

Une nouvelle vie chocolatée...

À Beaufort, Laurence et Emmanuel Berthe-Perrin viennent de créer une chocolaterie-confiserie. Une nouvelle vie aux projets sucrés pour cette ancienne ingénieur qualité et cet ex-dessinateur industriel.

Cédric SOULIE

redac.beaufort@courrier-ouest.com

C'est d'abord une belle histoire de famille. Mais aussi celle d'un parcours professionnel courageux. À 40 ans, Laurence et Emmanuel Berthe-Perrin ont décidé de changer de vie. Laissés de côté leurs jobs solides d'ingénieur qualité dans l'automobile pour elle et de dessinateur industriel pour lui et rebondir dans l'artisanat. Noble choix. « On a vraiment donné un nouveau virage à notre carrière professionnelle, explique Laurence, un grand sourire aux lèvres. Auparavant, je travaillais chez Vuléo à Angers et j'ai tout arrêté l'année dernière pour passer mon CAP de chocolatier-pâtisier ».

Des chocolats ludiques et créatifs

Début mars, le couple s'est donc lancé dans une nouvelle aventure. Un nouveau départ aux goûts charmants de chocolats, de confitures et de petits biscuits. Sur la zone Actival à Beaufort, derrière le Stadium, ils viennent d'ouvrir leur chocolaterie-confiserie sous leur nom d'union « Berthe et Perrin confiseurs ». Pas un hasard. Dans ce bâtiment de plus de 300 m², Laurence et Emmanuel se sont appuyés sur l'existant, l'atelier Délicieux Instants de la petite sœur Sandrine. Leur structure est indépendante sur le plan juridique et alimentera, entre autres, la boutique du centre-ville, bien connue et reconnue des Beaufortais. « Ici, on loue à Sandrine un labo et on travaille

ensemble pour nos différents clients », ajoute Laurence. Cette idée de développement germe dans les têtes depuis belle lurette. Fallait-il encore passer le cap ? « Dans cet atelier, depuis 2005, nous produisons du café torréfié sur place, du thé et des biscuits, poursuit Sandrine. Désormais, nous allons pouvoir proposer à nos clients des chocolats, des confitures et également des biscuits, le tout dans un souci de qualité et d'originalité. La société créée par Laurence et Manu est ni plus ni moins qu'un prestataire de Délicieux Instants ». En une semaine, ils n'ont pas perdu de temps. Les confitures orange-Cointreau, les biscuits spéculos et autres friandises ont été soigneusement préparés. Du travail fait main et comme à la maison, à base de produits frais. « Nos chocolats seront à la fois ludiques et créatifs, ajoute Laurence. Des sucettes, des mendiants... et aussi des caramels au beurre salé ». Il se pourrait même que l'originalité les pousse à tenter. À oser les recettes de confitures à base de fleurs, par exemple. « Chaque chose en son temps, on verra ça plus tard », prévient Emmanuel. On l'aura compris, pour l'heure, il faut se lancer et y croire. D'ailleurs, dans ce domaine, l'expérience de Sandrine est plutôt fédératrice. « Nous avons établi un prévisionnel et nous espérons atteindre 60 000 € de chiffre d'affaires sur la première année », poursuivent Laurence et Emmanuel qui ont investi 20 000 € pour la création de Berthe et Perrin Confiseurs. Et les projets ? Pleins de nouvelles idées et pourquoi pas embaucher une troisième personne.



Beaufort-en-Vallée, hier. Emmanuel et Laurence Berthe-Perrin ont installé leur labo dans l'atelier de Sandrine Berthe de Délicieux Instants.

À SAVOIR

Journées du savoir-faire

L'atelier Délicieux Instants et Berthe et Perrin confiseurs ouvrira ses portes au public les 30, 31 mars et 1^{er} avril. Trois jours pour partager leur travail et leur savoir-faire. Mais ces journées seront également l'occasion de découvrir d'autres talents du territoire beaufortais. Comme l'artiste-

bidouilleur Romain Golset qui exposera ses œuvres, Sylvie Godart et ses bijoux d'argent originaux, Suzanne Bacave et ses massages de bien-être ou encore Alexandra Parmé, fleuriste à Beaufort, pour son art de la composition florale.