

MORTEAU

La renaissance de la chocolaterie Klaus

La chocolaterie Klaus est une vieille dame de 165 ans. Fondée en Suisse, elle s'est implantée à Morteau en 1896. Elle n'en a jamais bougé, malgré des périodes plus compliquées que d'autres. Dix ans après un douloureux placement en redressement judiciaire, la société revit.

Les ateliers de la chocolaterie Klaus frappent par une authenticité qui s'affiche sur l'outil industriel. Des machines souvent très anciennes, qui tournent au quotidien pour produire un chocolat à la recette travaillée. Les installations sont les témoins de 165 années d'histoire mouvementée de cette entreprise fondée au Locle (Suisse) en 1856. Avant de rejoindre le Haut-Doubs quarante années plus tard pour lancer l'aventure. Longtemps, la chocolaterie est

restée une affaire familiale. Industrielle, certes, mais avec l'ambition de proposer un produit de qualité à ses clients français et étrangers. D'un âge d'or, Klaus a progressivement filé vers des complications financières au début des années 2000. Avant le coup dur. Le 25 juillet 2011, la société est placée en redressement judiciaire. Un an plus tard, un potentiel sauveur arrive : le charcutier Hubert Decreuse.

Un incendie en 2014

Si Klaus est toujours debout, dix années après sa chute, c'est en grande partie grâce à l'artisan qui a tenu à imposer une nouvelle philosophie. Plus ciblée sur le terroir, le goût et l'image. « Un beau défi », glisse-t-il avec le sourire, « je suis arrivé avec une situation compliquée ». Mais, malgré toute la bonne volonté de l'entrepreneur, la vie n'est pas un long fleuve tranquille. Un incendie paralyse l'usine en

2014 et une condamnation judiciaire suite à la mise à feu de produits de la marque perturbent cette route vers le renouveau sans pour autant le stopper. Car dans le même temps, Klaus revoit tous ses fondamentaux. « Nous voulions coller au marché local alors nous avons retravaillé avec des fournisseurs locaux à chaque fois que cela était possible », confie le gérant. Du lait jurassien, du sel de Salinles-Bains, des clins d'œil à la Franche-Comté sur les emballages. Avec un certain succès. Klaus qui, par le passé, a pu embaucher jusqu'à 600 personnes, est aujourd'hui une PME qui tourne à 35. Mais avec une dynamique qui laisse rêver à des investissements et une extension de gamme.

Une marque qui n'avance plus masquée

Autre changement radical, la stratégie commerciale. Avant Hubert Decreuse, les gérants misaient beaucoup sur la collaboration avec des grandes surfaces. Klaus était un sous-traitant qui produisait le chocolat des marques distributeurs. Cela a changé. La chocolaterie, dont les lettres d'or sont reconnaissables en rayon, préfère désormais s'afficher à visage découvert. « Nous voulons montrer que nous sommes accessibles », précise François-Manuel Ruiz, responsable administratif et financier. En plus des grands magasins et des sites touristiques, la chocolaterie veut plus de magasins de proximité. Celui, historique, de l'usine, va d'ailleurs être largement agrandi d'ici la fin d'année. Une nouvelle pierre dans la construction du futur de la marque.

Anthony RIVAT



Tous les chocolats sont travaillés à l'usine historique de Morteau. Mathieu Couillardot est en charge de la production. Photo ER/Alexandre MARCHI

De nouveaux produits et une boutique plus grande

Un magasin « trois ou quatre fois plus grand ». Voilà ce qui attend les clients de la boutique d'usine de la chocolaterie Klaus d'ici le début de l'année 2022. L'entreprise mortuacienne, reprise depuis 2012 par le charcutier Hubert Decreuse, veut renforcer la proximité avec une clientèle fidèle à ces produits. Et le magasin actuel est un peu étroit pour disposer la quarantaine de références de la marque. « C'est le renouveau. Nous avons revu nos produits pour coller davantage au marché local », confie Hubert Decreuse qui note un besoin de se réappropriier ces entreprises de proximité. Alors, en plus de la grande distribution, d'internet et de quelques lieux touristiques, Klaus va miser sur ses magasins. Avec, cette fois, son nom en lettres d'or sur les emballages pour être mieux identifié.

Des escargots de Bourgogne... en chocolat

Le travail de renouveau passe aussi par une extension de la gamme. Et quoi de plus logique pour

un chocolatier que de proposer des pâtes à tartiner. « En revenant à des saveurs authentiques », glisse le gérant, qui applique également ce précepte à ses chocolats au lait pour lesquels la recette est sans cesse améliorée. Histoire de coller avec son territoire, Klaus va aussi profiter des fêtes de fin d'année pour commer-

cialiser des escargots pralinés. « Autant profiter du fait d'être en Bourgogne-Franche-Comté » La recherche de la saveur est devenue le leitmotiv de la société. « Nous voulions de la gourmandise », confie François-Manuel Ruiz, le responsable financier. Le pari est en passe d'être gagné.

