

Innovation wallonne: un calage en chocolat pour des pralines

06/11/18 à 11:12 - Mise à jour à 11:12

Créative et passionnée, la Liégeoise Mélanie Lemmens a présenté son calage en chocolat à l'occasion de la soirée "À la découverte des innovations wallonnes" organisée par l'asbl InnovaTech le 25 octobre dernier.



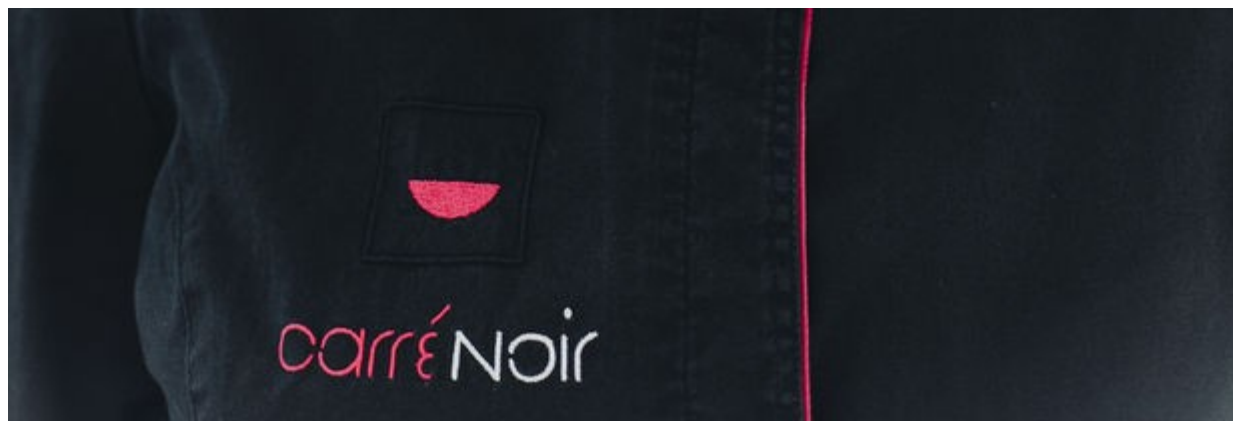
© Carré Noir - Jehanne Moll

Licenciée en Histoire de l'Art et Archéologie, Mélanie Lemmens (40 ans) change de trajectoire en 2012. Elle crée alors sa marque Carré Noir, qu'elle décline d'abord en e-shop (<http://www.carrenoir.be/>) (le premier entièrement dédié au chocolat en Belgique) puis en boutique-atelier à Liège. Oubliez les traditionnels ballotins. Outre des kits de pâtisserie et du caramel en tube ou à tartiner, sa gamme comprend une sélection des meilleurs chocolats du monde entier ("de la fève à la tablette") ainsi que ses propres pralines et créations en forme de fleurs, sourires ou moustaches. Chez Carré Noir, la qualité et l'originalité de la fabrication et du packaging priment. Mélanie Lemmens propose également des abonnements permettant de découvrir chaque mois un nouvel assortiment et des ateliers pour s'initier à la confection de pralines.

|| *La vie, c'est comme une boîte de chocolats, on ne sait jamais sur quoi on va tomber.*
Robert Zemeckis

La renommée de Mélanie Lemmens dépasse nos frontières. En 2014, elle obtient le Starter Award aux BeCommerce Awards qui récompensent les meilleurs sites d'e-commerce. Et en 2017, elle décroche l'argent aux International Chocolate Awards à Londres pour sa praline Vietnam, une ganache enrobée de chocolat noir pure origine du Vietnam estampillé Marou. En mars 2018, ses chocolats se sont envolés pour le Japon pour participer avec l'Awex au Salon Foodex.





Mélanie Lemmens © Carré Noir - Jehanne Moll

Une innovation à croquer

Les emballages réduisent le gaspillage en favorisant une plus longue conservation des aliments. Paradoxalement, ils engendrent une part considérable de nos déchets. En Belgique, la quantité totale d'emballages produits atteint près de 1,8 million de tonnes par an. Si elle a choisi le carton pour ses boîtes de pralines, Mélanie Lemmens a décidé de revoir ses classiques - comprenez : ses plastiques - pour caler ses pralines. Avec l'aide de Laura Honk et François Royen de l'agence liégeoise iol Strategic Design et d'une bourse à l'innovation de la Région wallonne, la chocolatière a développé un calage à croquer pour les gourmands soucieux de l'environnement. Une première en Europe.

"C'est mon amie Catherine Jamar, fondatrice de la société Jam&Ry spécialisée en solutions de calage et protection sur mesure pour le transport et la manutention, qui m'a inspiré l'idée du calage en chocolat", raconte Mélanie Lemmens. L'artisane a ensuite confié le projet à iol Strategic Design. François Royen : "Ce fut un véritable défi que nous avons relevé avec plaisir. En plus d'être fragile en fine épaisseur, le chocolat ne prend pas forme de la même façon que les matières avec lesquelles nous avons l'habitude de travailler. Après plusieurs essais, concepts et prototypes, nous avons réalisé un moule gourmand au look carré pour caler et présenter les pralines. Sa forme inclinée théâtralise l'ouverture de la boîte et la découverte des chocolats."



Calage en chocolat © Carré Noir - Studio Prométhée

Lauréate d'une bourse boost-up octroyée par la Région wallonne pour encourager la mise sur le marché d'innovations conçues par les industries créatives, Mélanie Lemmens ne manquera pas de s'atteler à l'amélioration de ce moule afin de produire ses calages en chocolat noir en plus grandes séries et de les personnaliser pour des entreprises ou des événements thématiques (Noël ou la Saint-Valentin p. ex.). La femme chocolat a également la volonté de les développer en plusieurs goûts et couleurs (lait, fraise, etc.).

Des projets pour 2019

Pour poursuivre sa croissance, Carré Noir déménagera début 2019. Très attachée à sa rue dans le coeur historique de la cité ardente, Mélanie Lemmens n'ira pas bien loin. "Carré Noir va investir un local plus spacieux à quelques mètres seulement de notre emplacement actuel. Quatre autres commerçants vont également déménager sans quitter le piétonnier. En Neuvise est l'une des plus jolies et des plus dynamiques ruelles de Liège", se réjouit la chocolatière. En 2019, elle participera en outre au Salon du Chocolat de Bruxelles qui se tiendra du 22 au 24 février à Tour & Taxis, puis au Salon Foodex à Tokyo du 5 au 9 mars.

Mais avant ces rendez-vous importants, les préparatifs des fêtes de fin d'année vont bon train chez Carré Noir : le chocolat, cet objet de désir et de communication à offrir ou s'offrir.