



© PHOTOS THIERRY CARON - STARS & METERS

CHOCOLATERIE BERTON

Chocolat thérapie...

26



Il a su

■ **Asseoir la légitimité de son produit** en s'appuyant sur de nombreuses recherches et ses relations privilégiées avec le monde scientifique et médical.

■ **Prendre son temps** pour préserver la singularité de son produit et le commercialiser dans des points de vente adéquats.

■ **Rester proche de sa clientèle** pour pouvoir s'informer régulièrement des bienfaits de son produit, puis les relayer.

■ **Participer à de nombreux événements** spécialisés pour se faire connaître.

« LE HASARD DES RENCONTRES VAUT TOUS LES RENDEZ-VOUS DU MONDE. » DISCIPLE DE CETTE PHILOSOPHIE, JEAN-CLAUDE BERTON, « CHOCOLATIER-CHERCHEUR » INSTALLÉ À AVAILLES-EN-CHÂTELLERAULT (VIENNE), A CÔTOYÉ LES PONTES DE LA MÉDECINE MODERNE ET DES CHERCHEURS À LA RENOMMÉE MONDIALE. AVEC SA CRÉATION ORIGINALE, L'OMÉGACHOCO®, IL A CHAMBOULÉ TOUTES LEURS CONVICTIONS EN LA MATIÈRE. UN ESPRIT MALIN ET UN CHOCOLAT SAIN...

JULIE CLESSIENNE

À la façon des chocolatiers du XIX^e siècle, qui étaient avant tout des pharmaciens, Jean-Claude Berton ne conseille pas son OmégaChoco®, il le prescrit : « *pour le cœur, la mémoire, le diabète, les douleurs musculaires, le transit intestinal, contre les règles douloureuses, pour lutter contre les addictions comme la cigarette et l'alcool...* » Pour le mode d'administration, celui qui se revendique « *chocolatier-chercheur* » est là aussi très strict : « *Vous devez faire fondre le chocolat sur le côté de la bouche tout doucement, par demi-carrés. Il faut que l'on en vienne à saliver. Les enzymes ainsi créés vont faciliter la digestion et donc*

l'assimilation de tous ces nutriments ». Que les plus sceptiques passent leurs routes : ce produit est le fruit d'une recherche longue et consciencieuse, dont la commercialisation a débuté il y a plus de dix, en 2006. Et les analyses effectuées depuis lui attribuent de nombreuses allégations nutritionnelles¹, sans équivalent : riche en oméga 3, en fibres, phosphore, magnésium, cuivre, source de potassium, de fer, de zinc... « *Aucun fruit ou légume n'est capable d'apporter tout cela en une seule fois* », annonce fièrement Jean-Claude Berton. En 2008, c'est la reconnaissance : le chocolat poitevin remporte une médaille d'or au Salon des inventions et innovations de Genève.

UNE RECETTE SIMPLE MAIS TRÈS ABOUTIE

Ne cherchez pas de produits miracles ou de compléments alimentaires dans la liste des ingrédients de l'OmégaChoco® : Jean-Claude Berton les exècre ! Il s'est « contenté » d'ingrédients éminemment simples mais très qualitatifs, d'origine biologique : « *de la fève de cacao, des graines de lin – riches en oméga 3 – et du sucre* ». Tout réside dans cette association savamment dosée, et surtout dans sa méthode de fabrication : « *On ne casse pas les molécules comme c'est fréquemment le cas durant la transformation de la fève de cacao en chocolat. On préserve ainsi tous les bienfaits nutritionnels du produit. Quant aux oméga 3 issus des graines de lin, extrêmement oxydables par nature, ils sont protégés par le chocolat qui, lui, résiste bien mieux à l'air, la lumière, l'humidité et la chaleur* ».

