

Chantalè et sa chocolaterie

# « JE TRAVAILLE LE PLAISIR

## ET JE L'OFFRE »

Textes et photos : Stephan GRAWEZ

Depuis ses premiers chocolats, fabriqués en semaine et vendus le week-end sur les marchés, Chantale Florent en a parcouru du chemin ! Son activité, lancée en 2005, aboutira deux ans plus tard à l'ouverture de son premier atelier-magasin, accessible au public. La croissance est de nouveau au rendez-vous. À la Saint-Valentin 2009, on se presse dans son nouvel atelier. « J'avais peur qu'avec la fermeture des travaux, le public ne m'oublie », confie-t-elle. À ce moment-là, elle est seule à la fabrication, l'emballage, la vente...



**SUCCESS STORY FAMILIALE.**

Entrepreneuse à succès, Chantale s'entoure petit à petit de collaborateurs. Puis de sa fille Mélanie, ergothérapeute. Très vite, le reste de la famille s'y met : à cinquante-sept ans, son époux s'aménage une fin de carrière et range ses couteaux de boucher pour rejoindre l'atelier. Vient ensuite le tour du

fil, Benjamin, diplômé en Gestion des Ressources humaines. Aujourd'hui, la petite entreprise compte sept équivalents temps plein. En 2015, un deuxième magasin a été ouvert dans le zoning commercial de Fosses. Et l'atelier a encore grandi, avec de nouvelles machines en 2019.



**PÂTE À TARTINER ET EXPÉDITIONS.**

Ce jour-là, Benjamin met la pâte à tartiner en pots. Son père est à l'emballage pour les expéditions et les livraisons. Chantale rêvait de transformer sa passion en métier. C'est devenu un vrai challenge ! Au début, elle achetait son chocolat chez Valrona, en France. Le coup de foudre remonte à 2007.



En 2018, elle crée son chocolat Valrona-Chantale Florent pour consolider son partenariat. Sa recette d'entrepreneuse ? « C'est le travail et l'assiduité. Je suis à l'atelier dès 5h du matin... jusqu'à 19h. »



### PRALINES, BATONS, BISCUITS

À côté des pralines, les bâtons en chocolat tiennent la côte. Trois mille d'entre eux sont fabriqués par semaine. « C'est du 66% noir, pur Madagascar. Les fèves sont importées par Valrona qui gère les plantations et qui veille à mieux rétribuer

les producteurs. Ce n'est pas réellement un chocolat équitable, mais presque... Les fèves ne sont pas soumises au cours mondial du cacao. » La société propose aussi des parrainages d'enfants, auxquels Chantale collabore.



### POULES ET LAPINS DE PÂQUES.

Pâques, c'est la tradition des œufs en chocolat. L'atelier de Chantale en produira une tonne. Quand on sait qu'un œuf pèse dix grammes... faites le compte ! Le choix est aussi garanti : dix-sept sortes d'œufs seront proposées aux fins palais. Quant

aux poules et lapins, quinze formes différentes sont réalisées. « Un bon chocolat a beaucoup de longueur en bouche. Il est peu sucré et révèle des notes de fruits et de vanille. Il ne doit pas coller au palais », apprécie la maître d'œuvre.