

**PORTRAIT.** CHRISTIAN ET PIERRE-YVES HÉNAFF, PÈRE ET FILS, ÉCRIVENT UNE HISTOIRE COMMUNE, GOURMANDE ET INVENTIVE, CELLE DE C.CHOCOLAT, À BREST ET QUIMPER.

## La « cabosse » du commerce



Le style C.Chocolat ? Deux tempéraments complémentaires.

### C.Chocolat

- Deux gérants : Christian Hénaff (80 %) et son fils Pierre-Yves (20 %)
- Salariés : (Brest) 4 chocolatiers, 6 lors des fêtes et un recrutement prévu à la rentrée, 4 vendeuses ; (Quimper) 2 vendeuses.
- Surface : 230 m<sup>2</sup> pour le magasin, le laboratoire et la salle de cristallisation à Brest, 30 m<sup>2</sup> à Quimper

**C.Chocolat** transforme 11 à 12 t de chocolat par an (cabosses d'Amérique du sud et centrale, de Madagascar et un peu d'Afrique). Seule 3 % de la production mondiale est issue des pays d'origine du cacao. Les gérants ont investi dans de nouvelles machines, ce qui porte à 1 M€ l'investissement total entre leurs deux points de vente. Ils participent également à l'accueil des paquebots, dans un chalet, pour la 3<sup>e</sup> saison.

C'est un poème d'amour que déclarent chaque jour Christian Hénaff, son épouse et leur fils Pierre-Yves. Une ode à leur ville de cœur, Brest, celle qui les inspire dans leur entreprise. La fibre commerciale de Christian vient de ses parents, boulangers-pâtisseries à Recouvrance, puis à Quéliverzan, pendant 40 ans. Il modernisa l'affaire puis créa le *Chouquet's* dans la galerie commerciale de Carrefour, tenue pendant 11 ans. Rondement menée, l'affaire ne satisfait pas complètement le patron. Il préfère l'artisanat, ce travail à façon qui, lorsqu'il plaît, donne tant de satisfactions.

### LE SUCCÈS NE DÉMORD PAS

Parallèlement, tout s'accélère pour Pierre-Yves qui préfère intégrer l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie à Rouen, plutôt qu'une école de commerce à Paris. « J'y ai rencontré des personnes qui avaient choisi cette voie, d'où beaucoup d'échanges. Un de mes professeurs m'a fait découvrir la créativité de la chocolaterie. » Il y trouve là sa fève, celle du cacao, qui ne cesse de le hanter du lever au coucher. « Je me documente énormément et puis les idées germent. Je les teste et si cela ne marche pas, je les garde en tête, pour plus tard.

Un produit, quand je l'estime parfait, je l'arrête car il ne peut plus évoluer. » Il y a deux ans et demi, lui et ses parents décident alors de repartir à zéro en créant C.Chocolat, une boutique très design rue Duquesne. Avec 34 « bonbons » différents, sans oublier les macarons, les verrines et les tablettes, la maison essaie de surprendre régulièrement ses clients, sans les dérouter, privilégiant le mariage harmonieux des goûts au « choco choc » de certaines grandes enseignes, qui marient foie gras ou camembert au cacao ! Pierre-Yves préfère « travailler des origines peu connues, par curiosité, car certaines fèves sont très typées. » Et font fi de l'uniformisation du goût. Pour se faire connaître sur la place brestoise, alors que la réputation d'autres chocolatiers est déjà assise, C.Chocolat a attendu un an, le temps que le bouche à oreille parle pour lui. « La deuxième année, notre chiffre d'affaires a augmenté de 52 % » se réjouit Christian Hénaff. Une enseigne a été ouverte à Quimper en novembre 2007. Mais celle de Brest possède un laboratoire vitré de bas en haut, qui met en scène les pros du cacao et rappelle que chaque boîte de chocolat est à elle seule un véritable spectacle. À déguster.