

CHRISTOPHE BERTRAND, UN HOMME ENGAGEANT POUR UN CHOCOLAT ENGAGÉ

« *Il restera de toi ce que tu as donné* » dit le poète. Un encouragement solidaire qui résonne depuis toujours comme un vieil adage prescripteur pour Christophe Bertrand. De son enfance nomade dans le sillage de ses parents militants au sein d'Amnesty International, le chocolatier a gardé un sens profond de la justice, un goût prononcé pour la justesse. Propriétaire de La Reine Astrid depuis 2010, ce super héraut d'un chocolat équitable et responsable invite toute une profession à se mobiliser.



À CŒUR VAILLANT RIEN D'IMPOSSIBLE

Après l'échec de son BTS Commerce international, Christophe Bertrand mise plutôt sur sa capacité à faire pour se lancer dans l'événementiel sportif. Le jeune homme intrépide met toute sa vaillance à réaliser l'impossible, participant à l'organisation de régates, marathons et autres triathlons. En 1994, il est amené à diriger le poney club où il était moniteur à 17 ans. « *Changer de vie un peu 'à l'arrache' vous oblige à convaincre par l'audace à défaut d'être légitime* » confie Christophe. « *J'ai toujours aimé aller là où les autres n'osaient pas s'aventurer.* » Une implication très chronophage à laquelle il renonce 8 ans plus tard quand avec sa femme, ils accueillent leur premier enfant.

L'ancien cancre entame un MBA HEC. Une étude de cas sur le chocolat l'amène à La Maison du Chocolat dont il devient responsable d'une filiale à l'issue de son stage. Cette rencontre avec le cacao marque un tournant qui lui donne des envies de plus : « *j'étais frustré de ne pas être producteur de mes idées, la production étant alors assurée par Bongrain.* »

Qu'à cela ne tienne, **Christophe Bertrand rachète l'atelier de Bélisaire Boissier à Meudon en 2008, l'enseigne À La Reine Astrid l'année suivante et se lance seul dans l'aventure.** En attendant de pouvoir vivre de sa production, le chocolatier travaille chez Angelina où il développe les produits dérivés du mythique salon de thé. « *J'ai toujours voulu être indépendant, sans actionnaires à contenter. C'est pourquoi j'ai mis du temps à grandir.* »

A photograph of a sign for 'La Reine Astrid Maître Artisan Torréfacteur de CACAO'. The sign is white with black text and is set against a dark background. The text is arranged in three lines: 'La Reine Astrid' in a large serif font, 'Maître Artisan' in a smaller serif font, and 'Torréfacteur de CACAO' in a bold sans-serif font.

La Reine Astrid
Maître Artisan
Torréfacteur de CACAO

UN ENGAGEMENT VISSÉ AU CORPS



Sa vision du monde repose sur un principe d'équité dans lequel l'individualisme n'a pas sa place. Biberonné au militantisme humanitaire par des parents combattifs, le chocolatier s'oriente naturellement vers **un engagement responsable et solidaire**. Incapable de faire semblant, Christophe Bertrand réfléchit son chocolat avec une authenticité de goût due au 75% de cacao de toutes les recettes, **des ingrédients sourcés en circuit court pour en minimiser au maximum l'empreinte carbone** (il vient de recevoir le label Fabriqué en Ile de France grâce à son approvisionnement local) et un packaging acheté exclusivement en France. « *Je déteste les emballages mais l'achat cadeau les impose. Je fais en sorte qu'ils soient le plus recyclable possible.* » Jusqu'au-boutiste, il se fournit en énergie verte chez Total.

C'est confronté au déséquilibre dans l'économie de la filière cacao, qu'il s'implique pour essayer de changer les choses. La chaîne d'approvisionnement des précieuses fèves ne permettant pas aux producteurs de vivre correctement de leurs récoltes, Christophe Bertrand les encourage à se regrouper en coopérative pour s'émanciper de tous les intermédiaires qui fragilisent leurs revenus. D'abord investi en Haïti aux côtés du conseil départemental des Hauts-de-Seine, pour permettre à de petits paysans coopérateurs de fermenter leur cacao et lui donner ainsi plus de valeur, **le chocolatier a contribué à la création d'une coopérative au Cameroun.**

