

« Chérie, tu vas faire du chocolat ! » Congo belge producteur de cacao en quête d'indépendance, années 1960, guérilla... L'injonction visionnaire de Jan-Guy Roelandts à sa femme Marie-Anne va s'avérer la passion d'une vie. Pour la sécurité de ses trois enfants, le couple rêve d'un autre horizon. Il choisira la Provence. Sur la route du Puy-Sainte-Réparate, un premier atelier voit le jour en 1967. La suite, on la connaît. Chacun doté d'un vrai sens du commerce va marquer cette entreprise exemplaire, récompensée en 2010 par le prestigieux label EPV dans l'art abouti d'un chocolat « cousu » main : qualité nec plus ultra des matières premières, savoir-faire, authentique « culture » du goût, charte-maison oblige !

Depuis 2017, année-phare des 50 ans, les collaborateurs entourent désormais Solène, leur directrice-générale devenue présidente, fille de Tanguy, parti à la retraite. C'est lui qui aura tissé la relation de confiance avec les producteurs, plantation après plantation, à travers le monde : « Dans la vie, quand il y a 2 chemins, il faut toujours prendre le plus difficile. La facilité mène à l'impasse. » Conseil clair, transmission en route. Solène vibre du même ADN, à l'unisson de cette grande maison qui l'a vue grandir. Aujourd'hui, elle supervise 24 adresses en France, une centaine de personnes surinvesties, visites, ateliers pour adultes et enfants, nouvelle « image » rajeunie (charte graphique, packaging, refonte des boutiques) : « famille, équipe, clients fidèles, nous sommes tous attachés à ce goût puissant et fin, subtil et enveloppant de nos bonbons de chocolat, tablettes pures origines... Chacun ici à sa madeleine de Proust. Et nous en sommes fiers ! » À l'heure des fêtes, palets d'or et d'argent, orangettes, mendiants consacrés vont valser dans les ballotins avec les ganaches-abricot ou passion, truffes noisette ou 4 épices ! Pour le plaisir et le lâcher-prise que nous offrent ces douceurs d'exception.



*The Belgian Congo in the 1960s:*

*"Darling, you're going to make chocolate!" Jan-Guy Roelandts' ambitious declaration to his wife Marie-Anne would become a lifelong passion. The couple dreamed of another, more secure future for their two daughters and son Tanguy. They decided to move to Provence and opened their first workshop on the Route du Puy-Sainte-Réparate*

*in 1967. The remarkable business was awarded the prestigious French "living heritage" (EPV) label in 2010 for the supreme quality of the ingredients and expertise that go into its hand-crafted chocolate in a quest to further a genuine flavour culture. 2017 marked the 50th anniversary and in this landmark year, Tanguy's daughter Solène took over as CEO, and then President. Tanguy*

*has since retired but it was he who, plantation after plantation, nurtured close relations with producers across the world: "When there are two ways forward in life, you should always take the hardest. The easy one leads to a dead end." It is this same conviction which drives Solène as she oversees 24 sites in France, around 100 employees, tours and workshops for adults and children and the*

*new updated brand image (graphics charter, packaging, shop refits). During the festive season, palets d'or and palets d'argent (chocolate discs decorated with gold and silver leaf), orangettes (candied orange peel in dark chocolate) and mendiants (chocolate rounds studded with dried fruit and nuts) fly off the shelves into presentation boxes. Exquisite, sweet treats for all to enjoy!*