

« Je suis devenue chocolatière par le plus pur des hasards » - Pluvigner

Mardi 22 novembre 2011



Entretien

Avec Anne-Lise Guehenec, 27 ans, chocolatière. Elle a rouvert son magasin La Fondue de Chocolat en septembre dernier après un congé de maternité.

Pourquoi et comment êtes-vous arrivée à ce métier ?

Etre chocolatière uniquement c'est très rare. Souvent on est pâtissier aussi. Et encore plus rare chocolatière. Je le suis devenue par le plus pur des hasards. Originnaire d'Auray, j'étais vendeuse en 2008, j'ai une formation d'études de commerce. Suite à une annonce, j'ai été embauchée par l'ancien propriétaire en qualité de vendeuse à la Fondue de chocolat et ensuite de salariée, j'ai créé un partenariat avec lui.

De quelle façon ?

En auto entrepreneur, dans un premier temps, pour développer la fabrication de son chocolat en dehors du magasin. C'était en 2009. Et fin 2009, le propriétaire a décidé d'arrêter définitivement. Il m'a donc appris le métier, car je voulais continuer et ne pas fermer durant mon installation quand j'ai repris son magasin. Ainsi, j'ai acheté le fonds de commerce.

Et les marchés désormais ?

Je vends sur place, et fabrique sur place. Je vends aussi mes produits à une vendeuse qui fait les marchés et je fournis également une épicerie de produits du terroir à Hennebont.

Vous arrivez à gérer vente et fabrication ?

Actuellement je prépare Noël, j'ai donc pas mal de travail et c'est bien là le problème, car je suis seule à la vente et à la fabrication. Pâques et Noël, je fabrique mon chocolat la veille pour le lendemain, avec des produits frais, sans colorant ni conservateur. Je travaille beaucoup sur commandes qui sont souvent personnalisées. De plus, ma vitrine est différente chaque semaine. Elle se constitue de chocolats fins, mais aussi de chocolat brut au marteau ou à la casse.

La Fondue de chocolat, 3, rue de l'Eglise, ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h, tél. 02 97 50 99 62.