

Naomi Martino : « Covid a changé le rapport aux produits locaux »

ÉCRIT PAR DELPHINE TINVAL

8 avril 2021



Naomi Martino est maître chocolatier depuis 2009. Cette année, elle a exposé ses sculptures de Pâques en chocolat depuis le 8 mars via les réseaux sociaux. Sur Facebook et Instagram, elle ranime les souvenirs des temps de l'enfance et du rassemblement autour d'un conte créole en haranguant son public d'un « Est-ce que la cour dort ? » Puis elle dévoile en photo ses créations de Pâques tournées vers la tradition du bord de mer : crabes, coquillages, étoiles de mer, poissons en chocolat peuplent le ventre d'un demi-œuf, ou d'une demi-calebasse. Ce parti pris « pays » contribue-t-il à créer des résultats économiques frappants avec les clients ?

Le Courrier de Guadeloupe : Quel est le poids de Pâques

dans votre activité ? Quel bilan faites-vous de Pâques 2021, le succès est-il au rendez-vous ?

Naomi Martino : Pâques est la deuxième période la plus importante pour nous, après les fêtes de fin d'année. C'est une période que nous ne pouvons pas nous permettre de rater. Cette année, en raison de covid, le défi était de taille. Jamais nous n'avons fait face à cette configuration économique. Alors le bilan économique est forcément mitigé mais il faut continuellement s'adapter et faire face.

D'où vous est venue cette idée de créations de Pâques qui parlent de la mer alors que poules et œufs sont les icônes de la période ?

En ces temps si particuliers et au-delà de l'aspect économique, mon métier c'est de faire rêver les gens. Le chocolatier est un artiste du goût. Je puise mon inspiration de ma culture, de mon terroir, mon territoire, petit bout de terre, entouré d'eau. Multiple, mosaïque, comme la Guadeloupe elle-même, il était tout naturel de faire un trait d'union entre terre et mer, deux univers que nous côtoyons constamment. Je voulais aussi inscrire Pâques d'une manière un peu différente. En 2015 nous avions créé la calebasse en chocolat. Nous l'avons remise en avant cette année. Plus qu'une affirmation, ce sont des nouveaux codes que je souhaite installer, comme toute Maison haut de gamme. Tout en préservant la tradition, je me fais un devoir de définir et de créer les icônes de demain.

Quelle est la place de la créativité dans votre travail aujourd'hui ? Comment a-t-elle évolué ?

90 % de mon métier est basé sur la création. La recherche et le développement d'une idée peuvent parfois prendre entre 3 mois à une année. Ça coûte cher ! Il faut constamment se renouveler mais selon moi, jamais au détriment du goût et de nos valeurs : l'origine des produits, matières premières nobles, une liste d'ingrédients la plus courte possible, juste dosage du sucre... Il est certain qu'avec l'expérience, je sais un peu plus rapidement qu'à mes débuts, ce qui peut plaire à mes clients. Mais la concentration lors de la sortie d'un nouveau produit est toujours la même, surtout pour les produits éphémères.

Vous dites vouloir faire sourire les Guadeloupéens avec vos sculptures. Pensez-vous que le chocolat apporte autant de bonheur à la vue qu'à la dégustation ?

Les sculptures en chocolats sont des œuvres éphémères, généralement des pièces que je présente en concours. Petite, je regardais des chocolatiers réaliser des œuvres magnifiques à la télévision. Il fallait prendre l'avion pour pouvoir en voir en vrai ! Je me suis dit qu'il serait intéressant pour les jeunes et moins jeunes d'être en contact avec ce type d'art, d'ouvrir le champ des possibles. Et oui, si cela peut en faire rêver certains, j'en suis fière. J'ai vu pendant cette période de Pâques des enfants de tous âges regarder les sculptures avec les yeux pleins de lumières, me poser des questions parfois très techniques. Il ne faut pas croire, les entreprises ont une responsabilité sociétale. Si je peux faire une sculpture en chocolat de 1 m de long ou de haut, qui sait, demain ce qu'un·e Guadeloupéen·ne sera capable de faire !

Réconfort, découvertes excitantes, santé... Parlez-nous des motivations que vous percevez auprès de vos clients mangeurs de chocolat ? Y a-t-il une évolution par rapport aux précédentes années ?

Covid a changé beaucoup de choses et notamment le rapport qu'entretiennent les Guadeloupéens aux produits locaux et particulièrement, le mieux manger. Si les chiffres ne sont pas encore mirobolants, on note tout de même un véritable intérêt, une recherche des produits locaux. Les clients font la différence et prennent de plus en plus conscience de leur pouvoir quant à leur décision d'achat. Le chocolat noir fin reste la vedette, ce à quoi répondent parfaitement nos chocolats.

Le parti pris « pays » est-il payant ? Vos résultats économiques sont-ils à la hauteur de vos attentes ?

La situation actuelle touche tous les artisans et nous n'y faisons pas exception. Depuis sa création, notre Maison n'a de cesse de défendre les richesses de terroir, tant sur le territoire qu'au national ou à l'étranger. Ces valeurs intrinsèques, ne nous ont jamais quittées. Le parcours et le développement de l'entreprise sont forcément longs du fait de ces choix. Pour ma part, le succès réside dans le sourire et la satisfaction de mes

clients. Succès il y aura si je réussis à transmettre mes savoirs, c'est le cœur même des métiers de l'artisanat.

Il y a quelques années vous annonciez vouloir mettre en place une filière cacao dans notre archipel. Où en est ce projet ?

C'est en cours. Comme je le disais, c'est un projet très long à mettre en place. Je suis partie presque de zéro et je suis avant tout transformateur ! Il n'y a pas de filière sans acteurs majeurs et sans vision ! L'agriculture en Guadeloupe est un sacré chantier : une réforme foncière non finie, la gestion des risques, la sécurisation des exploitations, la valorisation du métier, à quoi il faut aussi ajouter les défis environnementaux... Je me suis beaucoup investie ces dernières années chez Jeunes agriculteurs, le syndicat représentatif des jeunes en agriculture, en Guadeloupe, en Outre-mer au national et aussi à Bruxelles. C'était d'ailleurs la première fois que les jeunes agriculteurs d'Outre-mer étaient représentés à Bruxelles. J'y ai porté ma contribution, et ai fait résonner nos voix jusqu'à l'an dernier, mes responsabilités ayant pris fin. Une chose est sûre, il n'y aura pas de futur dans l'agriculture sans jeunes agriculteurs et c'est un projet sociétal guadeloupéen, qui dépasse très largement ma personne.

Quels sont les facteurs qui vous entravent, vous ralentissent ?

Beaucoup veulent mettre la charrue avant les bœufs. Il n'y a qu'à constater l'état de notre agriculture.

Sur quoi portent vos attentes désormais ?

Il faut être réaliste, nous avons tous du mal à nous projeter. Tenir le bateau à flot est une priorité et cela passe en premier par le contentement de nos clients. Je continuerai à faire de la qualité. Je reste concentrée sur le présent.