

Toulouse, le bastion du chocolat artisanal

Vendredi, samedi et dimanche, onze artisans chocolatiers investissent la place Saint-Georges pour transmettre leur passion du métier et montrer comment ils résistent...

Parvenir à cet équilibre subtil entre l'arôme du cacao et les épices, les pulpes de fruits ou encore le thé. Comme par exemple, en associant la framboise « plutôt acide », à un mélange de chocolat noir et au lait, afin qu'ils « aillent dans le même sens aromatique », c'est là tout le savoir-faire de l'artisan chocolatier. « C'est en testant qu'on découvre ce qui fonctionne, un peu à la manière des parfumeurs », annonce Sébastien Bello, de la chocolaterie Bello & Angeli, à Toulouse. Ce week-end, avec dix confrères de la Ville rose, il participera au marché d'Artisans du Chocolat, place Saint-Georges.

« Un aliment bonheur »

Depuis plus de trente ans, ce rendez-vous s'affirme comme un bastion de la tradition chocolatière locale. Face à la standardisation du goût imposée par les géants de l'agroalimentaire, l'événement revendique une autre voie : celle du savoir-faire, de la proximité et du

goût authentique.

Onze artisans locaux incarnent cette résistance douce à l'industrialisation, en misant sur la qualité des matières premières, la créativité et la transmission du geste. Parmi eux, Jérémy Fages de la chocolaterie CacaoFages. « Le client qui cherche un bon choco-

« Le chocolat est un aliment plaisir, comme le vin ou le fromage. »

lat ira automatiquement chez l'artisan chocolatier, comme il irait chez le boucher pour une bonne viande. On reste un commerce de proximité qui crée des liens avec ses clients », assure-t-il. Mais cette valorisation artisanale se heurte à un contexte économique tendu marqué par la hausse du prix du cacao, la raréfaction de certaines fèves, l'inflation énergétique... Face à l'augmentation des

coûts de production qui alourdissent la facture, Alexandre Albanese, de la maison Barrelle a trouvé de petits subterfuges. « J'intègre davantage de confiseries et de fruits secs, moins chers que le cacao pour créer ce qu'on appelle des gourmandises chocolatées à des prix accessibles », explique-t-il.

« Confrères pas concurrents »
Autant de contraintes qui amènent les chocolatiers à se serrer les coudes entre eux. « À Toulouse, ce qui est sûr, c'est qu'on n'est pas des concurrents, mais plutôt des confrères », reprend Jérémy Fages. « On communique beaucoup entre nous. On a même un groupe WhatsApp. On s'entraide sur des problématiques techniques », confirme Alexandre Albanese.

Ces producteurs indépendants savent aussi qu'ils peuvent compter sur la gourmandise quasi indéfectible des Toulousains. « Le chocolat, c'est un peu comme le vin ou le fromage, c'est un aliment plaisir, c'est un aliment bonheur. Les gens cherchent malgré tout à se faire plaisir, surtout durant les fêtes », reprend Jérémy Fages.



Venez découvrir les artisans chocolatiers toulousains, ce week-end, à Toulouse. / DDM, Archives.

SALON PRATIQUE

Du 10 au 12 octobre, Toulouse vibrera au rythme du chocolat lors de la 31^e édition du Marché d'Artisans du Chocolat.

Le vendredi 10 octobre, dès 11h00, les artisans ouvriront le bal avec la présentation de leurs créations gourmandes et de nombreuses dégustations pour éveiller les papilles.

Le samedi 11 octobre sera consacré à la découverte et à la participation : peinture en chocolat avec CacaoFages, accords vins et cacao avec O Gourmandises d'Alice, dégustations de spécialités chez Maison Escarnot et Shentéa, puis ateliers créatifs avec Barrelle et Castan Chocolatier pour une journée riche en émotions sucrées.

Le dimanche 12 octobre, place à la pédagogie et au spectacle : immersion « bean to bar » avec De la Fève au Palais, ateliers praliné et ganache avec La Compagnie du Chocolat, sculpture en chocolat par Bello & Angeli et fabrication du célèbre Feuillant d'Or avec L'Atelier du Chocolat.

Place Saint-Georges à Toulouse, entrée libre.

Sophie Vigroux

Chez les Castan, la passion cacao se transmet de père en fille

Maître artisan chocolatier, Claire Castan perpétue depuis presque 20 ans l'héritage familial de ses parents, à Toulouse.

Sur les hauteurs de l'avenue Saint-Exupéry, à Toulouse, Claire Castan perpétue depuis 2007 l'aventure familiale de la chocolaterie éponyme. « Mon père m'a formée, et c'est lui qui l'a fondée en 1989 avec ma mère, Colette », annonce-t-elle.

Son père, René Castan, a commencé à travailler à 13 ans en pâtisserie avant de se perfectionner en chocolaterie. « Longtemps avec ma mère, ils ont eu une affaire au centre-ville, Le Poussin Bleu, de 1981 à 1989, avant de s'installer ici », précise Claire. À l'époque, les chocolateries artisanales étaient peu nombreuses : l'idée était de fabriquer du chocolat de qualité pour les pâtisseries et la revente. « Puis les gens ont commencé à venir, et le bouche-à-oreille a fait le reste », poursuit la fille.

À cette époque, René Castan avait mis au point le Petit Castan, une ganache noire enrobée de chocolat noir, et plus tard la Toulousaine, à base de figues, noix et miel. Deux recettes qui perdurent encore aujourd'hui, même si elles ont été « refondues afin de les rééquilibrer de manière moderne ».



