

Un des plus grands chocolatiers français débarque à Genève

Gourmandise Les magasins Braga ont changé de mains et prendront le nom Christian Constant.

SERGE GUERTCHAKOFF

Depuis quelques mois, le chocolatier parisien Christian Constant passe trois jours par semaine à Genève. Il dirige désormais les seize employés de l'ex-Braga Sàrl. Le laboratoire de 500 m² de la rue Amat aux Pâquis, avec la boutique adjacente, ainsi que le magasin de Rive (rue Pierre-Fatio) vont officiellement changer d'enseigne ces prochains jours. Pour ce faire, une fermeture sera nécessaire pendant deux semaines.

Christian Constant entend monter un atelier de fabrication de chocolat à Genève, mais les machines nécessaires ne sont pas encore arrivées.

Deux autres points de vente vont voir le jour d'ici l'été prochain: tout d'abord sur la rive gauche, puis à Carouge. Les actionnaires genevois ayant re-

pris les actifs de Braga Sàrl et la licence Christian Constant ont de l'ambition. Ils veulent aussi s'implanter à Gstaad, Shanghai, Dubaï et au Japon d'ici fin 2008. Il s'agit de trois Genevois actifs dans la culture et qui souhaitent rester anonymes pour l'instant. Pour diriger C.C. Diffusion Sàrl (pour Christian Constant Diffusion), ils ont engagé Claude Proz. Ce dernier est d'ailleurs à l'origine de ce retour du grand chocolatier sur Genève. En effet, avec sa femme, ils avaient déjà exploité une chocolaterie Christian Constant à Carouge voici quelques années de cela.

Une rencontre par le biais de Gérard Lenormand

Le Genevois Claude Proz, surtout actif dans l'organisation de spectacles, avait fait la connaissance de Christian Constant voici quinze ans lors d'une visite chez Gérard Lenormand, un ami commun de deux hommes. A l'époque, Christian Constant avait la concession pour la restauration du Palais Chaillot à Paris, doté notamment d'un restaurant donnant sur la tour Eiffel.

De son côté, Christian Constant apprécie Genève où il



Claude Proz et Christian Constant. Quand un organisateur de spectacle et un grand chocolatier font cause commune. (OLIVIER VOGELSANG)

est un membre assidu du Club des passionnés de chocolat fondé en 1997 par Nicole Falony Leiber. Un club où il donne fréquemment des conférences à la fois en tant que membre de l'Académie française du chocolat, lauréat de l'Eurochocolate Award 2001, mais surtout en

tant que chocolatier talentueux. Sa spécialité? Il ne travaille qu'avec des produits 100% naturels et favorise le chocolat d'origine. L'artiste a ainsi une ligne axée sur des fleurs (Rose, Jasmin, Ylang Ylang, etc.), une autre sur les épices (cannelle, cardamome, gingembre,

safran), sur les alcools et les liqueurs, sur les fruits secs, sans oublier des spécialités plus classiques (telle la ganache nature). Il a aussi développé une ligne pour les amateurs de cigares. Quoi qu'il advienne, l'homme entend garder sa conception artisanale du travail.