

Angoulême: la chasse aux chocolat(erie)s

Le 31 mars à 06h00 par Pauline DUFOUR



Dans la boutique Duceau, entourée de peintures style Louis XVI, Maryline Crosnier fait face à une demande importante de sujets traditionnels, l'oeuf et la poule.. PHOTO/Photos Renaud Joubert

Chouettes, poissons, grenouilles... Ils sont nombreux cette année à concurrencer la poule et son oeuf. Il faut dire qu'à Angoulême ce ne sont pas les chocolatiers qui manquent. Et tous ont leur petite spécificité à l'occasion des fêtes de Pâques, période faste pour la profession.

Duceau, place de l'Hôtel-de-ville, est dirigé depuis 1994 par le couple Crosnier. *"Il y a deux clientèles. Une plus classique qui préfère les oeufs et une plus moderne qui va plutôt vers des sujets plus originaux"*, explique Maryline Crosnier. Pourtant, de ce bâtiment classé monument historique, sortent davantage d'oeufs enrubanés: *"Pour Pâques, on fait environ 450 oeufs"* lance l'épouse du chocolatier. Une suprématie difficile à renverser.

Du coup, le mouvement est le même presque partout. Chez Letuffe, place Louvel, la grande majorité des chocolats exposés restent fidèles à la poule et son oeuf. Le reste de la faune se retrouve plus souvent praliné en sachets. *"Pâques est synonyme d'oeufs et de poules pour tout le monde"*, assure Élisabeth Letuffe. La chocolaterie donne aussi l'occasion de fabriquer soi-même des petits sujets chocolatés lors de stages dans son atelier de Trois-Palis. Une bonne idée pour occuper les petits (et les grands) tous les mercredis jusqu'au 24 avril.

Oser l'originalité

Car si l'on veut à tout prix sortir de la tradition, mieux vaut ne compter que sur son savoir-faire. En descendant vers la rue des Arceaux, la gérante de Lolmède a bien essayé de faire dans la nouveauté, avec un succès limité. *"Cette année, on a fait des baskets en chocolat. Je dois dire que ça n'est pas ce qui se vend le mieux, mais elles plaisent bien à mes enfants !"*, se rassure Myriam Mainemer. Pour séduire les *"grands-mères qui sont celles qui achètent le plus"*, la pâtisserie-chocolaterie a créé un mélange macarons-chocolats qui *"se vend très bien"*. Histoire d'essayer de faire évoluer la tradition en douceur.

Mais la ville regorge de ressources chocolatières. En arrivant rue Goscinny, l'orange vif de la boutique d'Yves Thuriès dénote tout de suite avec le pastel dominant des autres enseignes. Et pour cause. Ici, oeufs, poules et cloches sont bien sûr au rendez-vous, à côté de succès inattendus: *"Le poussin jaune s'est très bien vendu ! La couleur donne l'impression que ça n'est pas naturel, je pensais que les gens seraient plutôt rebutés"*, s'étonne Stéphane Joly, le gérant, *"mais finalement, il fait partie des meilleures ventes. Tout comme la grenouille d'ailleurs, elle a une bonne tête !"*.

Si les classiques dominent autant, malgré des écarts plus ou moins réussis, c'est parce que Pâques est une des périodes de l'année les plus importantes pour les chocolatiers. Alors il faut savoir se plier aux exigences de la demande, même si elle reste très traditionnelle. *"Pâques et Noël, c'est environ 60% à 70% de notre chiffre d'affaires"*, résume Stéphane Joly. Toutefois, pas d'inquiétude pour ces professionnels qui ont compris depuis longtemps la faiblesse de l'être humain: *"De toutes façons, on vendra du chocolat toute l'année !"*, s'amuse Élisabeth Letuffe.

