



Succès

MICHEL CLUIZEL, PÉPITE DU CHOCOLAT DE LUXE

Le roi du chocolat est normand !!!

Qui l'aurait dit ! Du petit atelier de fabrication normand fondé en 1947 à la belle PME, ses chocolats séduisent les gourmands du monde entier.

Il est réjouissant de constater que le chocolatier Michel Cluizel, fondé à Damville dans l'Eure il y a 66 ans par Marc Cluizel, est l'une des dernières entreprises familiales à maîtriser toutes les étapes de la transformation des fèves de cacao en chocolat. Historiquement spécialisée dans la fourniture de produits aux professionnels, en France et dans le monde, la marque sort de l'anonymat en 1984, grâce à Michel Cluizel, la seconde génération. Initié par sa famille depuis son plus jeune âge, ce passionné de chocolat élabore depuis 1948 de délicieuses recettes chocolatées, notamment une ligne de tablettes griffées à son nom qui séduit immédiatement les consommateurs. À 81 ans et toujours à la tête de la Manufacture Cluizel, l'homme qui a bâti son succès sur un savoir-faire ancestral et une qualité gustative incomparable peut se réjouir de voir ses créations plébiscitées par les plus grands chefs pâtisseries et ses cho-



>> Michel Cluizel, son fils Marc Cluizel, actuel directeur général, et ses deux filles défendent la qualité, le savoir-faire et le goût Cluizel.

colats, préparés dans l'atelier eurois, se vendent comme des petits pains jusqu'à New York, dans sa boutique située à deux pas du Rockefeller Center.

Développement maîtrisé

Pour devenir un incontournable du chocolat haut de gamme sur la scène internationale, la Manufacture Michel Cluizel a pris le parti de maîtriser de bout en bout la fabrication de ses produits. Là où Jeff de Bruges, Leonidas ou

De Neuville se contentent d'assembler des ingrédients, l'entreprise normande transforme les fèves de cacao en chocolat. «*Nous maîtrisons totalement non pas de 1 mais 3 métiers ! Nous sommes en effet cacaofévier, confiseur et chocolatier*», souligne avec fierté Marc Cluizel, 49 ans, petit-fils du fondateur et actuel directeur des chocolats Michel Cluizel. La Manufacture Cluizel transforme ainsi la fève en pâte de cacao puis en chocolat, mais élabore également toutes ses recettes de fourrage : praliné, pâte d'amande, caramel, nougat, nougatine, liqueurs, gianduja... De précieux composants ensuite enveloppés d'une fine couche de chocolat.

Cette exigence constante de la qualité a non seulement fait la réputation de la maison mais aussi orienté son développement, parfaitement maîtrisé. C'est également grâce à une innovation constante que l'entreprise a acquis ses lettres de noblesse. Sans dénaturer l'originalité et la qualité, elle recherche des solutions adaptées aux attentes des clients, professionnels et particuliers. Ses principales préoccupations ? Gain de temps, goût et esthétique. De quoi étonner pupilles et papilles. 1.400 tonnes de chocolats sont ainsi fabriquées par an, une partie est destinée aux professionnels du goût comme les pâtisseries et les restaurateurs, l'autre à l'élaboration de produits finis (tablettes, bonbons...) vendus à des détaillants et commercialisés par la Manufacture sous sa propre marque. Plus de 4.500 professionnels, dans une quarantaine de pays, utilisent ou revendent aujourd'hui les chocolats Cluizel.

CLUIZEL : LE GOÛT DU SUCCÈS

CA 2013 : 25 M€	chocolat	production à Damville
23% du CA à l'export sur	1.400 tonnes de chocolats	Actionnariat : 100% famille
40 pays	produits par an	Cluizel
Effectif : 250 salariés	4.500 clients et revendeurs	Concurrence : Jeff de
1.500 références de	18.000 m² de surface de	Bruges, Leonidas...



>> Déjà 3 «Petites Manufactures Cluizels», à Paris – rue Saint-Honoré, à Neuilly-sur-Seine – rue Madeleine Michelis et sur la Cinquième Avenue à New York.

La qualité avant tout !

Consciente du rôle de la matière première dans le résultat final de ses produits, la PME s'est lancée depuis 1997 dans une démarche spécifique de développement des relations directes avec 5 planteurs de renom (Mexique, Saint-Domingue, Papouasie-Nouvelle-Guinée, São-Tomé, Madagascar). «Si nous ne sommes pas propriétaires des plantations, nous avons noué avec chacune des liens exclusifs qui nous garantissent le meilleur de ce qu'ils peuvent produire à partir d'un cahier des charges précis dans la sélection rigoureuse des fèves. De notre côté, nous nous engageons sur un prix d'achat constant et des conditions de travail respectueuses des personnes». Un partenariat gagnant-gagnant d'excellence, pour engagement-qualité unique en son genre. Car ces fèves d'exception, achetées «200, voire 400% plus chères que le prix de marché» donnent ensuite des «premiers crus de plantation», des chocolats qui portent le nom des plantations dont ils sont issus.

Intransigeante sur la qualité des fèves de cacao, l'entreprise l'est également sur l'ensemble de ses matières premières. «La nature est capable de

nous fournir de formidables matières premières. Alors, chez nous, on ne triche pas ! Il y a une recherche du goût, du vrai... Nous utilisons du sucre provenant de canne, des gousses de vanille Bourbon, de la pulpe de fruits... D'ailleurs, si certains de nos concurrents utilisent des arômes, c'est simplement parce que les ingrédients choisis ne sont pas de bonne qualité», affirme le jeune quinquagénaire. Des valeurs que la PME affiche clairement depuis 1999, à travers sa certification «Ingrédients Nobles», un label qui garantit un chocolat 100% de beurre de cacao, sans arômes ajoutés, sans OGM, sans soja et sans matières grasses végétales. Qui dit mieux ?

«NOUS ESPÉRONS
OUVRIR 2 OU 3
BOUTIQUES PAR AN»,
Marc Cluizel, directeur
des chocolats Michel Cluizel

Vers de nouveaux marchés

Plébiscitée par ses 4.500 clients et revendeurs à travers le monde, la Chocolaterie Michel Cluizel, forte de 25 M€ de CA, souhaite désormais s'affirmer auprès du grand public. Si les engagements qualité de la Manufacture empêchent toute implantation en GMS, la PME entend se déployer à travers des comptoirs mais aussi des magasins en propre. «Même si nous ne nous sommes pas fixés d'objectifs, nous

>> La Manufacture Cluizel c'est plus de 1.500 références de chocolat vendues dans une quarantaine de pays.

espérons ouvrir 2 ou 3 boutiques par an», indique Marc Cluizel. Baptisés «Petites Manufactures Cluizels», les premiers points de vente en propre ont vu le jour à Paris – rue Saint-Honoré, à Neuilly-sur-Seine – rue Madeleine Michelis et sur la Cinquième Avenue à New York.

Outre la gourmandise, la Manufacture table également sur la pédagogie pour séduire les palais des gourmands. Depuis 2002, la Manufacture de Damville abrite la Chocolatrium. Sur 500 m², ce musée du chocolat propose un parcours de découverte pour les enfants et gourmets mais aussi un atelier de formation professionnelle Cluizel destiné au grand public. Encadrés par des experts, les participants réalisent des recettes, découvrent des astuces et des nouvelles techniques, sans oublier les séances d'initiation à la dégustation. Plus de 16.000 visiteurs viennent chaque année découvrir le savoir-faire de cette pépite normande... qui rayonne à l'international.

● Séverine Germain-Guéroult