite offrir une expérience complète autour de la tablette de chocolat ainsi que conscientiser sur les enjeux de la filière cacao. Les gens goûtent une fève de cacao torrèfiée, ils ont une vraie cabosse en main, ils participent à des jeux de reconnaissance à l'aveugle, etc. C'est un moment de convivialité et de découverte.

– Pourquoi s'intéresser au chocolat étranger alors que nous sommes actuellement dans une tendance très belgo-belge ?

– Le protectionnisme est ridicule, c'est un aveu de faiblesse. Il faut savoir être compétitif et ça ne veut pas dire baisser ses prix mais se renouveler, avec un nouveau service, une offre plus qualitative. Je souhaite ce qu'il y a de meilleur en matière de tablettes *bean to bar*, et si on fait mieux à l'étranger, alors j'importe. Selon moi, le chocolat belge est synonyme de praline ou encore de chocolat Barry Callebaut. Il y a une telle concentration industrielle en Belgique que la plupart des chocolatiers s'approvisionnent chez de gros industriels qui contrôlent le marché et proposent un chocolat standard, sans goût, si ce n'est celui du sucre. Vous savez, aux

États-Unis on dénombre facilement plus de 200 chocolatiers *bean to bar*, en Belgique, nous en comptons environ huit. Je suis parfois contactée par ces derniers pour vendre leurs tablettes mais j'ai pris le parti de ne pas m'immiscer dans la concurrence des chocolatiers belges. Je favorise les chocolatiers basés dans les pays producteurs de fèves de cacao, comme le Vietnam, Madagascar ou le Pérou. Cela donne une valeur au produit et un sens au consommateur.

– Quels sont vos futurs projets ?

– À l'occasion du Salon du Chocolat, Bean-to-Bar lance une "box découverte" de tablettes de chocolat. Cette box proposera une sélection, renouvelée tous les mois et livrée directement dans la boîte aux lettres des abonnés. Les tablettes seront accompagnées d'une fiche technique afin de guider la dégustation. On me retrouvera également pour la seconde fois au salon, je participerai à une conférence et à une table ronde avec d'autres intervenants du secteur *bean to bar*. Quant à cet été, je voyagerai à Madagascar pour rendre visite à mes fournisseurs et visiter quelques plantations.

ALICE VOISIN SERA PRÉSENTE AU SALON DU CHOCOLAT, DU 10 AU 12 FÉVRIER, STAND B33
TÉL. 0473 48 83 60
BEANTO BARBELGIUM.WORDPRESS.COM



Cinq endroits où boire un délicieux chocolat chaud sur www.eventail.be