

Qualité sans compromis, ultra transparence, production vertueuse... La nouvelle manufacture de chocolat, LE CARRÉ DE 5, affiche de grandes ambitions. Implantée à Entrelacs en Savoie, elle développe une approche « bean to bar » exigeante, associant fabrication sur mesure pour les professionnels et expérience immersive pour le grand public. Voyage au cœur d'un projet aussi innovant qu'engagé.

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'impact de leurs achats. Conditions de culture, de production, de distribution... Ils attendent des entreprises des engagements en faveur de la qualité, de l'humain et de la planète. Avec **LE CARRÉ DE 5**, le chocolat répond pleinement à ces nouvelles attentes. La manufacture savoyarde cisèle chaque étape de son métier pour offrir une production vertueuse de A à Z, sans jamais transiger sur l'excellence de ses produits ni sur la performance de son outil de production.

Trois ans de recherches et de réflexions ont donné naissance à une conviction : réinventer le chocolat en repartant de ses origines, jusqu'à en faire une expérience à part entière. Passionné et épicurien, Robin Waechter connaît bien l'univers de la chocolaterie pour l'avoir dirigé plusieurs années en tant que directeur exécutif. Le choix d'Entrelacs s'est imposé comme une évidence : ce territoire savoyard, à deux pas d'Aix-les-Bains, offrait l'ancrage local que Robin Waechter voulait donner à son projet.

Bean to bar, aux sources du chocolat

Ce nouveau créateur de chocolats porte une attention particulière à la sélection de ses matières premières afin de partir des meilleures origines. Il s'appuie ensuite sur l'expertise de son maître chocolatier, Nicolas Gomes, chef du laboratoire et créateur des recettes maison, pour élaborer une torréfaction sur mesure, permettant à chaque client professionnel de disposer d'une **signature chocolatée exclusive**. Un véritable atout de différenciation !

Des grands crus millésimés avec 5 origines

À contre-courant des circuits industriels mondialisés, **LE CARRÉ DE 5** fait le choix de la clarté aromatique en sélectionnant seulement **cinq origines de fèves chaque année**. À l'image des grands crus millésimés, chaque chocolat exprime une identité gustative unique, intimement liée à son terroir et à la singularité de sa récolte.



Pour son premier millésime, la manufacture met à l'honneur les cacaos issus des **îles Salomon, de Sao Tomé, d'Ouganda, du Pérou et de Colombie**. Cinq origines soigneusement sélectionnées pour la richesse et la singularité de leurs profils aromatiques.

En complément, une gamme plus accessible, conçue pour répondre aux besoins quotidiens des professionnels et aux volumes plus importants, sera proposée à partir de fèves originaires du Ghana.

Un Sourcing rigoureux, au plus près des producteurs

Pour dénicher ces origines d'exception, **LE CARRÉ DE 5** s'appuie sur deux sourceuses indépendantes. Véritables sentinelles du cacao, elles combinent une maîtrise pointue des rouages du commerce international à une fine connaissance du terrain. Leur rôle va bien au-delà de la simple sélection des fèves : elles accompagnent les producteurs dans l'optimisation de leurs récoltes, le développement de leurs exploitations et la valorisation de leur savoir-faire. Une approche qui contribue durablement à améliorer la qualité des fèves et les revenus des communautés locales.

L'exigence comme seule référence

Quelles que soient les conditions de production, c'est toujours la qualité finale qui fidélise le consommateur. **LE CARRÉ DE 5** s'attache donc à sélectionner les meilleures matières premières, en s'approvisionnant **sans assemblage**, auprès d'**une seule coopérative pour chaque origine**. Les sourceuses travaillent exclusivement avec des producteurs qui pratiquent le séchage à plat, laissant aux fèves le temps indispensable à une fermentation optimale. Un critère technique essentiel guide leur sélection : le taux d'humidité des fèves doit être inférieur à 7 %, garantissant un séchage optimal et leur bonne conservation tout au long du transport.



Productions sur mesure : l'innovation au service de la personnalisation

Grâce à son laboratoire R&D et à un parc de machines de pointe, **LE CARRÉ DE 5** propose un service de cocréation sur mesure. **Boulangers, pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs... peuvent ainsi concevoir leur propre chocolat pour se démarquer.** Cette offre s'étend également aux entreprises désireuses de développer des chocolats personnalisés pour enrichir leur communication ou leurs cadeaux d'affaires.

Et pour le public, une plongée immersive

Le goût est avant tout une expérience qui se partage... et qui se révèle pleinement lorsque les cinq sens entrent en jeu. Dans cette logique, la manufacture d'Entrelacs a été conçue comme un lieu vivant et transparent, entièrement dédié à l'immersion et la transmission.

À travers des verrières et des parcours sécurisés, accompagnés par un collaborateur de l'entreprise, les visiteurs pourront suivre en temps réel le voyage de la fève, humer les odeurs de torréfaction et de conchage, manipuler les matières premières et, bien sûr, déguster les créations du laboratoire. Même l'ouïe sera sollicitée, **LE CARRÉ DE 5** a confié à DJ Ravin, auteur emblématique des compilations Buddha-Bar, la création d'ambiances électro-lounge exclusives, imaginées pour accompagner chacun des millésimes de chocolats.

