

CAFÉ-TASSE, L'AMBASSADE DU CHOCOLAT CADEAU

Installée au cœur de Bruxelles, non loin de la Grand-Place, la boutique du chocolatier Café-Tasse est une vitrine qui participe à l'image de cet artisan dont l'aventure a débuté en 1989.

L'Histoire a réellement commencé en 1989 à Bruxelles avec la création du désormais célèbre petit carré de chocolat emblématique de cette maison bruxelloise, dont les créations s'exportent aujourd'hui dans une quarantaine de pays à travers le monde. Tout ne s'est pas fait en un jour bien sûr et le magasin de la rue du Marché aux Herbes a à sa façon, accompagné l'évolution de la marque. Lieu de découverte pour l'ensemble de la gamme, il est également à l'étage (mezzanine), lieu de dégustation entre boissons chaudes - chocolat en tête - et douceurs. Chaleureuse, usant du bois comme matière dominante, le cocon attire une clientèle plutôt touristique - beaucoup de Japonais - qui, quand elle ne connaît pas déjà les produits maison, est séduite par le packaging très soigné de Café-Tasse et cette atmosphère de boutique cadeau. Et c'est d'ailleurs le point fort de cette adresse où les petits coffrets à offrir s'envolent, qu'il s'agisse de napolitains, mini-tablettes, bâtons... Ici, on se joue des formats traditionnels pour gagner en séduction. Et bien loin des prix parisiens, on maîtrise les prix avec un ticket moyen (pour un coffret) qui tourne autour des 20 euros et des mini-formats à des prix qui déculpabilisent l'achat impulsif : 3,80 € la tablette de 85 grammes.



Philippe Lellouche
et Andréa Gemblé.

90% DE LA PRODUCTION QUITTE LE ROYAUME

Le succès ne s'explique pas seulement par l'élégance de l'emballage. Chocolat artisanal avant tout, la production joue la carte de la qualité au niveau des matières premières. Quand un chocolat est fourré à la pistache par exemple, "cette dernière vient de Sicile et le fourrage ne contient pas d'arômes ajoutés" précise Philippe Lellouche qui dirige la maison avec son épouse Andréa Gemblé. Beaux, bons mais également créatifs à l'image du chocolat blanc au thé matcha qui plaît tant à la clientèle asiatique et surtout à l'image du petit dernier, le chocolat Ruby élaboré à partir de la fève du même nom qui permet d'obtenir sans aucun ajout, un chocolat rose délicieusement fruité. En forme, le chocolatier belge s'exporte allégrement. Quatre-vingt-dix pour cent de sa production quitte le royaume et 20 % d'entre elle arrive sur le marché français où elle est principalement diffusée par les épiciers fins. Bien qu'elle fonctionne bien - environ 300 000 € de CA annuel pour deux collaborateurs fixes - la boutique de Café-Tasse n'est pas destinée à être déclinée en France en franchise. En cause ? Le prix des loyers pratiqués chez nous et les prix serrés de l'artisan belge. C'est sans doute une bonne nouvelle pour les épiciers fins qui vont pouvoir continuer à défendre cette marque sans concurrence.

www.cafe-tasse.com