Anthony RIVAT



D'ici le début de l'année 2022, la boutique de l'usine Klaus à Morteau va être considérablement agrandie. Un souhait du gérant Hubert Decreuse. Photo ER/Alexandre MARCHI



35

La chocolaterie Klaus embauche aujourd'hui trente-cinq personnes à l'usine de Morteau. Bien loin des 600 du siècle dernier mais tout de même assez pour se développer.

Le raté du premier confinement

Depuis mars 2020, la crise sanitaire n'a pas fait de cadeau aux entreprises. Les confinements successifs se sont fait sentir chez Klaus où, même si les produits pâtisseries se sont mieux vendus, les chocolats ont eu plus de mal. Et pas à cause d'une baisse de consommation. « Nous avions du retard sur le digital donc nous avons très peu vendu en ligne au premier confinement », regrette Hubert Decreuse, le gérant de la chocolaterie. Forcément. Pâques 2020 a été « catastrophique » alors que la période représente 20 % du chiffre d'affaires annuel. Aujourd'hui, le site internet fonctionne mieux et il est possible de passer commande de ses tablettes à tout moment. Mais le mal était fait. L'entreprise compte sur les fêtes de Noël pour se refaire une bonne santé, notamment grâce à de nouveaux produits pleins de promesses.



Les ateliers de la chocolaterie Klaus de Morteau peuvent produire jusqu'à 220 kilos de carrés de chocolat à l'heure. Un chiffre porté à 360 kilos quand il s'agit des tablettes. Photo ER/Alexandre MARCHI

Une incroyable histoire entre la Suisse et Morteau



Le Suisse Jacques Klaus, après une première expérience au Locle, a souhaité créer une chocolaterie à son nom à Morteau en 1896. Elle est toujours debout aujourd'hui. Photo ER/Alexandre MARCHI

La chocolaterie Klaus est un symbole avant l'heure des partenariats économiques entre la France et sa voisine suisse. Elle naît en 1856 au Locle (canton de Neuchâtel) de l'esprit de Jacques Klaus qui, à 21 ans, rentre d'un tour de compagnonnage. Le natif de Zürich lance une confiserie à son nom qui deviendra vite une chocolaterie. Il faut quelques années à peine à Jacques Klaus pour que ses produits soient reconnus et médaillés (à Besançon en 1860, Paris en 1866 ou Vienne en 1873). L'histoire est en marche. En 1896, le chocolatier a un coup de cœur pour le Haut-Doubs où le nombre important de vaches colle avec son envie de développer des chocolats au lait. Klaus s'implante alors à

600 personnes. Une anecdote amusante qui circule dans l'entreprise renvoie en 1904. Klaus a un admirateur qui dit raffoler de ses produits dans un courrier. Un admirateur qui n'est autre que le pape Pie X. Cocasse mais surtout significatif de la nouvelle renommée de la société.

Les patrons se succèdent

Comme toutes les entreprises, la chocolaterie Klaus doit évidemment faire face à des crises. Surtout après le décès de son fondateur le 20 février 1909. En 1924, la banque cantonale neuchâteloise intervient pour redresser l'entreprise. Un conseiller bancaire, un certain Monsieur Staub, prend la tête de Klaus où il restera plus de quarante ans avant de léguer l'affaire à produits dans, Maurice

Gander. Lui-même passe la main à son fils Pierre-André Gander en 1973, histoire de perpétuer la tradition familiale. Pierre-André Gander doit gérer l'épineuse séparation des sociétés côtés suisse et français. Les années suivantes, les patrons vont se succéder, pas toujours avec succès. L'année 2002 marque un nouveau virage avec la fourniture de marques pour la grande distribution. Un développement qui n'empêche pas, dix ans plus tard, un placement en redressement judiciaire. Rachetée en 2012 par le charcutier Hubert Decrease, Klaus va nouvelle avec un accent mis sur le circuit court. Une nouvelle vie pour cette grande dame de 165 ans.

Anthony RIVAT

L'info illustrée

Trois choses à savoir sur Klaus...



Des barres chocolatées pour l'armée

La chocolaterie Klaus de Morteau est l'un des fournisseurs de l'armée française. Elle produit des barres chocolatées qui se trouvent dans les rations des soldats en mission.



Une touche jurassienne dans le caramel

Une gamme de caramels de chez Klaus a été fabriquée avec du sel de Salins-les-Bains (Jura). Une production dans la nouvelle philosophie de l'entreprise, qui entend développer des gammes issues de produits locaux.



Un pape accro aux chocolats Klaus

En 1904, François Klaus, le fondateur de la chocolaterie éponyme, reçoit une lettre pour le moins originale. Elle vient du pape de l'époque, qui dit être un grand amateur des chocolats de l'entreprise.