

Quarante ans de passion choc olat chez les sœurs Demaret

HERVE-VERVIERS

D'un garage à une entreprise reconnue, de Godefroid Demaret à ses filles Corine et Bénédicte. La chocolaterie de Verviers et Manahant en a fait du chemin en 40 ans.

« **L**a fierté », c'est le sentiment qui envahit les deux sœurs Demaret lorsqu'elles évoquent le quarantième anniversaire de leur entreprise familiale. La fierté d'être toujours là, de mener leur barque « en tant que femmes » dans le monde de l'entrepreneuriat « en gardant notre indépendance financière », celle de proposer « une continuité dans la qualité de nos produits » et d'avoir su évoluer « avec notre temps ». Un anniversaire qu'aurait sans doute voulu partager feu leur papa, le fondateur de la société dont le talent est toujours caché dans les recettes, présent dans les cœurs de ses filles et dans le « G » majuscule de Godefroid (Demaret) perpétuellement associé au « Demaret » sur les ballottins et autres emballages. « Notre papa était pâtissier rue des Guillemins à Liège, confia Bénédicte. Il a aussi travaillé chez Derkane-Coulaine (Barchon-Blegny) qui a créé une petite section chocolaterie à un moment donné. Il a eu l'opportunité d'en devenir le responsable. C'est comme cela qu'il a bifurqué vers la chocolaterie ».

Les débuts
Passionné et entrepreneur, c'est en 1981 que Godefroid Demaret décide de lancer sa propre affaire à Manahant – là où se situe d'ailleurs toujours l'atelier de fabrication et depuis cinq ans, la boutique et le tea-room. « Avec notre maman, ils ont démarré dans leur cuisine privée et leur garage d'abord à deux puis complétant l'équipe d'une ouvrière. » Au fil des années, les bâtiments ont poussé et la team Demaret s'est agrandie pour en arriver à une dizaine d'employés aujourd'hui. Voie de la chocolaterie (le nom de la rue a été rebaptisé il y a bien des années), Corine et Bénédicte l'ont rejointe assez vite dans leur jeunesse, à 14 ans pour la première alors en ap-

prentissage en chocolaterie et 19 ans pour sa petite sœur Bénédicte forte de ses cours en gestion d'entreprise. « Nous sommes totalement complémentaires. On travaille en symbiose totale. » Ce qu'espérait plus que tout leur père, que les patronnes définissent comme un précurseur de l'entrepreneuriat au féminin. « Il voulait que l'entreprise familiale se pérennise et a toujours pensé que la chocolaterie était une activité où on pouvait concilier vie privée et vie professionnelle. Et le pari est gagné. Par contre, cela n'a pas toujours été de tout repos. À l'époque, une femme maîtresse à bord, ça pouvait encore étonner, déranger, faire parler. Pendant des années, les sœurs ont d'ailleurs caché que leur père n'était plus aux manettes. » On nous a longtemps demandés : pouvons-nous parler à Monsieur

Demaret ? « Une faiblesse qui se transformera en force les poussant à se dépasser et à innover. Un parcours qui leur vaut en 2018 de décrocher plusieurs prix, notamment le business woman trophy des Femmes Actives en Réseau (FAR) et un an plus tard, d'être reconnues citoyennes d'honneur de leur commune. Quant à leur savoir-faire, il a toujours été lui aussi couronné de succès avec une reconnaissance dans le prestigieux guide Gault & Millau des meilleurs chocolatiers de Belgique et Luxembourg « depuis six ans sans interruption. La constance c'est vraiment notre point fort » et des médailles du International Chocolate Awards pour leur pâte à tartiner noisette et leur ganache passion, comme la passion qui les anime quotidiennement.



La chocolaterie Demaret compte, en dehors des produits saisonniers, une centaine de créations.

SARAH REINTMESTER



Corine et Bénédicte, fière du chemin parcouru depuis leur plus jeune âge, alors aux côtés de leur papa.



