

Pas de fêtes de fin d'année sans chocolat. Sans réelle surprise, les Français en consomment 40 000 tonnes durant cette période, faisant de ce produit, un incontournable de Noël. "La période de Noël constitue 45 % de notre chiffre d'affaires en trois semaines, souligne Solène Roelandts, la directrice de la chocolaterie. C'est donc un vrai challenge, d'autant que nous fabriquons au dernier moment puisque nous vendons des produits frais. C'est un double challenge, nous devons nous organiser pour subvenir aux besoins de nos clients sur cette période mais aussi fabriquer."

Et d'ajouter : "Nous passons de 100 à 300 personnes, cela fait beaucoup de recrutements de saisonniers. Une gestion qui est toujours sous tension. Nous multiplions par trois en l'espace d'un ou 2 mois les effectifs. Nous produisons en journée. Nos 16 chocolatiers qui sont là toute l'année en CDI, sont en fait des chefs d'équipe. Sur Noël, les effectifs sont de 90 en production. Chaque chocolatier encadre une équipe de sai-

sonniers. Nous essayons de faire des équipes en décalage, mais c'est en gros de 7 h à 19 h, sur six jours. Nous avons à peu près 20 % des gens qui étaient là l'année dernière. Mais bon, tout le reste, il faut les trouver."

La Maison Puyricard ne cherche pas des profils de chocolatier ou pâtissier, pas du tout : "Nous avons vraiment de tout, des jeunes diplômés, des demandeurs d'emploi qui viennent quelques mois pour se faire quelques sous, des retraités, des gens qui sont entre deux boulots, des maçons... Nous avons juste besoin de personnes qui ont une habileté entre guillemets avec leurs mains. Un côté manuel quoi."

Des nouveautés pour les fêtes

"Nous essayons pour les différents événements dans l'année, que ce soit à la Saint-Valentin, Pâques, d'avoir des nouveautés, note Solène Roelandts. L'été dernier, nous avons sorti les moichis, à la rentrée, les barres au caramel, et là nous avons de nouveaux chocolats qui resteront toute l'année. Un chocolat

La Maison Puyricard produit deux tonnes de chocolat par jour à Noël contre 600 à 800 kg par semaine en été.

/PHOTOS CYRIL SOLLIER

Une histoire de famille

"En 67, mes grands-parents créent l'entreprise, ma grand-mère s'occupait des recettes et mon grand-père plutôt de la gestion de l'entreprise, se remémore Solène Roelandts. Et ensuite mon père, à 35 ans, a repris le flambeau en 1995. Voilà 10 ans que je travaille dans l'entreprise et j'ai pris la suite officiellement en octobre 2022, à 35 ans également quand mon père est parti à la retraite. J'ai de la chance d'avoir grandi dans un environnement qui fait rêver et qui est passionnant."

à l'abricot, aux fruits de la passion, il y en a un au chocolat ganache noir très intense, nous avons aussi deux nouvelles truffes, un aux quatre épices et à la noisette." Tous ces chocolats portent les prénoms de salariés (Patricia, Anthony, Alexandre...) mais le noir intense porte celui de Jean-Guy, "le prénom de mon grand-père. À part lui, j'ai voulu mettre à l'honneur les collaborateurs." Le chocolat noir est quand même ce qui se vend le plus, même s'il y a des amateurs de chocolat au lait : "Chez nous, on veut vraiment que les gens se fassent plaisir. Il n'est pas question de devoir être un initié pour se faire plaisir. En fait, on a le droit d'aimer le chocolat au lait, le chocolat noir, peu importe. Nous travaillons pas mal les tablettes pure origine qui sont élaborées avec des grands crus de cacao. Nous avons toutes les saveurs. Un peu comme le vin, d'un terroir à l'autre, on a un goût complètement différent. C'est vrai que nos clients aiment bien cette gamme de produits."

Geneviève VAN LEDE

POUR ÉTALER LA SAISONNALITÉ

Glacier depuis dix ans

Avec 24 boutiques, principalement en région Sud, sur Paris et Toulouse, Puyricard vient d'ouvrir un pop-up pour 7 mois sur Ajaccio.

Après Noël et la Saint-Valentin, Pâques représente 25 % du chiffre sur mars et avril. "C'est plus calme l'été, distille la dirigeante, et c'est pour cette raison d'ailleurs qu'on a développé des glaces. On est glacières aussi depuis 10 ans. On fabrique des glaces et puis tous les autres produits comme les calissons qui se consomment bien l'été aussi." La Maison Puyricard travaille ses chocolats à la main : "Ce n'est pas industrialisé. Nous sommes le

plus gros artisan sur la France. Les autres sont semi-industriels, voire industriels. La plupart congèlent aussi, ce qu'on ne fait pas. Si on congelait, on pourrait produire à peu près la même chose toute l'année. Notre façon de travailler à la main nécessite d'embaucher plus pour pouvoir répondre aux besoins. Donc oui, nous sommes le plus gros artisan aujourd'hui en France."

La chocolaterie a été la première entreprise agroalimentaire à recevoir le label Entreprise du patrimoine vivant : "A la base, c'était pour les autres métiers. L'alimentaire est venue en second plan et on a été la première entreprise agroalimentaire à être labellisée." C'est une vraie reconnaissance."

