A Besançon, Isabelle Blateyron reprend la chocolaterie Le Criollo et se prépare à l'afflux de Pâques

Publié le 21 mars 2019 par Monique Clémens

Après avoir fait carrière dans l'industrie, cette ingénieure de formation a trouvé dans la chocolaterie Le Criollo à Besançon, la réponse à tous ses rêves d'entreprise. Son ambition : pousser encore plus loin la qualité et passer d'une grosse TPE à une petite PME artisanale.

Son dada, c'est le management. « *Faire grandir une équipe dans un environnement socio-économique donné, c'est ce qui m'intéresse* », con e Isabelle Blateyron, la nouvelle dirigeante de la chocolaterie artisanale Le Criollo installée dans la zone industrielle de Besançon-Thise. Depuis le 31 janvier, cette Lyonnaise ayant effectué toute sa carrière professionnelle dans l'industrie en Franche-Comté est of ciellement propriétaire de l'établissement qui emploie 14 salariés, dont quelques apprentis. Elle l'a racheté à Chantal Maire, qui l'avait créé avec Claude Streit, maître chocolatier.

Après avoir travaillé chez SM2E, puis Fabricom Systèmes d'Assemblage et Delfingen, et bien décidée à devenir son propre capitaine, Isabelle Blateyron s'était rapprochée du cabinet lyonnais RH Présence qui l'a aidée à formaliser son projet. « *Mon entreprise idéale avait une production, un produit qui donne du plaisir, un produit technique que je puisse emmener à l'international et une petite équipe qui travaille de belles matières.* »

L'ingénieure parle de son projet à ses amis, son entourage. Deux personnes lui disent penser au Criollo. Un établissement qu'elle connaît pour venir y acheter des Faïencines, l'une des spécialités maison, un feuilleté praliné aux épices, blanc et bleu, évoquant les azulejos portugais. « *Et quand on est tombé dans les Faïencines, on ne s'en relève pas* », dit-elle avec humour.

Deux semaines plus tard, elle apprend que la chocolaterie est à vendre. L'agroalimentaire, elle n'y avait jamais pensé, mais pourquoi pas ? « *Chantal Maire voulait partir en retraite et cherchait quelqu'un pour reprendre. Je l'ai rencontrée début juin 2018 et je me suis rendu compte que l'entreprise répondait à tous mes critères : une équipe engagée, un bon mix social, une politique d'apprentissage. Tout collait.* »

La chocolaterie qui emploie 14 personnes, connaît deux périodes de forte production, Noël et Pâques. © Laurent Cheviet.

Circuits courts, produits équitables et sains, et « juste qualité »

Le Criollo organise régulièrement des visites de son laboratoire. © Laurent Cheviet.

La vente a été signée le 31 janvier 2019 mais Isabelle Blateyron est dans les murs depuis mi-octobre 2018, dans le cadre d'une convention tripartite proposée par la chambre de métiers et de l'artisanat permettant d'évaluer le potentiel du repreneur pour le cédant, et vice-versa. Un dispositif régional baptisé « Proforeart ». De mi-octobre à n janvier, la future dirigeante, stagiaire, a occupé tous les postes : elle a emballé les papillottes, réalisé les décors des chocolats, tenu la boutique, assuré la livraison aux revendeurs… Elle a aussi vécu le "rush" de Noël, où la petite entreprise réalise 40% de son chiffre d'affaires annuel.
Seule à la barre depuis début le 1er février et avec l'accompagnement du Réseau Entreprendre, Isabelle Blateyron prend ses marques, se prépare à l'afflux de Pâques, cette fois – avec ses lapins, ses poules et ses cloches colorées –, et va bientôt commencer à déployer son projet.

Pour faire repartir le chiffre d'affaires à la hausse (il était de 1,1 million d'€ en 2018, en légère baisse), mais surtout pour aller au bout de ses idées, elle va s'impliquer dans la démarche commerciale et analyser toutes les recettes afin de privilégier circuits courts, produits équitables et sains, et surtout « juste qualité », comme elle l'a appris dans l'industrie.

Elle veut aussi enrichir le site de vente en ligne, travailler à de nouvelles recettes, créer des événements et des « after-works » avec des artistes, et poursuivre les visites de son laboratoire de production qui accueillent 7.000 visiteurs par an, lesquels passent ensuite par la boutique. « *Il y a un tournant à prendre. Je veux passer d'une grosse TPE artisanale à une petite PME artisanale, je veux réconcilier l'artisanat et l'industrie.* »

Enrobage des bonbons pralinés en chocolat blanc. © Laurent Cheviet.

Le Criollo, déjà toute une histoire

Maître chocolatier depuis vingt ans et, mieux encore, « *expert en chocolat* », Claude Streit avait créé Le Criollo en 2001 avec Chantal Maire à la pépinière d'entreprises de Palente à Besançon.
Son Doubs Frisson, un chocolat aux épices emballé dans une boîte de Mont d'or, devenu un best-seller, l'avait fait connaître dès 2002.
L'année suivante, le laboratoire de fabrication de bonbons chocolatés s'installait dans une ancienne cuisine municipale, à Thise, près de Besançon, où il se trouve encore, et où il avait également ouvert une boutique, son seul point de vente en propre – ses chocolats sont également commercialisés dans des boutiques et sur Internet.
En 2005, Claude Streit se lança dans un projet un peu fou : lancer une lière de chocolat équitable avec des planteurs Camerounais. Fin 2008, les premières fèves camerounaises étaient livrées à Thise, mais l'aventure ne dura pas, et le chocolatier repartit pour d'autres aventures en 2011. Depuis, Chantal Maire dirigeait seule la petite entreprise.

Le Doubs Frisson, best-seller de la chocolaterie Le Criollo. © Laurent Cheviet