



34 Nemours



Financé par la Région via le Fonds tourisme, le nouveau musée du chocolat présente son histoire ainsi que celle de la maison et notamment de ses recettes au coquelicot qui font rayonner Nemours et le savoir-faire des équipes de Des Lis Chocolat à travers le monde.

NEMOURS

Musée et gourmandise chez Des Lis chocolat

Mercredi 1^{er} juillet, Denis Jullemier, patron de Des Lis Chocolat, inaugurerait avec son équipe leur nouvel écrin de 1.330 m². Ateliers de production des différentes gourmandises de la marque, boutique et un nouveau musée du chocolat pour faire rayonner ce savoir-faire local. Un projet concrétisé grâce à la Société d'économie mixte du Pays de Fontainebleau qui a financé cette construction pour 3 millions d'euros.

SANDRINE MARTIN

■ Ils sont bien loin les 800 m² de l'ancien site de production de Des Lis Chocolat. Déménageant d'abord la boutique juste avant Pâques puis les lignes de production après cette période de rush, les 35 salariés de Des Lis Chocolat savourent le confort de leur nouvel espace de travail.

Enracinée dans le territoire et ouverte sur le monde

Hygiène oblige, c'est depuis le vaste couloir desservant les salles de production consacrées au chocolat bien sûr, aux biscuits et aux recettes rouges de l'emblématique coquelicot, que les artisans ont présenté avec fierté leur nouvel outil de travail. Vendues sur place ou exportées en France et à l'étranger, la maison produit de 6 à 10 tonnes de biscuits par an en priorisant les matières premières locales : la farine de Château-Landon, la menthe de Milly-la-Foret... Elle produit aussi 45 tonnes de chocolat par an, et sans doute bientôt davantage grâce à ce site adapté, spacieux, lumineux et réunissant les bureaux et les espaces de stockage qui faisaient défaut au Rocher-Vert. « Innover sans oublier d'où nous venons. Notre usine, enracinée dans le territoire et ouverte sur le monde, est le symbole de notre ambition.

Derrière chaque chocolat se cachent des femmes et des hommes qui innovent et construisent chaque jour la qualité de l'entreprise », a déclaré Denis Jullemier à l'attention de ses équipes.

Saluant fournisseurs et collaborateurs du monde entier, l'entrepreneur a surtout remercié la Société d'économie mixte du Pays de Fontainebleau (SEM). Partenaire indispensable, la SEM a investi 3 millions d'euros pour construire le bâtiment loué au chocolatier qui pourra le racheter d'ici 5 ans. « Soutenir les PME face aux difficultés de financement, c'est le rôle de la SME. Et nous sommes les seuls à livrer une usine fonctionnant à 17° en pleine canicule », souriait Olivier Levallois, président de la SME, en référence aux caprices de la climatisation désormais résolus.

Un site stratégique

Denis Jullemier a également rendu hommage à l'intercommunalité du Pays de Nemours qui lui a réservé cet emplacement stratégique à l'entrée de la ZAC du secteur C. « Un choix que nous ne regrettons pas, ce bâtiment fait partie du patrimoine moderne de la ville et le coquelicot n'a pas fini de faire rayonner Nemours au-delà de nos frontières », partageait le maire Valérie Lacroute représentant également la Région

qui promeut le terroir à travers sa marque Produits en Île-de-France. Avec sa casquette de présidente de la communauté de communes, l'élue a reconnu qu'il faudra trouver « un nom plus glamour à cette ZAC en pleine expansion ». Avec la ressourcerie, la clinique vétérinaire et le cabinet de notaires et d'experts-comptables en construction, la zone accueillera 16 entreprises.

Un délicieux espace muséographique

Mais ce jour-là, l'heure était à la gourmandise et au savoir-faire. « En France, le chocolat représente 30.000 emplois », rappelait le préfet Pierre Ory saluant comme Jean-François Parigi, président du Département, l'audace de l'entrepreneur pour ce projet inscrit dans l'histoire du territoire. Et sans doute bien au-delà avec l'espace muséographique, Des Lis Sensations, achevé la veille de l'inauguration par l'agence Abaque, spécialisée dans les musées d'entreprise.

Les gourmands ont pu découvrir en avant-première l'histoire du chocolat et celle des produits Des Lis dans cet espace interactif enrichi d'objets, vidéos et senteurs à reconnaître « Les visites se feront uniquement sur rendez-vous, car je dois être présente pour accompagner les visiteurs, 18 personnes maximum, pour en profiter au mieux », indique Carolyn Arciero qui guidera les curieux dans l'univers chocolaté. La Région a financé 50 % du musée, soit 99.250 €, au titre du Fonds régional pour le tourisme. Un atout de plus pour l'entreprise mais aussi pour la ville. Défendant un métier passion et

humain « que l'IA ne pourra jamais remplacer », Denis Jullemier compte sur ses équipes pour affronter les défis environnementaux qui se dessinent pour la filière chocolat. La transmission étant une des clés, la société accueille cinq apprentis de l'École de Paris des métiers de la table (EPMT), deux alternants en commerce et trois dans les ateliers formés aux côtés de Jonathan Caillard, maître chocolatier de Des Lis, issu de cette même école.

L'architecte Gabriel Franc a lui aussi été félicité pour la qualité du bâtiment aux teintes rouge coquelicot et chocolatées. « Beaucoup de projets sont conçus sans connaître les futurs occupants, ici nous avons travaillé autour d'une histoire et d'un savoir-faire que les clients pourront observer depuis la boutique », commente le représentant du Groupe Franc Architectures qui a aussi dessiné le collège Rimbaud et le centre commercial des Coquelicots. ■

J'Y VAIS. Des Lis Chocolat, situé au 21, rue des Hauteurs du Loing, est ouvert lundi de 14 heures à 18 h 30 et du mardi au samedi de 10 heures à 12 h 30 et de 14 heures à 18 h 30. Rens. 01.64.29.20.20.



Aux côtés des apprentis en chemise blanche, les élus ont salué l'enracinement durable et moderne de l'entreprise dans le territoire.