« *J'ai été sollicité par Aristide Tchemtchoua en 2016 : cette cacaocultrice était désireuse de valoriser la production de son village et pour me convaincre, elle m'avait envoyé 200kg de fèves. Sa prise de risque méritait le respect et son cacao s'est révélé fabuleux.* » Christophe Bertrand se rend sur place, avance l'argent à la future présidente de la coopérative pour en déposer les statuts, construire un entrepôt, investir dans des tables de séchage et invite ses confrères à découvrir l'excellence locale. Un pari payant pour sa « protégée » qui en plus de fournir La Reine Astrid, compte parmi ses clients les MOF Nicolas Cloiseau de la Maison du Chocolat et Jean-Paul Hévin. « *Il était essentiel de placer une femme à la tête de la coopérative pour en assurer la viabilité* » souligne son bienfaiteur. « *Les Africaines savent tenir les cordons de la bourse et Aristide met une telle passion dans l'exécution de sa tâche que son enthousiasme est communicatif.* »

Avec ses enfants, le chocolatier yvelinois part en 2018 rénover l'école du village pendant les vacances d'été et reçoit ensuite le mari de son amie camerounaise à Savigny-sur-Orge pour finaliser son CAP. « *Quand un homme a faim, il vaut mieux lui apprendre à pêcher que lui donner du poisson* » dit un proverbe chinois que Christophe Bertrand a adapté à ses convictions. **Former les cacaoculteurs à l'art chocolatier est pour lui essentiel pour réellement les émanciper économiquement en développant une consommation dans les pays producteurs.**

Un juste retour des choses à encourager par le biais d'une structure bénévole que l'homme de convictions a baptisé « **Chocolatiers Pâtisseries du monde** » : **ce site internet mettra en lien des artisans volontaires avec des apprentis en demande de formation à travers le monde.** Ce partage de savoir-faire sous forme de parrainage a déjà permis à un chocolatier béninois de recevoir une employée de La Reine Astrid, venue l'aider dans le développement de son entreprise.



ENSEMBLE POUR DONNER UN AVENIR AU CHOCOLAT



Quand on l'interroge sur ses motivations, Christophe Bertrand répond qu'il n'a rien d'autre à gagner qu'un peu de considération. « *Véritable cancre à l'école, je souffre probablement encore d'un manque de confiance face à la réussite de mes sœurs. J'avoue ressentir le besoin d'être apprécié, d'être considéré comme quelqu'un de bien. Même si les années et quelques fâcheux m'ont appris à dire non, j'ai souvent cédé à mon envie de faire plaisir.* »

Malgré plusieurs désillusions, notamment responsables de son départ des Chocolatiers engagés – réseau associatif militant pour une filière cacao innovante et équitable - dont il était le fondateur, la seule amertume que l'artisan s'autorise est celle de son chocolat bean to bar, amoureuxment concocté dans son laboratoire avec ses équipes. « *Si j'ai commis quelques erreurs de jugement et autres mauvais investissements, La Reine Astrid s'en sort plutôt bien, forte de ses valeurs et d'un excellent produit. Je pense pouvoir dire que mes collaborateurs et employés sont fiers de donner du sens à leur travail en proposant un chocolat responsable, équitable et vraiment très bon !* »

Déterminé à aller au bout de sa démarche, parce qu'il ne sait pas faire autrement, Christophe Bertrand a investi dans le seul véhicule frigorifique fonctionnant à l'hydrogène pour ses livraisons, en attendant de pouvoir décarboner le transport de ses fèves de manière probante.

« *On ne peut pas être de tous les combats mais une fois que ton entreprise te faire vivre correctement, ça ne coûte pas grand-chose de mobiliser ton entourage autour d'un engagement collectif.* » Sans jamais avoir cherché à être un chef de file ou se poser en exemple, le chocolatier à l'atavisme militant ne peut concevoir son engagement sans le soutien de ses confrères ; il semblerait en effet qu'ensemble on aille plus loin.



CONTACTS PRESSE – EVENT INTERNATIONAL

Stéphanie Lacaille
slacaille@eventinternational.com
01 45 03 60 98 - 06 21 66 60 50

Léna Feddak
lfeddak@eventinternational.com
01 45 03 80 56 - 06 13 77 56 10