

PASSIONNÉMENT LE CHOCOLAT...

Roch Fournier et les Chocolats Rochef s'illustrent

Marie-Eve Bouchard
bouchardme@transcontinental.ca

Le destin avait beau lui rappeler à toutes les occasions possibles que la création et le chocolat étaient fait pour lui, Roch Fournier a longtemps été sourd à ces signes. Mais voilà que sous le nom de Chocolats Rochef, le jeune entrepreneur Roch Fournier cultive cet amour grandissant pour la fabrication du chocolat. Ses efforts ont dernièrement été récompensés alors qu'il a mérité le prix provincial dans la catégorie commerce du Concours québécois en entrepreneuriat.

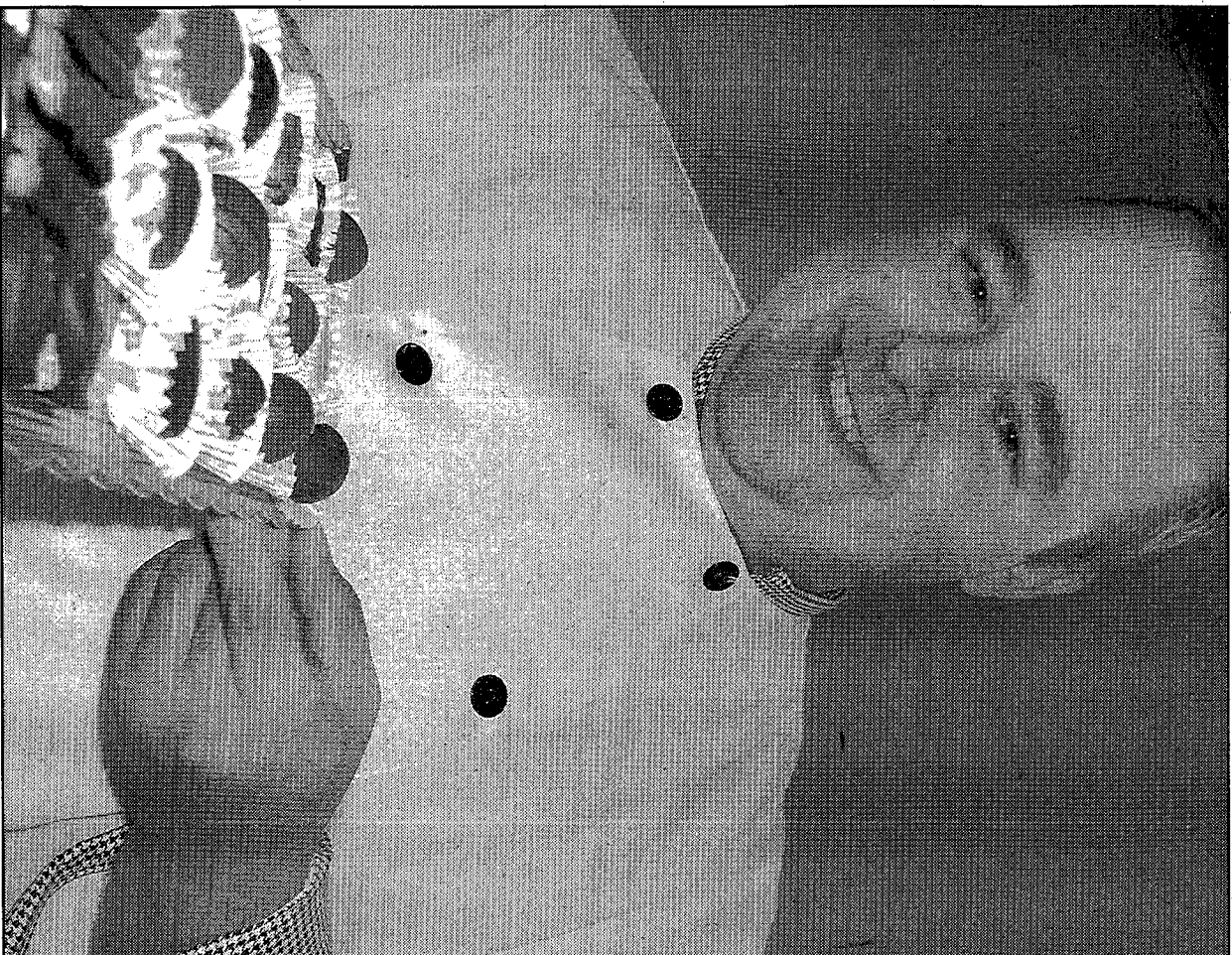
En un an, la vie de cet autodidacte du chocolat a pris un tout autre tournant. Tout a commencé en fait, il y a quatre ans, lorsque sa mère lui a offert en cadeau le «Larousse des desserts». Subjugué par les images et curieux de nature, Roch Fournier s'est donc mis à essayer des desserts hyper complexes avec des ingrédients introuvables. «C'était pas évident de trouver les équivalences en produits ici, mais j'aimais vraiment ça.»

Si bien que le jeune homme a songé à suivre ses cours en pâtisserie, puis il y a eu le chocolat. Le coup de foudre! «Je me suis mis à faire du chocolat et à suivre des cours à l'Artisan et des desserts en compagnie du chef chocolatier du Casino.» Comme tout ce savoir ne suffisait pas, Roch Fournier a aussi suivi des cours à St-Hyacinthe pour perfectionner son art. «Je faisais des chocolats que je faisais ensuite déguster à mes collègues du Casino. Comme on était en pleine période des Fêtes, je me suis retrouvé avec des commandes. J'ai fait 200\$ de profit avec ce que je prenais comme loisirs (argent qu'il a remis à un organisme). J'ai vu alors le potentiel...»

