

Production alimentaire

LE CARRÉ DE 5 : pose de la première pierre

Aix-les-bains (73), le 27 février 2026. La pose symbolique de la première pierre a eu lieu dans les nouveaux locaux de la marque « LE CARRÉ DE 5 », en présence des premiers salariés et des partenaires. Cet événement marque le coup d'envoi de la manufacture immersive fondée par Robin Waechter.

Le projet original de créer en Savoie, une manufacture artisanale de chocolat à dimension industrielle est né il y a trois ans dans l'esprit de Robin Waechter. Le quinquagénaire sortait d'une première expérience réussie dans l'univers du cacao en qualité de directeur exécutif dans une société privée avec des résultats concrets (+40% des ventes en un an). En 2023, il décide de relever le défi et de créer sa marque « **LE CARRÉ 5** » : une manufacture immersive qui s'inspire des cinq sens, et qui propose du chocolat haut de gamme aux professionnels et aux particuliers. Trois ans ont été nécessaires pour réunir le budget (2,6 M€ dont plus de 600k€ de levée de fonds auprès d'investisseurs et 1,8 M€ auprès des banques (Crédit Agricole et Banque Populaire Régionale), à la hauteur des ambitions de ce haut-savoyard passionné de gastronomie et riche de solides expériences dans l'événementiel. Car c'est bien là où l'entreprise prend tout son sens. La manufacture immersive se laissera visiter. Mieux, elle séduira les entreprises qui confieront leur événement festif à un professionnel de l'événement et du chocolat pour une expérience originale unique.

Des experts et des grands noms de la gastronomie française

partenaires de la marque LE CARRÉ DE 5

Le maître des lieux s'est entouré de professionnels et d'experts reconnus dans le milieu du cacao. Des grands noms de la gastronomie lui ont déjà apporté leur soutien en le conseillant dans l'élaboration de son projet entrepreneurial, ils seront tous présents à Entrelacs (PAE Le Sauvage) lors de l'inauguration de la manufacture en juin prochain, en présence de plusieurs personnalités.

Le concept « bean to bar » comprenez « de la fève à la tablette » est un marché en pleine expansion (240 M€ estimés en 2026 en France), dominé par les artisans chocolatiers qui se concentrent sur des productions à petite échelle. Robin Waechter vise plus haut et plus loin avec une production de 60 à 180 tonnes par an à terme et un chiffre d'affaires de 3 M€ pour démarrer et jusqu'à 10 M€ d'ici cinq ans, en s'adressant aux professionnels (chocolatiers, pâtisseries, restaurants gastronomiques et étoilés, hôtels) et aux particuliers (e-commerce, salons, marchés, boutique d'usine et épicerie fines). Le marché du chocolat pèse près de 5 milliards d'euros en France avec deux pics d'activités à Noël (694 M€ - 30 469 tonnes) et à Pâques (319 M€ - 114 169 tonnes) selon le syndicat du chocolat. Les français figurent parmi les plus gros consommateurs de chocolat au monde avec 7 kilos en moyenne par habitants (top 10) et la demande est croissante pour des produits de qualité supérieure. Les produits chocolatés ne représentent en effet que 7% des ventes des produits alimentaires, les perspectives d'évolution et de développement sont donc très prometteuses. La cible commerciale rayonnera naturellement en région AURA, mais également dans le sud de la France de Marseille à Monaco et en région parisienne avec des équipes dédiées, dans l'hexagone et les pays européens limitrophes (Suisse-Belgique), via le site web. 200 k€ sont investis dans le marketing digital pour déployer une stratégie commerciale ciblée sur la vente en ligne (www.lecarrede5.com).

.../...

Une politique sociale et environnementale affirmée

Neuf premiers emplois à plein temps seront créés dans les prochaines semaines. La politique RSE reposera en partie sur un partenariat engagé avec l'ESAT Chambéry et l'arrivée prochaine de plusieurs travailleurs handicapés. Certains collaborateurs ont déjà commencé à travailler pour aménager les lieux (850 m2 de laboratoire et 250 m2 de bureaux) avant la livraison des machines de production et des stocks de fève dans les prochaines semaines. En effet, les fèves seront torréfiées sur place, moulues, mélangées, tempérées et transformées en chocolat prêts à consommer sous la houlette du Maître chocolatier Nicolas Gomes, chef du laboratoire et créateur des recettes maison.

La philosophie de la marque "**LE CARRÉ DE 5**" a été pensée par son créateur qui souhaite contrôler chaque étape de la fabrication, « de la fève à la tablette » pour bénéficier d'avantages économiques et environnementaux, l'économie circulaire règnera en maître (réduire – réutiliser – recycler) fidèle aux valeurs de l'entreprise : respect de l'environnement en minimisant les déchets, sollicitation de partenaires locaux pour respecter les circuits courts et maximisation des ressources par la transmission du savoir.

LE CARRÉ DE 5, la certitude d'un carré gagnant, assurément !

LE CARRÉ DE 5™
459 route du sauvage
73410 ENTRELACS
www.lecarrede5.com



Notre photo :

Les partenaires et les premiers collaborateurs, dont le Maître chocolatier Nicolas Gomes (6ème depuis la gauche en haut) et le fondateur de l'entreprise Robin Waechter (tenant la pierre symbolique) ont posé la première pierre de "**LE CARRÉ DE 5**".

Crédit photo: © Jean-Marc Favre