



## « L'Escargot » de la chocolaterie ROY : un nouveau produit 100 % made in Yonne !

Par YonneDeveloppement le samedi 13 décembre 2014, 08:00



Elaboré à partir d'un chocolat grand cru à très haute teneur en cacao (61 %) du fameux fournisseur VALRONA, le gastéropode ornementant depuis quelques jours la vitrine du pâtissier/chocolatier Eric Roy aiguise les envies les plus gourmandes de nombreux chalands.

Logique : l'esthétisme accordé à la devanture de cet établissement auxerrois, ouvert depuis l'an 2000, ne peut laisser de marbre. Ni les petits, charmés par la physionomie sympathique

de cet escargot aux trois coquilles redressant ses antennes. Ni les plus grands qui savourent déjà à l'avance la succulente onctuosité d'un chocolat noir très long en bouche.

Création unique, « L'Escargot » d'Eric ROY, puisque tel est son nom de baptême commercial, se décline en deux formats : un individuel destiné à sustenter les ardeurs gourmandes des amateurs de praliné feuilleté et un format à la taille plus importante, à partager entre amis ou famille, garni de petits escargots eux-mêmes fourrés au praliné. C'est-à-dire cet amalgame gustatif composé à 100 % d'amandes et de noisettes que l'artisan ajoute à satiété à sa création en guise de bouquet final...

Pâtissier chocolatier installé à Auxerre depuis bientôt quinze ans, le couple ROY (Nathalie et Eric) a su se démarquer d'une concurrence exacerbée en concevant des produits maison de qualité grâce aux savoir-faire de ses 29 salariés. Elevé au titre des 140 meilleurs boulangers de France en 2013 par le célèbre guide Gault et Millau, ce duo de professionnels exigeants a souhaité satisfaire une demande récurrente de sa clientèle de passage. Ces touristes qui fréquentent à la belle saison la jolie ville d'Auxerre et qui désiraient emporter dans leurs bagages un souvenir insolite de la Bourgogne.

### **Un projet collectif et...icaunais !**

C'est Nathalie qui a eu l'idée de génie de créer ce petit personnage, symbole de la contrée bourguignonne. Mais, c'est Eric qui en conservera la parfaite maîtrise gastronomique en lui prêtant une existence en chocolat ! Nec plus ultra : le produit porte même la griffe du maître Eric ROY sur son côté droit, juste en dessous de la tête de l'animal. Ses triples coquilles sont nées de l'imaginaire du sculpteur auxerrois Olivier CYR NOEL. Ensuite, tout le concept repose sur une addition de matières grises fructueuses et novatrices. Le spécialiste industriel du thermoformage local, la société ICAUPACK entre en scène. Il va réaliser les moules en résine et décroche paradoxalement son premier contrat avec un client auxerrois ! Quant à la société de Cézy, VAUTRIN, elle en confectionne l'emballage. Le photographe d'Auxerre, Sébastien BOULARD, assure les prises de vues de la nouvelle mascotte chocolatée de la boutique ROY, afin d'en asseoir sa promotion. La presse féminine parisienne recevra les premiers clichés et les échantillons de ce produit, envoi immédiatement relayés vers les références culinaires nationales.

Dès janvier, un site de vente en ligne sera opérationnel pour optimiser le web commerce sur la toile et susciter des commandes. Si aujourd'hui, le pôle chocolat n'excède pas 10 % du chiffre d'affaires de la pâtisserie/chocolaterie, gageons qu'avec de telles trouvailles, le couple ROY poursuive sa stratégie de diversification et d'innovation qui lui a parfaitement souri depuis la création de l'entreprise...

Source : <http://www.yonnedevveloppement.fr/blog/index.php?post/2014/12/12/%C2%AB-L%E2%80%99Escargot-%C2%BB-de-la-chocolaterie-ROY-%3A-un-nouveau-produit-100-made-in-Yonne-%21>