Des débuts modestes

Roch Fournier a donc décidé de tenter l'aventure pour vrai et pris une année sabbatique à son travail comme caissier au Casino. Après quatre ans dans le sous-sol de ses parents, Rochef a donc mis pied à terre dans le secteur Hull. Puis, l'idée d'avoir un kiosque du jeudi au dimanche aux Galeries de Hull a fait son chemin, puis, un autre à l'occasion au Centre St-Laurent.

Capricieux dans sa création, le vrai chocolat exige un soin particulier avec ses réchauffements et ses refroidissements à des températures précises et aussi une foule d'instruments spécialisés. Et qui dit instruments spécialisés dit coûts spécifiques. Qu'importe pour Roch Fournier, l'important est d'offrir un produit de qualité qui rejoint le plus de gens possible. «Je veux offrir un bon chocolat pour le grand public. Je



Roch Fournier, en grand passionné qu'il est, pourrait parler des heures durant de sa passion pour la fabrication du chocolat et de son entreprise Chocolats Rochef. Le tout en dégustant l'une de ses créations... Pour quoi pas? Photo: Marie-Eve Bouchard

crois que j'ai un certain rôle d'éducation de leur expliquer comment on fait un bon chocolat et quelle est la différence», croit Roch Fournier.

N'adhérant pas à la tendance actuelle en matière de chocolat qui prône le mélange avec les épices, les Chocolats Rochef vise plutôt un chocolat plus traditionnel mariant les noix, les ganaches et les caramels

à la matière principale. Ainsi, à ce moment-ci Chocolats Rochef propose donc 12 variétés de chocolat pur en majorité à 64% allant du simple caramel, en passant par la fraise trempée dans le chocolat et le chocolat aux framboises. Sans oublier les chocolats pour les occasions spéciales comme la St-Valentin ou Pâques, de même que quatre types de chocolat en barre (beurre

d'arachide selon la recette de la grand-mère de Roch Fournier, caramel, caramel pacanes et beurre d'érable) M. Fournier compte d'ici septembre offrir 18 saveurs différentes, de même que des chocolats à la découpe personnalisée arborant le logo de la compagnie par exemple.

Pas seulement un bel emballage

Sédulis d'abord par les emballages hors de classe des Chocolats Rochef, les clients ont aussi pris plaisir à découvrir ce qu'il y avait dans la boîte. Si bien, que certains sont revenus au kiosque des Galeries de Hull créant ainsi une clientèle fidèle, surtout féminine (le mythe est bel et bien vrai) à la jeune entreprise. «C'est surtout pendant la période des Fêtes que je connais la plus grande affluence, qui représente près de 50% de mon chiffre d'affaires», estime M. Fournier.

Pour le jeune entrepreneur de 28 ans, l'avenir se présente donc sous son meilleur jour, lui qui collabore avec le Centre local de développement afin de préparer son second plan d'affaires et de voir tous les potentiels financiers offerts à lui. «Ce que je vise surtout, ce sont les grossistes qui pourraient vendre mon chocolat : les traiteurs, les services corporatifs, tous les services d'hôtellerie.»

Puis avec le prix qu'il a remporté, qui s'accompagnait également d'une bourse de 2500\$ pour un séjour professionnel de l'Agence Québec Wallonie Bruxelles pour la jeunesse, et bien Roch Fournier a l'intention de passer par la Belgique pour se rendre à Paris, sur la rue de tous les chocolatiers qui lui permettrait de suivre une formation de cinq jours et peut-être d'obtenir le titre de maître chocolatier. Un beau rêve pour celui qui a tout appris dans les livres... «Mais, le titre de maître chocolatier n'est pas seulement un diplôme, c'est aussi des dizaines d'années d'expérience.»

Retour du Jazz
Blues

Sur notre terrasse du lundi au mercredi dès 19h (juillet et août)

Artistes invités
Roxanne Poirin Sonia Mironimo François Giroux (blues) (Jazz et soul) (en duo, piano et voix)

189, boul. St-Joseph (secteur Hull)
Réservations : 770-7278

230705-869681

L'HYPNOSE

Jacques Marquis, M.D.
Résultats rapides et efficaces

• Tabagisme • Poids • Alcool
• Blocages • Peur • Phobies • Stress
• Panique • Anxiété • Traumatisme
• Manque de confiance en soi
• Colère • Jalousie • Mémoire
• Remords • Insomnie • Etc...

Couvert par les assurances.
Sur rendez-vous : 777-1319
221 Freeman, Hull

200405-719129

GENS DE MÉTIERS

Piscine
PISCINE G.B.
Kit creusée
5499\$

www.piscinegb.com
Gaëtan 663-4357

RICHARD CHAMPAGNE
Directeur des ventes
vous invite à venir rencontrer nos conseillers en vente

CARLE FORD INC.
901, rue Doherty, Buckingham 986-3000
130405-701928

JE LOOK
1^{er} CHOICE
SCIENCE DIET
Pour Chiens Inc

595-3035
TONTE PROFESSIONNELLE
ACCESSOIRES / NOURRITURE
PRODUITS HARLEY DAVIDSON POUR CHIENS
404 Alexandre-Jaché, Hull J9A 1M5
030805-876088

**Clinique dentaire
André Richer**

Du au sinistre survenu à la Plaza Glenwood le 6 juillet 2005, j'aimerais aviser ma clientèle qu'il nous est impossible de vous voir présentement. Je travaille à la réouverture d'une clinique à Aylmer.

(819) 684-2620
Merci!