

«L'espace Chocolat» à Lausanne

Ambiance chocolat

La pâtisserie-confiserie et tea-room Moret à Lausanne exploite, juste à côté de son magasin, une chocolaterie à l'enseigne «L'espace Chocolat». Signe particulier: toute la production se fait sous les yeux des clients.

«L'envie de partager notre passion pour le chocolat nous a conduits à créer une succursale nous permettant de développer exclusivement ce créneau et de nous démarquer», expliquent Christophe et Sonia Moret. Patrons de la pâtisserie-confiserie du même nom depuis 1997 à Lausanne, ils ont ouvert deux ans plus tard «L'espace Chocolat», qui porte bien son nom. En franchissant le seuil de cette boutique, le client est immédiatement plongé dans une ambiance propice à la consommation. Tout concorde pour que tous ses sens soient alertés: les effluves qui se dégagent, le cadre, le décor, la variété de l'assortiment et enfin le fait que toute la production se réalise sous les yeux des clients. Pour Christophe Moret, cette approche débouche sur plusieurs aspects positifs:

- les clients sont fiers de pouvoir dire qu'ils ont vu l'artisan à l'œuvre et qu'ils ont assisté à la confection des produits qu'ils achètent pour eux ou pour offrir,
- ils se rendent vraiment compte du travail et du savoir-faire que demandent la réalisation de pralinés par exemple,
- les contacts sont naturellement favorisés ce qui contribue à créer des relations et une atmosphère sympathiques et très propices.



Dernières créations: des chocolats au thé.

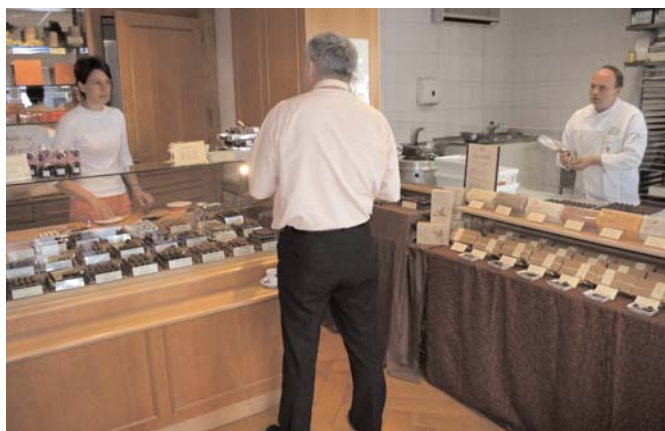
La qualité, la fraîcheur et l'innovation vont de pair avec cette approche et contribuent naturellement à attirer et à faire revenir les clients.

Pour Sonia Moret, elle aussi pâtissière-confiseuse de formation, et responsable du secteur vente, «en matière de chocolat, les clients apprécient énormément les nouveautés. Ils aiment se laisser surprendre et nous demandent régulièrement ce qu'il y a de nouveau car ils veulent des produits inédits qu'ils ne trouvent pas ailleurs». A «L'espace Chocolat», ils sont servis car le patron ne cesse de développer des spécialités qu'il fait découvrir par le biais de dégustations permanentes et qu'il propose dans des emballages simples et sobres, car explique-t-il «chez nous, c'est le chocolat qui est la star». Un grand soin est apporté à la présentation et à l'information de la clientèle au sujet de la teneur en cacao des produits et des saveurs particulières que chacun développe.

A «L'espace Chocolat», tout est donc fait pour que le client vive un véritable événement autour du chocolat. Et c'est plutôt réussi! Le volume en constante augmentation et des consommateurs qui viennent de toujours plus loin à la ronde en attestent.

L'entreprise Moret, qui emploie dix personnes, patrons compris, vient d'ouvrir un nouvel «espace Chocolat» à Yverdon-les-Bains. Mais bien plus qu'une expansion de son commerce, ce qui motive avant tout Christophe Moret, c'est le travail du chocolat et le plaisir qu'il éprouve à promouvoir la production artisanale d'une denrée qui offre incontestablement de belles perspectives d'avenir.

jpm



A «l'espace Chocolat», production et vente se côtoient directement, ce qui permet aux clients d'assister à la confection des produits qu'ils achètent.



A l'image de ces tablettes de chocolat maison, toutes les nouveautés sont systématiquement offertes en dégustation à la clientèle, accompagnées d'explications gustatives appropriées.



«L'espace Chocolat» et la pâtisserie-confiserie Moret sont installés côte à côte ce qui permet une grande flexibilité au niveau du personnel et des prestations proposées.