«Je voulais un chocolat que l'on comprenne autant qu'on le déguste, une manufacture où chaque étape ait du sens. Le goût est un langage à cinq sens. Nous avons voulu qu'un visiteur puisse voir, sentir, toucher et écouter le chocolat avant même de le déguster », mentionne Robin Waechter, fondateur.

Une manufacture à la hauteur de ses ambitions

La manufacture s'est donnée les moyens de ses ambitions : si la production de la première année est estimée à 60 tonnes de chocolats de haute volée, l'outil industriel est calibré pour produire à terme une capacité de 180 tonnes par an. Une montée en puissance qui positionne d'emblée **LE CARRÉ DE 5** parmi les acteurs majeurs du secteur.



Grâce à des équipements de dernière génération, la manufacture est en mesure de répondre rapidement aux attentes de ses différents marchés.

- **Pour les professionnels**, les chocolats de couverture sont déjà disponibles sous forme de pistoles faciles à tempérer.

- **Côté grand public**, la gamme s'articule autour d'une vingtaine de tablettes surfant habilement sur les cinq origines du millésime.

La collection se décline du chocolat au lait au noir profond, de 45 à 99 % de cacao, avec ou sans inclusion de fruits secs.

La marque propose également deux recettes de nounours guimauve, drapés d'un enrobage croquant au chocolat lait ou noir.

À mesure que l'outil industriel se complètera, **LE CARRÉ DE 5** ambitionne d'élargir son offre de nouvelles créations : pâtes à tartiner, barres gourmandes, tablettes aux inclusions élaborées, bonbons de chocolat finement enrobés ou encore de moulages événementiels.

Cette diversification vise notamment le marché de la marque blanche, permettant aux entreprises et aux professionnels des métiers de bouche, de développer des pièces chocolatées exclusives à leur image.



Une RSE circulaire, humaine et engagée

La responsabilité sociétale constitue l'un des piliers fondateurs de la marque **LE CARRÉ DE 5**. Cette entreprise a été entièrement pensée selon une logique d'inclusion et d'économie circulaire globale. Elle est structurée autour du triptyque vertueux « réduire, réutiliser, recycler » et d'un pilotage éco-responsable des infrastructures.

Une équipe riche de sa diversité

Dès le départ, **LE CARRÉ DE 5** a souhaité s'entourer de collaborateurs compétents et motivés, qui trouvent du sens dans leur quotidien. Aussi, l'éthique de la manufacture s'exprime aussi à travers ses engagements humains, elle s'est associée à l'ESAT du Nivolet, à Chambéry pour intégrer des personnes atteintes de handicap au sein de ses ateliers. Ce partenariat durable s'articule autour d'un travail de fond axé sur la professionnalisation, la transmission du savoir-faire chocolatier et l'accompagnement personnalisé.

Un ancrage territorial fort

À l'exception des fèves de cacao, par nature exotiques, la marque mise sur des circuits courts en s'approvisionnant à 90 % en France. Cette volonté de proximité se traduit par des choix d'ingrédients précis : le sucre provient d'Alsace, le lait de Normandie, les fruits à coque de Gironde...

Des infrastructures vertes

Cette responsabilité environnementale se prolonge dans la gestion quotidienne de l'entreprise. **LE CARRÉ DE 5** a opté pour une flotte de véhicules de fabrication française (Renault), électrique dans sa grande majorité. Pour aller plus loin dans la sobriété, le parc informatique a été confié à Cohézio, une entreprise engagée dans le réemploi des imprimantes et photocopieurs. Enfin, une démarche globale de requalification des déchets administratifs est en cours.

Les co-produits au service de l'économie circulaire

LE CARRÉ DE 5 explore les principes de l'économie circulaire jusqu'au traitement de sa matière première. Sur une tonne de fèves de cacao, la manufacture estime générer environ 230 kilos de co-produits principalement constitués de cosses. Loin d'être considérées comme des déchets, celles-ci sont appelées à devenir la matière première de nouvelles créations innovantes, comme des boissons sans alcool, une ligne de cosmétiques ou encore gin infusé aux cosses de cacao. Une démarche globale définitivement smart et vertueuse.

LE CARRÉ DE 5, en chiffres

2,6 millions € C'est le budget global de départ (1,9 M€ bancaire / 638 K€ investisseurs privés)	15 Collaborateurs dont 6 salariés en situation de handicap	1100 Superficie de la manufacture à Entrelacs (850 m ² de laboratoire, 250 m ² d'accueil du public)	60 tonnes Le volume de production annoncé pour la première année. À terme, la manufacture sera équipée pour produire jusqu'à 180 tonnes de chocolats annuels.
---	--	---	---

À propos du fondateur

L'ingénierie et le concept du **CARRÉ DE 5** sont le fruit de trois ans de réflexion menés par un entrepreneur passionné et hautement énergétique. Passionné et épicurien, **Robin Waechter** a construit son parcours au croisement de l'évènementiel, La conciergerie privée et la haute gastronomie. Fin connaisseur de l'univers de la chocolaterie après une expérience riche dans le milieu comme directeur exécutif, il réalise là le rêve d'un projet territorial fort, où le goût se vit et se partage dans les meilleures conditions pour les hommes et la planète.

Contact presse :
Thierry Barret - Cabinet BARRET Conseil
Tel : 04 50 43 15 15 - 06 07 60 56 74
Mail : tb@barret-conseil.com

LE CARRÉ DE 5

459, Route du Sauvage
73410 Entrelacs
FRANCE

<https://www.lecarrede5.com>