



> VOUS DÉVELOPPEMENT

PÂQUES

La tendance est aux lapins

Par respect de la tradition chrétienne ou par simple gourmandise, 55,6 % des Français offrent du chocolat pendant les fêtes de Pâques qui représentent pour les chocolatiers, le second pic d'activité de l'année.



Si les professionnels du chocolat assurent 15 % de leur chiffre d'affaires durant les fêtes pascales, les épiceries fines peuvent également se positionner pour profiter d'un rebond de leurs ventes en proposant durant cette même période, quelques moulages en chocolat. « C'est toujours un petit plus sur le chiffre d'affaires » indique la responsable de So Good à Clermont-Ferrand. Mais pour réussir ce rendez-vous limité dans le temps et assurer une bonne rotation du stock, mieux vaut jouer la carte de la prudence en s'adaptant aux attentes de la clientèle française qui reste dans ce domaine très conservatrice : 74 % des consommateurs plébiscitant les moulages traditionnels comme les cloches, poules, poissons ou lapins qui sont par conséquent la base du catalogue de l'ensemble des fournisseurs. Avec une nette préférence pour les œufs que 70 % des consommateurs déclarent vouloir offrir.

UNE BONNE MISE EN SCÈNE BOOSTE LES VENTES

Si l'épicerie fine n'est pas le premier endroit où les clients se rendent spontanément, il est néanmoins important, surtout lorsque l'on propose des chocolats toute l'année, de proposer des produits spécifiques pour Pâques. Dans le cas contraire, quelques produits chocolatés présentés en zone de caisse, ou un coin spécialement aménagé pour l'occasion peuvent suffire. La solution la plus pertinente est dans la mesure des possibilités, de mettre en évidence toute l'offre « chocolats de Pâques » dans un espace dédié. Face à l'entrée ou près de la caisse par exemple. Dans l'idéal, une présentation des sujets en vitrine reste la meilleure approche pour attirer le regard et susciter l'envie.

CHEZ LES FOURNISSEURS



Daniel Mercier est l'un des derniers artisans chocolatiers à mouler et à décorer ses sujets à la main. Propriétaire d'une plantation au Mexique, il est attentif au choix de ses cacaos et sélectionne les origines en fonction de son public. Pour Pâques et plus particulièrement pour les enfants, il opte pour un cacao pur Équateur, très fruité et très parfumé. Pour sa couverture

au lait, les fèves de l'archipel de Vanuatu auront sa préférence pour leur fragrance naturelle dans les notes lactées et caramel. Outre ces productions originales, ce chocolatier propose aussi des classiques comme Lolo le Poisson présenté avec un superbe ruban ou, créée pour Pâques 2015, une charmante collection de lapins.

Maxim's de Paris s'impose par son élégance avec des œufs en étain - blanc ou rouge - décorés dans un style Art Nouveau inspiré du restaurant de la rue Royale. Chaque œuf, garni de billes de chocolat, est vendu seul ou par deux dans un coffret proposé en édition limitée. Ces œufs existent aussi version mini : or, noir et rouge dans un emballage transparent. Pour Pâques, Maxim's habille également ses boîtes d'assortiments de bonbons de chocolat avec un fourreau dans l'esprit des fêtes pascales.



Café-Tasse propose cette année une superbe boîte garnie d'œufs fourrés praliné, en noir, blanc et lait. Les boîtes se déclinent en assortiments de 12 ou 18 pièces aux parfums mélangés, vendus 9,50 € et 12 €. Une boîte de 6 œufs au parfum unique est également disponible à 5 €.





Monbana revisite les grands classiques avec originalité et gourmandise, avec un magnifique œuf en chocolat blanc et éclats de caramel, une superbe boîte de 6 œufs en chocolat praliné et une tablette carrée de 80 g en chocolat noir décorée de bonbons multicolores et d'un lapin blanc.



