

FRERES
LAUZÉA
CHOCOLATIER



[PRESENTATION DES FRERES LAUZEA 1/2](#)

[PRESENTATION DES FRERES LAUZEA 2/2](#)

Thierry LAUZÉA, il a trois enfants de 13, 20 et 22 ans.

Il nous présente en 1^{er} lieu son parcours.

Il obtient un bac D en 1987. Il voulait devenir médecin, pilote de ligne ou faire des grandes études de commerce.

Il intègre en 1988 une HEC en Guadeloupe, puis une grande école de commerce à Bordeaux option conduite gestion et audit à l'INSEEC.

Diplômé en 1991, il intègre la margarinerie AIM. Cette entreprise rencontre à l'époque des difficultés financières, elle perdait 800000 francs par an et elle était en passe d'être vendue à des belges.

M. LAUZÉA était très motivé et il a proposé de faire rentrer dans l'entreprise des produits complémentaires à la margarine.

Au bout de 2 ans, l'entreprise a arrêté de perdre de l'argent, les objectifs étaient atteints.

L'importation avait permis de sauver la partie production.

Il intègre ensuite la SCAGEX en 1994 en tant que chef de production en charge du portefeuille. Il travaillait avec les produits et marques suivants : PANZANI, AMORA, le petfood WHISKAS, UNCLE BENS et les chocolats M&M'S, MARS ou SNICKERS, le champagne...

Il a évolué en tant que responsable commercial et directeur des ventes. Il a passé 10 ans chez SCAGEX mais à la fin il s'ennuyait un peu, il cherchait à faire autre chose.

Rencontre avec M. Thierry LAUZÉA - Artisan Chocolatier (FRERES LAUZÉA)

Quand il était à la margarinerie, il faisait importer du chocolat et le commercial n'était pas très content.

A cette époque, en Martinique, il n'y avait pas de chocolat, ni de pâtissier sérieux qui travaillait le chocolat ou d'artisan chocolatier.

En 1997, Thierry LAUZÉA a commencé à faire quelques chocolats avec deux amis ingénieurs en agro-alimentaire. En 1998, ils en ont fabriqués encore plus, au moment de Noël ; en 1999, toujours à la SCAGEX, il a même posé un mois de congés en décembre pour faire ses chocolats.

En 2000, il n'a pas produit de chocolats mais les gens en réclamaient.

En 2004, il fonde l'entreprise les Frères LAUZÉA. Le désir de faire du chocolat était revenu encore plus fort.

Son ancien fournisseur à la margarinerie, l'a accueilli en France et l'a formé une semaine avec les meilleurs ouvriers de France. Ce fut intensif, du lundi au samedi non-stop. Aussi, il avait un ami du côté de Niort près de Poitiers, M. Michel HUVELIN, 67 ans, ancien artisan chocolatier qui avait vendu son entreprise à sa retraite puis l'avait rachetée pour y placer sa fille. L'activité se relançait et il y a séjourné durant 4 jours où il s'imprégna de plus de 40 ans de savoir-faire et d'expérience.

Rentré en Martinique remonté à bloc, il ouvre avec son frère sa 1^{ère} chocolaterie le 7 décembre 2004 dans des conditions extrêmes.

M. LAUZÉA rajoute qu'il ne faut pas chercher que tout soit parfait, mais qu'il faut tendre vers la perfection !

Avec son frère, il ouvre sa boutique aux Terres-Sainville, rue du gouverneur Pompon, ils y resteront 9 mois.

Lorsqu'il a dit à sa maman qu'il abandonnait un poste de directeur des ventes pour ouvrir une chocolaterie, elle lui a demandé s'il n'avait pas un souci et en plus il entraînait son frère dans cette aventure ! A 35 ans, il avait une vraie pression sur les épaules !

L'entreprise déménagea ensuite dans le bourg du Lamentin avec un local de 100m², 70 m² pour la production et 30 m² pour le magasin. Au bout d'un an, un 2^{ème} magasin ouvre route de Didier.

Mais les problèmes de stationnement dans le bourg du Lamentin deviennent problématiques et le magasin est délocalisé à Mango Vulcin.

Aujourd'hui, on retrouve les boutiques à Didier, Mango Vulcin, la Galleria, aux Trois-Ilets et à Cluny. Une tentative d'implantation en Guadeloupe a échoué. Il possède aussi un revendeur dans l'hexagone à Paris.

Rencontre avec M. Thierry LAUZÉA - Artisan Chocolatier (FRERES LAUZÉA)

Puis le COVID est passé par-là, il a fallu être combattif et audacieux, en octobre 2020 il ouvre un corner au Carrefour de Cluny, 3 semaines après un autre à la Galleria. Son usine de production a déménagé la Lézarde (300m² de production) et une nouvelle boutique a ouverte à Château-Gaillard aux Trois-Ilets. Il espère pouvoir accueillir les établissements scolaires pour les visites et susciter des vocations.

Son frère Jimmy est directeur de production. Il encadre une équipe de 25 personnes.

Plusieurs métiers sont possibles : dans la vente, la production ou l'administration.

Il accueille aussi des alternants. Il insiste sur **l'importance de la mise en situation professionnelle pour ces jeunes**. Il accueille aussi régulièrement des stagiaires issus des lycées du Nord Atlantique, du Robert ou de Joseph Pernock, qui ont des filières agro-alimentaires.

Aujourd'hui, Thierry LAUZÉA souhaite rentrer dans le monde de l'agriculture, il souhaite planter du cacao et il souligne son attachement à la ville de Sainte-Marie qu'il trouve magnifique !

Depuis 2015, l'association Valcaco s'est fixée un objectif ambitieux : structurer et développer une filière d'exception, celle du cacao.

En Martinique, « **on est capable de faire des choses d'exception. Vous êtes des jeunes exceptionnels, ayez confiance, faites le bien, soyez audacieux et recherchez l'excellence !** ».

Mme NAPOL, secrétaire du CIO, fan inconditionnelle de M. LAUZÉA depuis ses débuts, rappelle qu'aucun chemin n'est linéaire, et qu'il faut faire les choses à fond, se lancer ! « **L'audace doit être votre guide car le monde va vite, il faut être réactif !** »

Pour terminer, M. LAUZÉA invite les jeunes « **à avoir la gnaque !, l'action c'est la meilleure formation qui soit, agissez et faites-le avec perfection, visez l'excellence !** »