

Entreprise lauréate

Laurent CARRATIÉ

Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie, Traiteur

49, avenue Jean Moulin - 34500 BÉZIERS

Tél. : 04 67 31 13 25 - Fax : 04 67 31 16 33 - Email : maison.carratie@orange.fr - Site Internet : www.maison-carratie.fr



© Celine Deschamps



**Ecoute, invention,
exigence, savoir-faire,
créativité :**

**Le Chocolat Passion
selon Laurent Carratié**



Laurent Carratié



La Maison Carratié est implantée à Béziers depuis cinq générations. En 2006, c'est Laurent Carratié, qui reprend l'entreprise familiale après huit années passées aux Etats-Unis en tant que chef pâtissier chocolatier dans des hôtels de luxe ou encore chez Lenôtre.

Il la restructure avec modernité, dynamisme et savoir-faire. En grand amateur de chocolat, il développe la partie chocolaterie en créant de nouveaux produits aux saveurs originales et parfumées. Il confectionne une large gamme de bonbons chocolats, issus des meilleures fèves de cacao « grand cru classé » et de pures origines. Le chocolat, sélectionné, est élaboré à partir de fèves provenant de plantations millésimées, promettant des arômes particuliers et différents à chaque récolte.

Pour cela, il travaille en direct avec les producteurs du monde entier : Mexique, Ghana, Papouasie, Sao Tomé, Pérou (Plantation Alto el sol), Madagascar, Tanzanie, Vénézuéla, Saint-Domingue...

Egalement, il a eu l'idée d'un savant mariage entre l'esprit chocolat et terroir. Ainsi collabore-t-il avec le Domaine de la Croix Belle (Côtes de Thongue) pour élaborer des chocolats à

base de vin, comme le délicieux n°7... Une affaire qui marche, puisque cette année, la Maison Carratié va dépasser les 4 tonnes de chocolat.

Bien sûr, la Maison Carratié propose une large variété de pains et viennoiseries de qualité. Mais au-delà de la traditionnelle activité de Boulangerie Pâtisserie, Laurent Carratié confectionne à la demande de ses clients et selon sa créativité, des pâtisseries délicieuses et originales. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle, il se définit lui-même si bien « Pâtissier Designer ».

Récemment, il a également lancé une nouvelle activité de traiteur, en cours de développement. Voici quelques-unes des spécialités qu'il concocte : brochettes gambas chorizo, verrine caviar d'aubergines, crème ciboulette et plume de saumon fumé, brochettes de thon mariné au gingembre et au citron confit... Il organise également des menus spéciaux autour de plats culinaires, des planchas... Les idées ne lui manquent pas...

Une stratégie de communication dynamique a été élaborée pour véhiculer l'image d'excellence des produits Carratié. A titre d'exemple, le packaging a été somptueu-

sément repensé afin d'être en complète harmonie avec la qualité du produit et une clientèle en quête de raffinement. Il s'est ainsi transformé en un véritable écrin de bijou dégustatif.

Grâce à sa réactivité et à son adaptation, l'entreprise s'est diversifiée et a conquis de nouveaux clients résidents en France et à l'étranger, notamment grâce à son site internet consulté aux Etats Unis, en Asie et au Japon.

A ce jour, quatorze personnes composent la Maison Carratié. Par leur qualification et motivation, elles ont largement participé à la réussite de l'entreprise.

Passionné par son métier et bouillonnant d'idées, Laurent Carratié a d'ores et déjà un nouveau projet en tête : ouvrir un bar à chocolat, une sorte de salon de thé où le chocolat serait à l'honneur.

Collectionnant des prix et trophées amplement mérités, la Maison Carratié vient récemment de se voir attribuer le prix « Coup de cœur du jury » du concours régional de l'innovation artisanale « Stars et Métiers Languedoc-Roussillon 2009 ».

Stratégie Globale d'Innovation