Le Comptoir du Cacao joue aussi sur la décoration de ses tablettes, avec notamment une Maxi Tablette de 200 g peinte avec poule et lapin, disponible en chocolat noir à 72 % et lait à 36 %.



CONSEIL DE PRO

Pour Jacques Génin, il est impératif de conserver les moulages et autres chocolats dans des conditions adaptées, c'est-à-dire dans un endroit sec à une température comprise entre 12 et 18°. Faute de respecter cette règle, le parfum et le goût du chocolat seront inévitablement altérés.

Dolfin conserve de son côté ses napolitains, mais les habille avec charme et fantaisie dans l'ambiance de Pâques. Deux coffrets sont disponibles : 24 ou 60 chocolats.



LA TENDANCE

Le lapin de Pâques s'impose cette année chez les chocolatiers !

Mazet confiseur a imaginé deux lapins - garçon et fille - dessinés par Mini-Labo qui se déclinent en chocolat noir (couverture americana), lait (couverture lacte perceta) et blanc. Chaque personnage (85 g) est garni de petites fleurs des champs en chocolat et vendu au prix unitaire de 11,20 €. Une boîte à œufs, verte, avec là encore une figurine de lapin en décor, contenant 150 g d'œufs et des petites fleurs des champs est proposée à 16,60 €.



LES CRÉATIFS

Certains chocolatiers sortent des sentiers battus et imaginent des personnages originaux. C'est un parti pris qui peut trouver sa place en chocolaterie spécialisée mais qui représentera un choix plus risqué en épicerie fine, sauf bien entendu si votre clientèle est en attente d'un choix décalé et qu'elle vous suit sur cette tendance. Cela dit, il est toujours possible de se distinguer sans pour autant prendre de risque.



L'offre du **Comptoir de Mathilde**

qui propose de grandes tablettes carrées à casser, décorées aux couleurs de Pâques, permet de répondre à cette attente. Présentées dans un coffret en bois avec un maillet, ces tablettes pascales

existent en chocolat noir et au lait. La gamme de Pâques de ce producteur comprend aussi des œufs en format tablette, avec le même principe du maillet et des sucettes gourmandes (lait ou noir).



Le Comptoir du Cacao opte quant à lui pour une présentation en panier bois, avec ou sans couvercle, contenant un assortiment de chocolats (croquants, « croustines », pralinés feuilletés et décors de Pâques) disponibles en formats 120, 180, 220, 250 et 300 g.

LES PRODUITS DE CAISSE

Les achats impulsifs au moment du passage en caisse restent un levier qu'il ne faut pas se priver d'actionner. N'hésitez pas, par conséquent, à mettre en avant quelques produits comme les sachets de friture du Comptoir du Cacao contenant 100 ou 200 g, de pralinés feuilletés enrobés de chocolat blanc, noir ou lait, également disponibles en pot transparent de 260 g.

POUR VOUS DÉMARQUER

Proposez des produits d'un grand chocolatier. Jacques Génin, le fondeur en chocolat de la rue de Turenne à Paris, diffuse sur demande ses produits qui seront cette année encore, travaillés avec une approche très artistique pouvant faire la différence.

Michel Tanguy

LES CONTACTS

MONBANA. Tél. 02 43 05 42 48
commercial@monbana.fr

COMPTOIR DU CACAO. Tél. 02 38 96 84 84
info@comptoircacao.com

DANIEL MERCIER. Tél. 02 48 26 16 57
stephanie@daniel-mercier.com

MAXIM'S DE PARIS. Tél. 02 35 59 34 37
mpoisson@maxims-sapp.com

CAFÉ-TASSE. Tél. +32 23 66 96 14
info@cafe-tasse.com

MAZET CONFISEUR. Tél. 02 38 98 63 55
vente@mazetconfiseur.com

JACQUES GÉNIN. Tél. 01 45 77 29 01

DOLFIN. Tél. +32 23 66 24 24 - info@dolfin.be