

DES OEUF S POUR MAURICE

La Liégeoise

Ann Van den Bergh a installé sa chocolaterie artisanale sur l'île Maurice. Insolite et risqué ?

Dix février 1994. Ann Van den Bergh, une Liégeoise expatriée sur l'île Maurice, s'apprête à vivre un des événements les plus profitables de son année commerciale, la Saint-Valentin. Elle s'affaire et constitue ses stocks. C'est malheureusement ce moment que choisit un cyclone pour s'abattre sur la perle de l'Océan Indien. Ces perturbations y sont bien moins virulentes que sur l'île voisine, celle de la Réunion. Il n'empêche : elles sont redoutées.

CYCLONE SUR MAURICE

Le cyclone du 10 février 1994 sera particulièrement virulent, entraînant après coup, dans la région de Grand Baie, des coupures d'électricité et de téléphone de quinze jours à un mois. Des conséquences bien plus dommageables pour Ann Van den Bergh que le coup de grain proprement dit. C'est que, sans électricité, le frigo industriel ne fonctionne plus et que, pour une telle période, le petit groupe électrogène est insuffisant.

Voilà donc la Liégeoise obligée de déménager tous ses stocks, ses matières premières, ses produits finis vers la chambre froide d'un hôtel quatre étoiles. L'expatriée, fine mouche, avait eu la présence d'esprit de passer un accord de ce type avec un tel hôtel international, capable de retrouver son autonomie en cas de panne d'électricité généralisée.

Il faut bien dire qu'Ann Van den Bergh, en développant une activité nouvelle à l'île Maurice, n'a pas manqué d'originalité et d'un zeste d'inconscience. Les produits qu'elle transporte en catastrophe ce dix février et qui sont destinés aux délices des amoureux en voyage de nocé sur l'île paradisiaque, ce sont... des chocolats et pralines. Et la Liégeoise (Jupille) d'éclater de rire : « C'est vrai. Il fallait le faire ! Produire et transporter du chocolat en pays tropical, ce n'est pas une sinécure. La chocolat commence à se ramollir à 19 degrés, une température sous laquelle on descend rarement à l'île Maurice. Autrement dit, je dois continuellement me battre contre deux ennemis : la chaleur et l'humidité. Mais je ne me plains pas : les affaires marchent plutôt bien ».

AU HASARD

Diable mais comment, la trentaine à peine entamée, une Belge se retrouve-t-elle chocolatière à l'île Maurice, à la tête d'une petite entreprise artisanale employant trois personnes et commercialisant chaque année près de deux tonnes de chocolat ?

Ann Van den Bergh estime que c'est par... le plus grand des hasards. Arrivée ici il y a huit ans, Ann s'est demandée, après la naissance de son second fils, ce qu'elle pourrait lancer comme activité qui l'occupe. Elle a beaucoup réfléchi pour porter son choix sur le chocolat et les pralines.

La Liégeoise explique : « J'ai surtout cherché un produit qui n'existait pas encore ici. Connaissant le penchant des Mauriciens d'origine indienne pour les friandises sucrées, j'ai pensé au chocolat. Mais, je l'avoue : je n'y connaissais rien ». Ce qui ne veut pas dire que Ann va lancer son entreprise, « Van Ann », en dilettante. Au contraire ! La jeune femme, dans un premier temps, revient au pays pour faire un stage de deux mois



HOUET

dans la chocolaterie artisanale « van Aurels ». Les filles de l'artisan de Grivegnée accueillent d'autant plus volontiers Ann Van den Bergh qu'elles sont d'anciennes compagnes de classe à Sainte Vê.

La grande... épopée du chocolat belge à l'île Maurice peut commencer. La faillite d'une entreprise limbourgeoise permet à Ann d'acquiescer à un prix avantageux de quoi constituer son atelier de

fabrication : trois tempéreuses et un réfrigérateur industriel. Les premiers contacts avec les fournisseurs s'établissent.

Dans un premier temps, Ann utilise du chocolat sud-africain, seul à pouvoir être importé sur l'île. Rapidement pourtant, elle en revient aux... bonnes choses : « Faire de bonnes pralines, on ne peut le faire qu'avec du chocolat et du beurre belges. Je suis d'autant plus heu-

ETATS D'AME

• Vous revenez en Belgique pour Pâques ?

– Non, juste après. La Saint-Valentin, Noël et Paques et la fête des mères sont des dates sacrées pour mon commerce !

• Pas trop difficile cet éloignement ?

– Je reviens un mois par an. L'éloignement n'est difficile qu'à un seul point de vue : la famille. Pour le reste, ici, c'est le paradis. La vie est beaucoup moins stressée.

• Pourtant, vous êtes dans le monde des affaires...

– Peut-être mais, ici, le stress n'existe pas. La plage est à 50 mètres de la maison. On s'évade rapidement.

• Vous préparez Paques ?

– Et comment ! Pour l'instant, je suis dans les petits lapins, les oeufs en carton et les paniers de fleurs séchées. Et, cette semaine, j'espère bien vendre aux Mauriciens : j'ai obtenu un point de vente au centre ville de Port Louis, la capitale.

reuse d'avoir réussi à me fournir en chocolat Callebaut et en beurre déshydraté de chez Corman ».

CHOCOS CANNELLE

L'atelier artisanal s'installe dans la villa localisée au bord du lagon, à Grand Baie. Reste bien entendu à trouver une clientèle. « Van Ann » est en fait une entreprise de la zone franche, très développée sur l'île de l'Océan Indien. Le principe est simple : il n'y a pas de droits sur l'importation des matières premières si les produits finis sont exportés ou en tout cas réservés à la vente aux étrangers.

« Van Ann » vend donc essentiellement dans les grands hôtels touristiques de l'île (340.000 visiteurs par an) et a décroché un marché tout-à-fait appréciable : ses chocolats accompagnent le café sur les vols des classes affaires d'Air Mauritius mais aussi de Condor et de Singapour Airlines. Par mois, ce sont ainsi 200 kilos de chocolat qui sortent du petit atelier. L'espoir d'Ann Van den Bergh ? « Décrocher un contrat pour l'approvisionnement de la classe économique d'Air Mauritius », s'exclame-t-elle. « La quantité serait beaucoup plus importante et elle pourrait avoir un effet d'entraînement qui me permette de mieux pénétrer le marché local ».

Dans cet esprit, la Liégeoise a d'ailleurs déjà préparé le terrain. A la palette des traditionnelles Manons, Orangettes et autres Truffes qu'elle tient absolument à conserver, Ann a ajouté progressivement des saveurs plus typiques des tropiques : ananas, quatre épices, pruneaux ou noix de coco. Elle les décline en chocolats noir, lait ou blanc. Ainsi, aujourd'hui, elle propose à sa clientèle une gamme de plus de quinze variétés.

A un visiteur –surtout belge–, elle ne manquera jamais de les faire déguster. Deux questions se bousculent alors sur ses lèvres : « Aussi bonnes qu'en Belgique ? » et « Que pensez-vous de mes créations tropicales ? ».

Décidément, elle est devenue chocolatière jusqu'au fond de l'âme. Les Mauriciens l'ont bien compris : en cette semaine de Pâques, presses écrites et télévisée locale lui ont consacré des reportages... de circonstance. Oeufs en chocolats obligent !

Marc MAGAIN
à Grand-Baie