L'AMI DES SOMMITÉS

Reste à faire connaître ce produit à grande échelle. Les Salons, foires et concours, en France et dans les pays limitrophes, sont le terrain de jeu, voire le laboratoire de tests, de Jean-Claude Berton, qui dépense une énergie folle dans ces fréquents périple. Les premiers retours sont très positifs. Le bouche-à-oreille fonctionne et les commandes affluent sur le site Internet maison, par courrier ou par téléphone, « *avec un panier moyen aux alentours de 110 euros (les adeptes le consomment quotidiennement, NDLR)* ». Les professionnels de la santé, comme les médecins ou les naturopathes, commencent aussi à se pencher sérieusement sur cet « alicament », confortés par les relations prestigieuses qu'entretient Jean-Claude Berton, depuis de nombreuses années, avec des pointures du domaine, comme le Professeur Christian Cabrol en son temps ou le Docteur Henri Joyeux, cancérologue réputé. « *Ma stratégie a été d'y aller pas à pas. Je n'ai pas démarché de revendeurs dans un premier temps car mon produit est tellement singulier qu'il ne peut être vendu sans une formation préalable. Les magasins bio et les pharmacies sont venus à moi par eux-mêmes, suite aux prescriptions faites par des médecins locaux* », raconte Jean-Claude Berton.



« *Quand on fabrique un produit destiné à la consommation, il ne faut jamais perdre de vue qu'il va être mangé par nos enfants, nos familles.* »



COMBATS ET CONVICTIONS

Si l'heure de la consécration semble avoir sonné – avec en point d'orgue l'obtention du Prix Stars & Métiers 2018 catégorie Entrepreneur³ – le parcours de Jean-Claude Berton est loin de s'achever. Celui qui a commencé son apprentissage en pâtisserie à 15 ans et qui, dans l'ombre, a côtoyé des personnalités politiques de haut vol (René Monory, initiateur du Futuroscope, Jean-Pierre Raffarin, Édith Cresson...), s'affirme depuis toujours comme un fervent défenseur de l'artisanat et de ses valeurs. Ses combats sont multiples : apprentissage, qualification professionnelle, sensibilisation aux problèmes induits par une mauvaise nutrition (« *comme les maladies neuro-dégénératives qui se sont multipliées dans les années 2000, conséquence de la malbouffe des années 1980* »). « *Dans chaque quartier, les artisans doivent prendre conscience du rôle qu'ils ont à jouer vis-à-vis des consommateurs et contrer l'industrie agroalimentaire et son marketing mensonger. Les artisans ont un réel devoir* », martèle Jean-Claude Berton, passionné, plus que jamais.

27

MOTS CLÉS

Équipe

7 salariés travaillent dans la chocolaterie, bientôt 8.

Local

Des spécialités emblématiques comme la Boule du Futuroscope ou le Châtelleraudais ont contribué au succès du chocolatier.

Vente

La vente sur les Salons représente 50 % du CA de l'entreprise, la vente à distance 40 %.



Tél. : 05 49 02 33 30 |
www.omegachoco.com |
www.boutique-chocolat-pâtisseries.com

1. Inscrite sur l'emballage d'un produit et soumise à une stricte réglementation, cette mention affirme qu'un aliment possède des caractéristiques particulières liées à sa composition ou à ses propriétés nutritionnelles.
2. En 2015, il publie un livre intitulé *Comment se soigner avec le chocolat*, en collaboration avec le Dr Henri Joyeux et préfacé par le Professeur Christian Cabrol.
3. Dossier présenté par Banque Populaire Val de France.

LES REPÈRES DU GOÛT

Combattant infatigable en faveur de la nutrition, Jean-Claude Berton a lancé les Repères du goût, une initiative en deux temps. D'abord, une formation d'artisans des métiers de bouche ou de professionnels de santé (nutritionniste, diététicien, naturopathe...) afin de leur donner les moyens techniques et intellectuels pour transmettre les repères essentiels de la nutrition. Puis ces ambassadeurs interviennent dans des écoles pour éduquer les enfants à la nourriture plaisir, bien-être. L'idée étant de leur faire prendre conscience de l'importance d'une bonne nutrition pour leur santé en leur faisant découvrir que leur palais est un véritable laboratoire.