La Chocolatière Claire Castan, en compagnie de son père René, le fondateur de cette maison familiale toulousaine. /DDM, Nathalie Saint-Affre

« Pas de business plan »

Salicence de LEA (Langues étrangères appliquées) en poche, Claire Castan commence à travailler dans la chocolaterie familiale, à la préparation, au conditionnement et à la vente, aux côtés de sa mère. « J'ai signé mon premier contrat le 14 février 1994 », se souvient-elle. La défection d'un ouvrier saisonnier va précipiter son ascen-

sion. « À ce moment-là, mon père me dit : "Écoute, c'est l'occasion, si tu veux, je te forme". Et c'est comme ça que je suis partie de l'autre côté, dans l'atelier. »

En 2007, les choses prennent une nouvelle tournure quand ses parents, à la veille de leur retraite, lui demandent si elle souhaite se porter acquiesceuse de l'affaire. « Ce n'était pas mon idée, je n'avais pas de business plan. » Il n'empêche, Claire Castan se jette à l'eau.

Encore aujourd'hui, son père, 81 ans, se réjouit de sa décision : « C'était un réconfort. Mieux vaut passer l'affaire à un proche qu'à un inconnu. »

« Le chocolat, c'est rock'n'roll »

Pour autant, l'aventure de Claire ne sera pas un long fleuve tranquille. « Le chocolat, c'est rock'n'roll. J'ai traversé pas mal de tempêtes, mais j'ai toujours su rebondir », reconnaît-elle. Ces dernières années, elle a dû faire face au covid, puis à la flambée du prix de l'énergie, puis de celui des matières premières, « mais comme j'ai travaillé avec des filières éthiques, c'était moins pénalisant ».

Aujourd'hui, à la tête d'une équipe de six personnes, Claire Castan conjugue exigence artisanale et modernité. Son savoir-faire a été salué à plusieurs reprises. En juillet 2023, elle est nommée Maître Artisan, une reconnaissance qui valorise la transmission et l'excellence artisanale. Ses chocolats ont également reçu la Tablette d'Or au Salon du Chocolat l'année dernière.

Quant à la suite de l'entreprise familiale ? « Je n'en sais rien. C'est à la fois encore loin et tout près », dit-elle. Un de ses neveux a rejoint l'équipe. « Mais il n'a que 22 ans, c'est un peu jeune pour se projeter », conclut-elle.

S.V.

« Aimer notre métier pour le transmettre »

Sandrine Dega, organisatrice du Marché qui se tient ce week-end, présidente de l'association des artisans chocolatiers toulousains, cofondatrice de la Fève au Palais



Quelle est sa mission Marché du chocolat ?
Faire perdurer l'artisanat en faisant découvrir notre métier et les spécialités de chacun.

Comment parvenez-vous à maintenir une identité artisanale forte face à la montée des grandes marques et à la standardisation du goût ?
Tout notre travail est de se différencier des grandes marques en innovant des recettes sans justement avoir une standardisation du goût, avec la qualité des matières premières et leurs associations et la recherche sans cesse de chocolat de grand cru.

Le local et le fait main sont ce qui caractérise l'artisanat.

Peut-on encore vivre de la chocolaterie artisanale aujourd'hui, face à la hausse du coût du cacao et de l'énergie ?
Nos marges ont vraiment baissé mais en maîtrisant au plus juste tous les achats matières premières, emballages... on peut encore en vivre mais il faut être

beaucoup plus gestionnaire. Il faut rester sincère avec les produits, et les consommateurs pour leur offrir le plus d'authenticité possible.

beaucoup plus gestionnaire. Il faut rester sincère avec les produits, et les consommateurs pour leur offrir le plus d'authenticité possible.

Le chocolat artisanal reste-t-il accessible au grand public ou devient-il un produit de luxe ?
Pour certains cela peut devenir un produit de luxe. À nous, en tant qu'artisan, de gérer notre production et notre offre pour que nos collections restent accessibles au grand public.

Quelle place occupe la transmission du savoir-faire dans la mission de l'association ?
Il faut transmettre nos valeurs et la qualité de notre travail artisanal. Il faut faire aimer notre métier de chocolatier pour le transmettre et donner envie d'en parler et de déguster du chocolat.

Les jeunes sont-ils attirés par les métiers du chocolat ?
Ils sortent du CAP pâtisserie, viennent faire un CAP chocolaterie mais peu restent. Ils repartent les trois quarts du temps faire une mention pâtisserie.

Si vous deviez résumer l'esprit du Marché du Chocolat en trois mots, quels seraient-ils ?
Qualité, partage et découverte. Recueilli par Sophie Vigroux

11/12 oct.

PLACE DU CAPITOLE

Festival Toulouse innovante et durable

Créé à Toulouse

Capitole Végétal

GRATUIT

Programme sur toulouse-innovante-durable.fr

Au cœur de votre quotidien

toulouse métropole

VIVRE EN BOIS

verdir

Ondes

OCUT

CFA

LIQU VITI

BLAGNAC

ICI

ARTISANS PLUMETTES

Cité Sciences Vertes

LES ENTREPRISES DU TRIANGLE

LA DÉPÊCHE

ici

MAIRIE DE TOULOUSE

Près de chez vous

Visites d'entreprises

Portes ouvertes

Démonstrations métiers

Rencontres des Métiers du Commerce

du 29 septembre au 17 octobre 2025

Retrouvez tous les événements sur lecommercecatebouge.fr

le commerce ca te BOUGE !

19