DEUX TEMPLES

La chocolaterie Demaret accueille ses clients dans deux points de vente, deux temples de la gourmandise : rue de l'Harmonie à Verviers et voie de la Chocolaterie à Manahant (Herve). C'est en 1984 que Godefroid Demaret ouvre ce qui est alors sa première boutique dans le centre-ville de la cité lainière, d'abord rue de Heusy le propos où l'attractivité commerciale de la rue avait tout d'enviable. « Nous avons ensuite été expropriés » pour s'installer dans l'actuel piétonnier il y a une quinzaine d'années. Le magasin a heureusement subi peu de dégâts des suites des inondations de juillet. Mi-août, il était déjà rouvert.

PROJET LIÉGEOIS ?

Les sœurs Demaret cherchent à créer une collaboration avec une personne passionnée qui pourrait revendre leurs produits en cité ardente. « Nous sommes une entreprise de la province et nous n'avons pas de boutique à Liège », regrette Bénédicte Demaret. Avis aux amateurs.

CIRCUIT COURT

S'il y a bien une valeur fondamentale aux yeux des patronnes, c'est de favoriser le Circuit court. « Tout ce qu'on peut acheter en local, on le fait ». Le miel, le lait, la crème, « on est tout de même sur le plateau », pardi !

La philosophie : des créations haut de gamme « à un prix abordable »

Au fil des années, les sœurs ont su faire évoluer l'entreprise familiale vers un mariage entre modernité et artisanat.

Plus de cent sortes de pralines, truffes, orangettes, citronnelles... c'est ce que compte l'assortiment des sœurs. « Plus tous les articles saisonniers », rappellent-elles. Des créations haut de gamme « à un prix abordable », tient à préciser Bénédicte. Chez Demaret, on tourne autour de 46 euros du kilo « là où chez des petits chocolatiers on est plus à du 80, 100 euros. On a un rapport qualité-prix défiant toutes concurrence ». La différence, les chocolatières l'expliquent par l'évolution de

la technologie et l'optimisation des méthodes de production « tout en gardant la qualité artisanale bien sûr ». Une multitude d'opérations étant toujours réalisées à la main. Le produit phare en quatre décennies d'histoire ? Sans hésiter « la praline enrobée », répond Bénédicte. On dresse le fourrage toujours très onctueux – contrairement au fourrage industriel qui est plutôt solide –

sur une pastille de chocolat qui sert de support et une fois durci dans un tunnel de refroidissement, il est enrobé de chocolat noir, blanc ou lait. Un chocolat issu du commerce équitable, du Ghana à 70 %. Pays que les sœurs ont visité avant la crise sanitaire. « Nous sommes allées voir les plantations sur place. On a aussi pu voir sur la place les progrès en termes de

qualité de vie des agriculteurs. C'était important pour nous. » Autre péché mignon du comptoir : la mignon « enrobée et fourrée de beurre et crème fraîche » elle aussi en version noire, lait ou blanche. Un produit très apprécié de la clientèle « toujours très fidèle », saute-t-elle, reconnaissante. S'il y a bien un produit tout aussi phare c'est aussi la pâte à tartiner qui ne contient pas d'huile de palme. « C'est la même qualité que nos pralines. » Elle est déclinée en saveurs chocolat au lait, la même recette mais sans sucre « pour les diabétiques parce qu'il ne faut pas non plus les polluer » et en version noire. Des pots estampillés Demaret dont le prix a été pensé « pour pouvoir être servi chaque jour sur la table du petit-déjeuner. » 5€

Un concours pour les quatre décennies

Pour célébrer ce quarantenaire, la chocolaterie Demaret lance un concours Instagram et Facebook mi-novembre. « Il y a aussi une version papier » Il suffira de répondre à une question : « Combien avons-nous de pralines enrobées ? Le catalogue de nos pralines est en ligne sur notre site », aide Bénédicte Demaret. Le tirage au sort s'effectuera le 1^{er} décembre. Cinq gagnants repartiront avec un coffret de 35 créations.