

- [Economie](#)

Economie À Sacquenay, le boulanger se lance dans le chocolat bio

Céline Sobole et Jérôme Bruet, habitants de Sacquenay et gérants de la boulangerie Les Champs du destin, ont créé un chocolat bio aux graines locales baptisé Destin.

Par Rémy MONGET (CLP) - Hier à 07:00 - Temps de lecture : 2 min

| Vu 579 fois



Le boulanger et chocolatier Jérôme Bruet a créé avec son épouse, Céline Sobole, un chocolat bio aux graines locales baptisé Destin. Le couple a investi 100 000 € pour acheter les machines nécessaires à l'élaboration des 14 tablettes qui composent la gamme. Photo *LBP* /R. M.

Destin, c'est une nouvelle marque de tablette de chocolat, née à Sacquenay, à la boulangerie-chocolaterie des Champs du destin, gérée par Céline Sobole et Jérôme Bruet, habitants de la commune.

« Il y a deux ans, nous avons décidé de créer une nouvelle marque de chocolat. Nous avons sollicité la Région pour une aide afin de travailler sur cette invention », raconte Jérôme Bruet.

Le couple a investi 100 000 € pour acheter les machines nécessaires à l'élaboration de ces tablettes de chocolat bio atypiques. Montant qui a été complété par une aide de 12 500 € de la Région via le dispositif de financement Presta'INNO.

Une gamme composée de 14 tablettes et élaborée avec des graines locales

« Depuis deux ans, je peaufine ce projet d'incorporer des céréales dans les tablettes de chocolat. Il a fallu développer une technique spécifique de traitement des céréales. Pour cela, nous avons élaboré une machine originale », poursuit le chocolatier. « Les graines bio de lin, de colza, de cameline et de trèfle, entre autres, entrent dans la composition de ce chocolat gourmand. En tout, 14 tablettes différentes seront disponibles à la vente. » Fidèle à son engagement écoresponsable, Jérôme Bruet travaille avec des graines bio originaires de Bourgogne, notamment de la Ferme de la Gauloise, située au sein du village. Et il a aussi pensé à l'emballage : « Nous avons mis du temps pour élaborer cette nouvelle marque de chocolat bio artisanal et local, car nous voulions un emballage 100 % compostable sans plastique et sans aluminium. C'est l'entreprise C2Pack, de Longvic, qui a conçu cet emballage. Nous avons choisi pour logo les toits bourguignons. »

La marque Destin a été déposée à L'Institut national de la propriété industrielle (INPI). Ces chocolats seront vendus en fin d'année.

Contact au 06.30.95.92.91.

Deux apprentis distingués

Les Champs du destin, c'est également une boulangerie qui vise l'excellence. Paul Courant, 19 ans, habitant de Mantoche, en Haute-Saône, a obtenu son brevet professionnel et est devenu major de promotion dans cette spécialité. Il a été formé aux Champs du destin par son maître d'apprentissage Jérémy Lauransot.

De son côté, Louis Chaussade, 26 ans, encadré par la boulangerie de Jérôme Bruet, a été sacré premier apprenti de Bourgogne en brevet professionnel de boulangerie.

- [Economie](#)
- [Artisanat](#)
-

[0 commentaire](#)